



the Strand

Déjeuner
Lunch



Bienvenue à The Strand, où nous célébrons la richesse culinaire de la Méditerranée. Nous mettons en valeur les produits de saison fraîchement récoltés pour vous offrir une expérience authentique et transmettre les saveurs de la région. Chaque ingrédient est soigneusement sélectionné, favorisant les producteurs et agriculteurs locaux. Nous croyons en la puissance des saveurs naturelles et en la préservation des traditions culinaires méditerranéennes. Bienvenue à The Strand, où la Méditerranée s'exprime à travers chaque plat au fil des saisons.

Welcome to The Strand, where we celebrate the culinary richness of the Mediterranean. We highlight freshly harvested seasonal products to offer you an authentic experience and convey the flavours of the region. Each ingredient is carefully selected, favoring local producers and farmers. We believe in the power of natural flavors and the preservation of Mediterranean culinary traditions. Welcome to The Strand, where the Mediterranean is expressed through each dish as the seasons change.

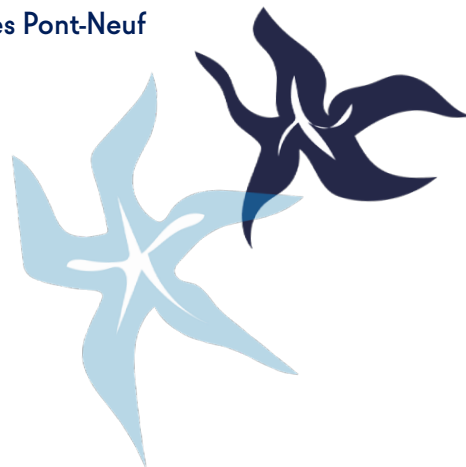


Chef Rocco Seminara & Cheffe Manon Santini
Executive Chef Mohamed Aldereman
Pastry Chef Marco Volpi

Pour Commencer

Starters

- SALADE CÉSAR** (G, E, F, D, N, M) 29
Cœur de romaine, Suprême de volaille rôti, Guanciale croustillant, Vieux Parmesan
CAESAR SALAD / Romaine heart, Roasted chicken supreme
Crispy guanciale, Aged Parmesan
- CLUB SANDWICH** (G, E, F, SO, D, N, M, SE) 42
Romaine, Suprême de volaille, Guanciale crispy
CLUB SANDWICH / Chicken supreme, Crispy guanciale
- 🌀 **CRUDO DE DAURADE** (F, C, S, SH) 29
Pêche de saison, condiment pêche relevé au piment doux
SEA BREAM CRUDO / Seasonal peach, peach condiment, mild chili
- CARPACCIO DE BAR** (M, O, F, C) 28
Fenouil croquant, condiment fenouil rafraîchi, huile d'olive maturée, citron caviar
SEA BASS CARPACCIO / Crispy fennel, chilled fennel condiment, mature olive oil, finger lime
- GAMBERO ROSSO** (C, E, M) 42
Tomate cœur de boeuf, basilic marseillais, vinaigrette bisque gambero rosso
GAMBERO ROSSO / Beefsteak tomato, marseille basil, gambero rosso bisque vinaigrette
- 🌀 **TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU** (G, E, N, M, S) 32
Bœuf bio, Câpres de Pantelleria, Moutarde ancienne, Pommes Pont-Neuf
HAND-CUT BEEF TARTARE / Organic beef, Pantelleria capers, Grainy mustard, French fries



🌀 Signature The Strand

C = celery D = dairy E = eggs F = fish G = gluten LU = lupin M = mustard
 MO = molluscs N = nuts P = peanuts S = sulphites SE = sesame SH = shellfish SO = soy
Prix en Euros, service et taxes inclus Prices in Euro, service and taxes included



Caviar (G, E, F, SO, D, SE, S, MO)

Sélection de Caviar de la Maison Kaviari Affiné

Selection of Caviar from Kaviari House Aged for you

Caviar Kristal 30g	135
Caviar Kristal 50g	285

Caviar Beluga 30g	495
Caviar Beluga 50g	795

Cœur de laitue, Avocat, Crème double au citron, Fins blinis aux herbes

Heart of lettuce, Avocado, Lemon double cream, Fine herb blinis

Pâtes *Pasta*

PACCHERI À LA SOCIETÀ (G, E, D, S)	28
---	----

Tomates Datterino, Basilic frais, Stracciatella crémeuse

PACCHERI LA SOCIETÀ / Datterino tomatoes, Fresh basil, Creamy stracciatella

RAVIOLES DEL PLIN (G, E, D, N, S)	48
--	----

Parmesan affiné, jus de volaille truffé

TRAVIOLI DEL PLIN / Aged parmesan, truffled chicken jus

Viandes

Meat

- PAILLARD DE VOLAILLE AUX HERBES** (D, S,) 33
Fine escalope de volaille grillée, Citron confit, Salade de roquette et tomates cerises
HERB POULTRY PAILLARD / Grilled thin poultry escalope, Preserved lemon, Arugula and cherry tomato salad
- ♂ **FILET DE BŒUF CHAROLAIS** (D, C, S) 56
Asperges du moment, jus de boeuf aux asperges grillées
CHAROLAIS BEEF FILLET / Seasonal asparagus, roasted asparagus beef jus
- CÔTE DE VEAU GRILLÉE AU FEU DE BOIS** (D, C, S) 54
Petits pois à la française, Jus réduit aux herbes
WOOD-GRILLED VEAL CHOP / French-style peas, Herb-infused jus

Poissons

Fish

- TURBOT POÊLÉ** (C, D, SO, S) 51
Petits pois, oignons nouveaux, jus de coquillages, livèche
PAN-SEARED TURBOT / Peas, spring onions, shellfish jus, lovage
- SOLE DE NOS CÔTES** (D, F, G, S) 110
Meunière ou Grillée, Câpres fleurs, Citron de pays, Persillade
LOCAL SOLE / Meunière or Grilled, Capers berries, Local lemon, Parsley
- HOMARD À LA BRAISE** (C,D, S) 71
Bouillon de crustacés infusé à la citronnelle, courgette violon, citron confit
GRILLED LOBSTER / Lemongrass-infused shellfish broth, violon zucchini, preserved lemon



Accompagnements

Sides

TOMATES DE SAISON (S)	15
Vinaigrette de tomate, basilic	
<i>SEASONAL TOMATOES</i>	
<i>Tomato vinaigrette, basil</i>	
PURÉE DE POMMES DE TERRE (D)	15
Beurre noisette	
<i>MASHED POTATOES</i>	
<i>Brown butter</i>	
POMMES FRITES (D, N)	15
Origan, Poivre blanc	
<i>HOMEMADE FRENCH FRIES</i>	
<i>Oregano, White pepper</i>	
HARICOTS VERTS (D, S)	15
Sautés à l'ail doux, persil	
<i>GREEN BEANS</i>	
<i>Sautéed with mild garlic, parsley</i>	
ARTICHAUT POIVRADE (S)	15
Citron confit, huile d'olive	
<i>BABY ARTICHOKE</i>	
<i>Preserved lemon, olive oil</i>	



Fromage

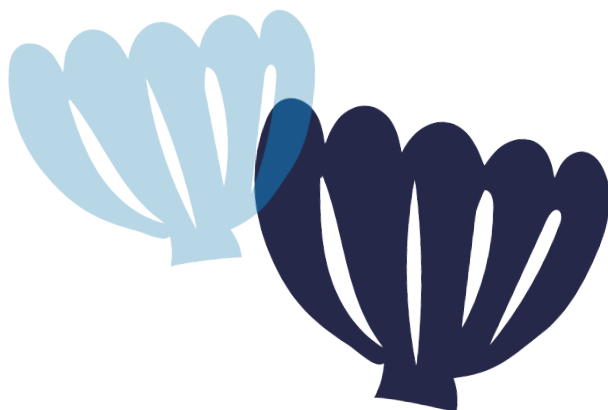
Cheese

Fromages Affinés de Nos Régions et d'Ailleurs (G, D, S)	18
<i>Aged Cheeses from Our Regions and Beyond</i>	

Escapade Sucrée

Sweet Getaway

CHOCOLAT & POIVRE DE TIMUT (G, D, E, N) Crèmeux chocolat noir, dentelle cacao, glace chocolat à la fleur de sel <i>CHOCOLATE & TIMUT PEPPER</i> <i>Dark chocolate cream, cocoa tuile, sea salt chocolate ice cream</i>	18
RHUBARBE & FLEUR DE SUREAU (G, D, E, N) Feuilletage caramélisé, crème légère à la vanille de Madagascar <i>RHUBARB & ELDERFLOWER</i> <i>Madagascar vanilla light cream</i>	18
AMANDE & FRAISE (G, S, D) Crème à l'amande, marmelade de fraises, glace à l'amaretto <i>ALMOND & STRAWBERRY</i> <i>Almond cream, strawberry marmalade, amaretto ice cream</i>	19
FRAMBOISE & COCO (G, D, N, S, SO) Crèmeux coco, framboise confite, infusion à la rose <i>RASPBERRY & COCONUT</i> <i>Creamy coconut, raspberry confit, rose infusion</i>	19
TROPÉZIENNE GLACÉE (G, D, E) Brioche moelleuse, glace vanille Bourbon, fleur d'oranger <i>FROZEN TROPEZIENNE</i> <i>Soft brioche, Bourbon vanilla ice cream, orange blossom</i>	18
INSPIRATION DU JOUR Selon le marché et les arrivages de nos producteurs <i>DAILY INSPIRATION</i> <i>According to market availability and our producers' selection</i>	MP



the Strand

AREV
ST. TROPEZ