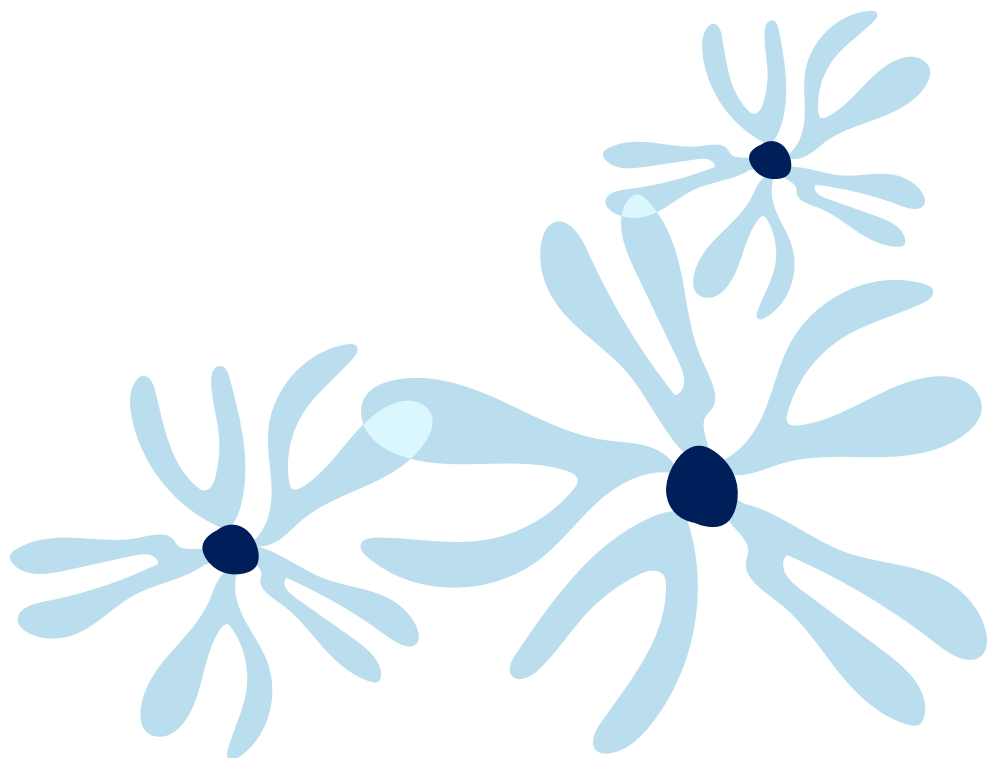


the Strand
at Fresco



Al Fresco se vit en plein air, au rythme des saisons et de la Méditerranée.
Une cuisine libre et instinctive, où le produit est au centre, travaillé en préservant
toute son essence.

Le feu, le cru, la fraîcheur des gestes simples qui révèlent l'essentiel.
Pensé pour prolonger le moment, entre élégance et spontanéité.

*Al Fresco is lived in the open air, to the rhythm of the seasons and the Medi-
terranean. A free and instinctive cuisine, where the product takes center stage,
crafted to preserve its very essence.
The fire, the raw, the freshness of simple gestures that reveal what matters most.
Designed to linger in the moment, between elegance and spontaneity.*



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

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

Pour Commencer

Starters

THON DE MÉDITERRANÉE (G,E,F,D,N,C,M,S) 32
Riso croustillant, crème estragon, citron confit, huile verte
MEDITERRANEAN TUNA / Crispy rice, tarragon cream, preserved lemon, herb oil

GAMBERO ROSSO (F,MO,S,SH) 42
Tomate cœur de bœuf, basilic marseillais, vierge citronnée
GAMBERO ROSSO / Beefsteak tomato, Marseille basil, lemon vinaigrette

POIVRONS GRILLÉS & STRACCIATELLA (D,N) 26
Poivrons longuement confits, stracciatella, huile de basilic, pistache
GRILLED PEPPERS & STRACCIATELLA / Slow-cooked peppers, stracciatella, basil oil, pistachio

CARPACCIO DE BAR (MO,F,C) 28
Concombre-citron vert, huile d'olive infusée à la verveine
SEA BASS CARPACCIO / Cucumber-lime, verbena-infused olive oil

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

ARTICHAUTS POIVRADE GRILLÉS (D,C,N,P) 24
Parmesan affiné, citron, noisette, jus réduit, menthe fraîche
GRILLED BABY ARTICHOKES / Aged parmesan, lemon, hazelnut, reduced jus, fresh mint

Caviar

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

Sélection de caviar de la Maison Kaviari affiné pour vous
Selection of caviar from Kaviari House aged for you

Caviar Kristal 30g / 50g 135 / 285

Caviar Beluga 30g / 50g 495 / 795

Cœur de Laitue / Avocat / Crème double au citron / Blinis aux fines herbes
Heart of Lettuce / Avocado / Lemon double cream / Fine herb blinis



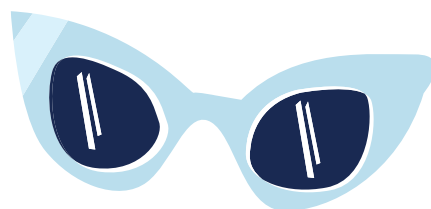
Fraîcheur

Fresh Selections

- COURGETTE VIOLON & AMANDE** (C,D,G,N,P) 23
Courgette crue, amande fraîche, brousse de brebis, basilic
VIOLON ZUCCHINI & ALMOND / Raw zucchini, fresh almond, sheep's milk curd, basil
- CRABE & AVOCAT, VIERGE MAIN DE BOUDDHA** (F,M,O,S,SH) 32
Chair de crabe, avocat, main de Bouddha, herbes fraîches, huile d'amande
CRAB & AVOCADO, BUDDHA'S HAND DRESSING / Crab meat, avocado, Buddha's hand, fresh herbs, almond oil
- TOMATE "CORNE DES ANDES", & PIMENT DOUX** (D,S) 25
Tomate Corne des Andes, piment doux, granité Bloody Mary, mozzarella fumée
CORNE DES ANDES TOMATO, CANDIED SWEET CHILI / Bloody Mary granita, smoked mozzarella
- L'AVOCATO & GAMBERO** (C,E,M) 49
Gambero, avocat fondant, pamplemousse rose, émulsion légère
GAMBERO & AVOCADO, Gambero, tender avocado, pink grapefruit, light emulsion

Pâtes

Pasta



- RAVIOLES DEL PLIN** (G,E,D,N,S,C) 48
Parmesan affiné, jus de volaille truffé
RAVIOLI DEL PLIN / Aged parmesan, truffled chicken jus
- LIGUINE ALLE VONGOLE** (G,E,MO,S) 42
Palourdes, vin blanc, persil, ail doux, zeste citron
Clams, white wine, parsley, mild garlic, lemon zest
- TAGLIOLINI CRUDO DI GAMBERO** (G,E,D,N,C,F,MO,SE) 46
Tagliolini artisanaux, gambero cru, beurre citronné
WARM TAGLIOLINI, RAW GAMBERO / Artisanal tagliolini, raw gambero, lemon butter

Viandes

Meat

CÔTE DE VEAU RÔTIE (G,E,S,C)	54
Romarin, sauce feuille de figuier, aubergine fumée	
<i>ROASTED VEAL CHOP / Rosemary, fig leaf-infused sauce, smoked eggplant</i>	
AGNEAU CONFIT (D,S,C)	51
Pousses d'épinards, oignons nouveaux farcis, jus à l'olive-marjolaine	
<i>CONFIT LAMB / Baby spinach, stuffed spring onions, olive-marjoram jus</i>	
FILET DE BOEUF CHAROLAIS GRILLÉ (D,C,S)	56
Asperges du moment, jus de boeuf aux asperges brûlées	
<i>GRILLED CHAROLAIS BEEF FILLET / Seasonal asparagus, burnt asparagus beef jus</i>	



Poissons

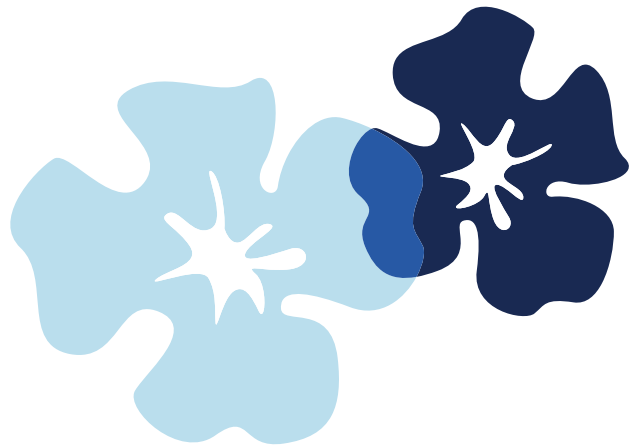
Fish

BAR RÔTI (F,D,S,C)	44
Tomates cerises confites, câpres frites, vinaigrette de tomate	
<i>ROASTED SEA BASS / Confit cherry tomatoes, fried capers, tomato vinaigrette</i>	
TURBOT POÊLÉ (C,D,SO,S)	51
Petits pois, oignons nouveaux, jus de coquillage, livèche	
<i>PAN-SEARED TURBOT / Peas, spring onions, shellfish jus, lovage</i>	
HOMARD À LA BRAISE (C, D, S)	71
Bouillon de crustacés infusé à la citronnelle, courgette violon, citron confit	
<i>GRILLED LOBSTER / Lemongrass-infused shellfish broth, violon zucchini, preserved lemon</i>	

Faites vous plaisir

Enjoy yourself

TOMATES DE SAISON (S)	15
Vinaigrette de tomate, basilic	
<i>SEASONAL TOMATOES / Tomato vinaigrette, basil</i>	
HARICOTS VERTS (D,S)	15
Sautés à l'ail doux, persil	
<i>GREEN BEANS / Sautéed with mild garlic, parsley</i>	
ARTICHAUT POIVRADE (S)	15
Citron confit, huile d'olive	
<i>BABY ARTICHOKE / Preserved lemon, olive oil</i>	
PETITS POIS (D)	15
Beurre, menthe fraîche	
<i>PEAS / Butter, fresh mint</i>	
PURÉE DE POMMES DE TERRE (D)	15
Beurre, jus de volaille	
<i>MASHED POTATOES / Butter, roasted chicken jus</i>	
POMMES FRITES (D, N)	15
Origan, poivre blanc	
<i>HOMEMADE FRENCH FRIES / Oregano, white pepper</i>	





Escapade Sucrée

Sweet Getaway

CHOCOLAT & POIVRE DE TIMUT (G,D,E,N) 18

Crèmeux chocolat noir, dentelle cacao, glace chocolat-fleur de sel

CHOCOLATE & TIMUT PEPPER / Dark chocolate cream, cocoa tuile, sea salt chocolate ice cream

PÊCHES RÔTIES & VERVEINE (N,E,G,D) 18

Feuilletage caramélisé, crème légère à la vanille de Madagascar

ROASTED PEACH & VERBENA / Madagascar vanilla light cream

AMANDE & FRAISE (G,S,D) 19

Crème à l'amande, marmelade de fraises, glace à l'amaretto

ALMOND & STRAWBERRY / Almond cream, strawberry marmalade, amaretto ice cream

FRAMBOISE & COCO (G,N,D,SO) 19

Crèmeux coco, framboise confite, infusion à la rose

RASPBERRY & COCONUT / Creamy coconut, raspberry confit, rose infusion

TROPÉZIENNE GLACÉE (G,D,E) 18

Brioche moelleuse, glace vanille Bourbon, fleur d'oranger

FROZEN TROPEZIENNE / Soft brioche, Bourbon vanilla ice cream, orange blossom

INSPIRATION DU JOUR MP

Selon le marché et les arrivages de nos producteurs

DAILY INSPIRATION / According to market availability and our producers' selection

the Strand

AREV
ST. TROPEZ