

the Strand

Diner
Dinner



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 Abdelreman
Pastry Chef Marco Volpi

Pour Commencer

Starters

- STON DE MÉDITERRANÉE** (G, E, F, D, N, C, M, S) 32
Riso croustillant, crème d'estragon, citron confit, huile d'herbes
MEDITERRANEAN TUNA / Crispy rice, tarragon cream, preserved lemon, herb oil
- CARPACCIO DE SAINT-JACQUES** (C, F, MO, P, SH) 29
Poire rôtie, céleri branche, huile de noisette
SCALLOP CARPACCIO / Roasted pear, celery, hazelnut oil
- GAMBERO ROSSO & CHOU-FLEUR** (D, F, MO, SH) 35
Gambero rosso cru, chou-fleur fumé à la vanille, agrumes, huile de persil
RAW GAMBERO ROSSO / Cauliflower smoked with vanilla, citrus, parsley oil
- BAR DE MÉDITERRANÉE** (F, S) 28
Bar mariné, betterave Chioggia, pomme Granny Smith
MEDITERRANEAN SEA BASS / Marinated sea bass, Chioggia beetroot, Granny Smith apple
- VELOUTÉ DE CÉLERI-RAVE / CHÂTAIGNE** (D) 18
Céleri-rave rôti, châtaigne, Parmigiano Reggiano, huile de sauge
CELERIAC & CHESTNUT VELOUTE / Roasted celeriac, chestnut, Parmigiano Reggiano, sage oil


S 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

Sélection de Caviar de la Maison Kaviari Affiné (G, E, F, SO, D, SE, S, MO)

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

TAGLIOLINI CRABE & CITRON (G, E, D, N, C, F, MO, SE) 42
Tagliolini frais, crabe, beurre citronné, ciboulette, citron de pays
FRESH TAGLIOLINI / Crab, lemon butter, chives, local lemon

TORTELLI DE COURGE & SAUGE (G, E, D, S, C) 28
Tortelli de courge rôtie, beurre noisette, sauge, amandes, Parmigiano Reggiano
ROASTED PUMPKIN TORTELLI / Brown butter, sage, almond, Parmigiano Reggiano

FUSILLONI CHAMPIGNONS & TRUFFE NOIRE (G, E, D, N, C, S) 48
Fusilloni, champignons sauvages, jus de champignons, Parmigiano Reggiano, truffe noire
FUSILLONI / Wild mushrooms, mushroom jus, Parmigiano Reggiano, black truffle



Viandes

Meat

- CANETON DE CHALLANS RÔTI** (S, C, D) 32
Suprême de caneton rôti, endive braisée, coing confit, jus aux baies de genièvre
ROASTED CHALLANS DUCKLING / Braised endive, quince confit, juniper jus
- ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE** (D, C) 47
Épaule d'agneau confite à l'ail rose, blettes braisées, olives Taggiasche, jus au romarin
LAMB SHOULDER / Slow-cooked, pink garlic, braised Swiss chard, Taggiasca olives, rosemary jus
- FILET DE BŒUF CHAROLAIS** (D, C, S) 56
Filet de bœuf rôti, radicchio grillé, moëlle rôtie, jus de bœuf au vinaigre de cidre
CHAROLAIS BEEF FILLET / Roasted fillet, grilled radicchio, roasted bone marrow, beef jus with cider vinegar
- CÔTE DE VEAU GRILLÉE AU FEU DE BOIS** (D, C, G) 54
Côte de veau grillée au feu de bois, artichauts poivrade, câpres frites, jus de veau au citron
WOOD-GRILLED VEAL CHOP / Baby artichokes, fried capers, lemon veal jus

Poissons

Fish

- HOMARD BLEU GRILLÉ AU FEU DE BOIS** (C, D, F, MO, SH) 62
Demi-homard bleu grillé, sucrose & jeunes épinards d'hiver, jus de bisque à l'orange
WOOD-GRILLED BLUE LOBSTER / Blue lobster half, baby gem lettuce & winter spinach, lobster bisque and orange jus
- SOLE DE NOS CÔTES** (D, F, G, S) MP
Meunière ou Grillée, câpres fleurs, citron de pays, persillade
LOCAL SOLE / Meunière or Grilled, caper berries, local lemon, parsley
- SAINT-PIERRE À LA VAPEUR** (F, D, C, SH, MO, G) 45
Saint-pierre cuit à la vapeur, façon "brodetto", fenouil, pommes de terre safranées
JOHN DORY / Steamed John Dory, brodetto-style, fennel, saffron potatoes

Accompagnements

Sides

PURÉE DE POMMES DE TERRE (D) 12
Beurre noisette, fleur de sel
MASHED POTATOES
Brown butter, fleur de sel

FRITES (D, N) 12
Frites croustillantes, origan, fleur de sel
CRISPY FRENCH FRIES
Oregano, fleur de sel

POIREAUX BRAISÉS (M, S, N) 12
Vinaigrette aux agrumes, amandes torréfiées
BRAISED LEEKS
Citrus vinaigrette, toasted almonds

CHOU-FLEUR RÔTI (C) 12
Chou-fleur rôti au feu de bois, persil, huile d'olive, câpres
WOOD-ROASTED CAULIFLOWER
Parsley, olive oil, capers

ÉPINARDS À LA CRÈME(D) 12
Épinards tombés, crème, noix de muscade
CREAMED SPINACH
Wilted spinach, cream, nutmeg



Fromage

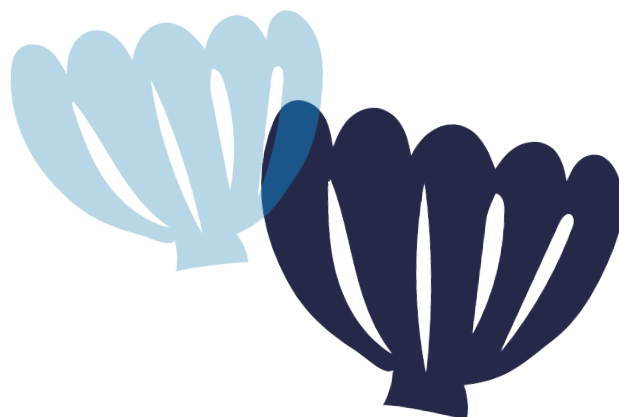
Cheese

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

Escapade Sucrée

Sweet Getaway

CAFÉ DULCEY (G, D, E, N, P, F)	16
Crème légère au café, crémeux Dulcey, croustillant au café	
<i>COFFEE / DULCEY</i>	
<i>Light coffee cream, Dulcey crémeux, coffee crunch</i>	
VACHERIN VANILLE / ORANGE SANGUINE (D, E, F)	16
Chantilly vanille, marmelade d'orange sanguine, meringue croustillante, sorbet orange	
<i>VANILLA / BLOOD ORANGE VACHERIN</i>	
<i>Vanilla Chantilly, blood orange marmalade, crispy meringue, orange sorbet</i>	
RIZ AU LAIT DE COCO / FRUITS EXOTIQUES (G, D, F)	16
Riz au lait de coco, tartare de fruits exotiques, citron vert	
<i>COCONUT RICE PUDDING</i>	
<i>Exotic fruit tartare, lime</i>	
TARTE NOISETTE INTENSE / GIANDUJA (G, D, N, P, F, E)	16
Sablé fondant, mousseline noisette, caramel onctueux, glace Gianduja	
<i>INTENSE HAZELNUT / GIANDUJA TART</i>	
<i>Soft shortbread, hazelnut mousseline, smooth caramel, Gianduja ice cream</i>	
SORBET (C, S)	12
Fruits exotiques / Coco / Pamplemousse / Orange sanguine	
<i>Exotic fruits / Coconut / Grapefruit / Blood Orange</i>	
GLACE (M, E, N)	12
Chocolat / Vanille / Café / Gianduja	
<i>ICE CREAM / Chocolate / Vanilla / Coffee / Gianduja</i>	



the Strand

AREV
ST. TROPEZ