the Strand

Dîner

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 Abdereman

Pastry Chef Marco Volpi

Pour Commencer

Starters

S **THON 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
Amandes, clémentine, huile verte
SCALLOP CARPACCIO / Almond, tangerine, green olive 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

V **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 B Bio V Vegetarian
L Locally sourced C Certified sustainable

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

Toutes les viandes servies proviennent de l'Union européenne ou de Suisse.
Les informations complètes concernant l'origine et la traçabilité de nos viandes, poissons et fruits de mer sont disponibles sur demande auprès de notre équipe.
All meat served originates from the European Union or Switzerland.
Full origin and traceability information for our meat, fish and seafood is available upon request from our team.

Prix en Euros, service et taxes incluses Prices in Euros, 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

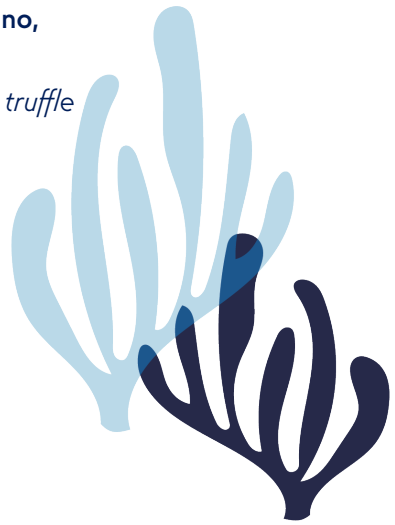
Cœur de laitue, avocat, crème double au citron, fins blinis aux herbes
Romaine lettuce, avocado, lemon double cream, herbal blinis

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

V **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

SV **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 TENDERLOIN / Grilled radicchio, roasted bone marrow, beef jus with cider vinegar

S **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, jeunes épinards d'hiver, jus de bisque à l'orange
WOOD-GRILLED BLUE LOBSTER / Blue lobster half, winter spinach, orange flavored lobster bisque

L **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

S **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
COFFEE - DULCEY
Light coffee cream, Dulcey crémeux, coffee crunch

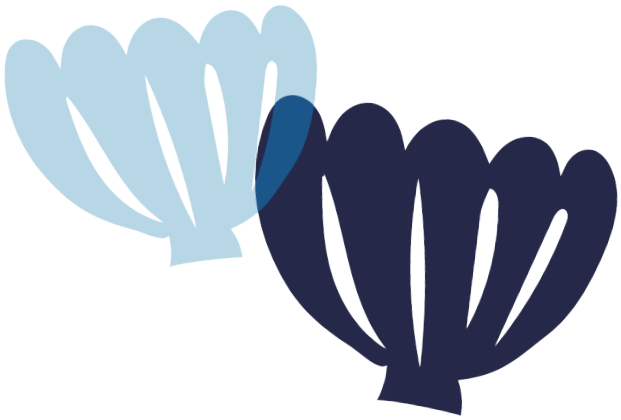
VACHERIN VANILLE / ORANGE SANGUINE (D, E, F) 16
Chantilly vanille, marmelade d'orange sanguine, meringue croustillante, sorbet orange
VANILLA - BLOOD ORANGE VACHERIN
Vanilla Chantilly, blood orange marmalade, crispy meringue, orange sorbet

RIZ AU LAIT DE COCO / FRUITS EXOTIQUES (G, D, F) 16
Riz au lait de coco, tartare de fruits exotiques, citron vert
COCONUT RICE PUDDING - EXOTIC FRUIT
Exotic fruit tartare, lime

S **TARTE NOISETTE INTENSE / GIANDUJA** (G, D, N, P, F, E) 16
Sablé fondant, mousseline noisette, caramel onctueux, glace Gianduja
INTENSE HAZELNUT - GIANDUJA TART
Soft shortbread, hazelnut mousseline, smooth caramel, Gianduja ice cream

SORBET (C, S) 12
Fruits exotiques / Coco / Pamplemousse / Orange sanguine
Exotic fruits / Coconut / Grapefruit / Blood Orange

GLACE (M, E, N) 12
Chocolat / Vanille / Café / Gianduja
ICE CREAM / Chocolate / Vanilla / Coffee / Gianduja



the Strand

AREV
ST. TROPEZ