

# The Strand

## Entrées - Appetizers

- CŒUR DE SUCRINES, HUILE D'OLIVE KALIOS, JUS DE CITRON ET GRAINES DE LIN BIO - Végan . 14€
  - Heart of Baby romaine salad, Olive oil, Lemon juice and Seedflower seeds - Vegan
    - POMME DE TERRE A LA CREME DE TRUFFE - Végétarien . 19€
      - Truffle cream potatoes - Vegetarian
- SALADE D'ÉMINCÉS D'ARTICHAUTS ET COPEAUX DE PARMESAN (Huile d'Olive, Jus de Citron, Fleur de Sel) - Végétarien . 19€
  - Artichoke Salad topped of shaved parmesan cheese - Vegetarian
- LENTILLES CROQUANTES ET TOFU (ÉCHALOTE, CAPRES) CAVIAR DE BETTERAVES, PESTO, ROQUETTE, CHISO POURPRE - Végan . 20€
  - Lentils salad with Tofu (Shallots, Capres) Beetroot dip, Rocket, Pesto, Chiso - Vegan
- CARPACCIO DE COURGETTE JAUNES ET VERTES, PIGNONS DE PINS GRILLES, COPEAUX DE PARMESAN ET MENTHE FRAÎCHE - Végétarien . 21€
  - Green and Yellow Zucchini carpaccio, Pine Kernel, Parm Cheese, Fresh mint - - Vegetarian
  - CEVICHE DE CREVETTE, MARINADE DE LAIT DE COCO ÉPICÉ, CITRON VERT, JALAPENOS, OIGNONS ROUGE, CORIANDRE FRAÎCHE MAÏS PÉRUVIEN GRILLE. 22€
    - Pink prawns ceviche, spicy coconut milk, red onions, fresh coriander, peruvian grilled corn
    - TOMATE DE PAYS, BURRATA AU BASILIC, GRAINES DE TOURNESOL . 22€
      - Local tomatoes, basil burrata
- TATAKI DE SAUMON BIO AUX ÉPICES ET GRAINES DE SÉSAMES, AVOCAT, ET POUSSÉS D'ÉPINARDS . 23€
  - Bio Salmon Tataki sesame, avocado, baby spinach
- SALADE DE TRUFFE D'ÉTÉ, ROQUETTE MACHE, HUILE DE TRUFFE ET PARMESAN . 34€

## Pâtes - Pastas

- GNOCCHI A LA SICILIENNE VEGAN, AUBERGINES, TOMATES, COURGETTES, OLIVES, TAGGIASCHE, PESTO ET PIGNONS GRILLES . 28€
  - Gnocchi Sicilian style Vegan with eggplants, tomatoes, taggiasche, pesto
- LASAGNES FROIDES DE COURGETTES, RICOTTA A LA MACADAMIA ET NOIX DE CAJOU, TOMATES SECHÉES, PESTO AU BASILIC . 28€
  - Cold Zucchini Lasagne Macadamia and cashew nut ricotta dried tomatoes, basil, pesto
    - PENNES A LA CRÈME ET TRUFFE. 32€
      - Pennes with Truffles and cream
    - TORTIGLIONI EN CRÈME & AUX MORILLES . 35€
      - Tortiglioni cream with mortels mushroom

# The Strand

## **Viandes - Meats (servies avec accompagnement / served with side order)**

- TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU À L'ITALIENNE / ALLER RETOUR . 29€
  - Italian style beef tartar / Go and back style beef tartare
  - COQUELET AU ROMARIN ET AU CITRON . 36€
    - Young cockerel, with lemon and romarin
    - COQUELET ENTIER A LA TRUFFE 46€
      - Old-Fashioned chicken with truffles
  - FILET DE BŒUF BÉARNAISE ENVIRON 200 GR . 41€
    - Beef tenderloin with bearnaise sauce 200 Gr
- CÔTE DE VEAU, HUILE D'OLIVE KALIOS & HERBES FRAÎCHES, ENVIRON 350 GR . 42€
  - Veal chop 350 Gr Olive oil Kalios and fresh herbs
  - CÔTE DE VEAU, ASPERGES & SAUCE MORILLE, ENVIRON 350 GR . 44€
    - Veal chop about 350 Gr with asparagus and morel sauce
- CÔTE DE VEAU, HUILE D'OLIVE ET HERBES FRAICHES, ENVIRON 350 GR . 42€
  - Rosemary veal chop, oliv oil and fresh herbs
  - FILET DE BŒUF AUX MORILLES, ENVIRON 200 GR . 44€
    - Beef tenderloin with morels mushroom sauce
  - LE ROSSINI ET SON FOIE GRAS FAIT MAISON . 47€
    - The Rossini beef and his housemade foie gras
  - ÉPAULE DE PORCELET POUR DEUX PERSONNES, ENVIRON 1,3 KG . 76€
    - Piglet shoulder for two people about 1.3Kg
- L'INCONTOURNABLE CHÂTEAUBRIAND POUR DEUX PERSONNES, ENVIRON 500 GR. 110€
  - The unmissable ChâteauBriand for two people 500 Gr

•

## **Poissons - Fishes (servies avec accompagnement / served with side order)**

- POULPE FICTION GRILLÉ, COURGETTES, ARTICHAUD, AUBERGINE, TAGGLIASHE, TOMATE ET PIGNON GRILLÉ BASILIC, SERVIE DANS SA POÊLE . 34€
  - Grilled Octopus Fiction, Coconut Bean, Sweet Potato, Artichoke, Eggplant and basil
- ESPADON GRILLÉ, TIAN MÉDITERRANÉEN ., GRAINES DE TOURNESOL BIO 36€
  - Grilled swordfish, Mediterranean vegetables
- FILET DE BAR BIO, POINTES D'ASPERGES, ARTICHAUT & SON JUS BARIGOULE AUX AGRUMES . 36€
  - Organic Seabass filet with asparagus tips, artichoke, and orange barigoule juice
- GAMBAS GRILLÉES À LA PLANCHA, LÉGUMES GRILLÉS DU SOLEIL & SES GRAINES DE TOURNESOLS SAUCE VIERGE CITRON CONFIT . 43€
  - Grilled Cameron with vegetables from the sun and his Bio sunflower seeds

# The Strand

## A partager - To Share

- ASSIETTE DE FRITES MAISON AUX TRUFFES, HUILE DE TRUFFES & PARMESAN . 16€
  - Plate of homemade fries with truffles, oil truffle and parmesan cheese

## Accompagnements - Side Orders

- PURÉE NATURE, POMMES FONDANTES SAUTÉES OU HARICOTS VERTS . 8€
  - Mashed potatoes, roast new potatoes, green beans
- PURÉE DE POMME DE TERRE TRUFFES, PURÉE DE CAROTTES, QUINOA . 9€
  - Mashed potatoes with truffles, carrots puree, steamed vegetable

## Desserts

- ASSIETTE TOSCANE . 15€
  - Fresh Goat Cheese, parmesan, pecorino
- CHEESE CAKE DUCASSE . 13€
  - Cheesecake Ducasse style
- TARTARE D'ANANAS, GINGEMBRE MENTHE FRAÎCHE . 14€
  - Pineapple tartar, fresh ginger, fresh mint, chia seeds
- TARTE TATIN, CHANTILLY VANILLÉ . 15€
  - Tarte Tatin reversed apple pie with vanilla whipped cream
- SOUPE DE FRUITS ROUGES A LA CITRONNELLE & GRAINES DE CHIA . 15€
  - Red fruits soup with citronella and seed chia
- PROFITEROLES AU CHOCOLAT . 16€
  - Chocolate Profiteroles
- GÂTEAU VEGGAN AU CHOCOLAT, BANANE & FIGUE ACCOMPAGNE D'UN ESPUMA DE LAIT DE COCO ET POINTE DE VANILLE . 13€
  - Vegan Chocolate cake with banana, fig and esupuma Milk coco and vanilla
- SORBETS & GLACES 12€
  - Ice cream & sorbets