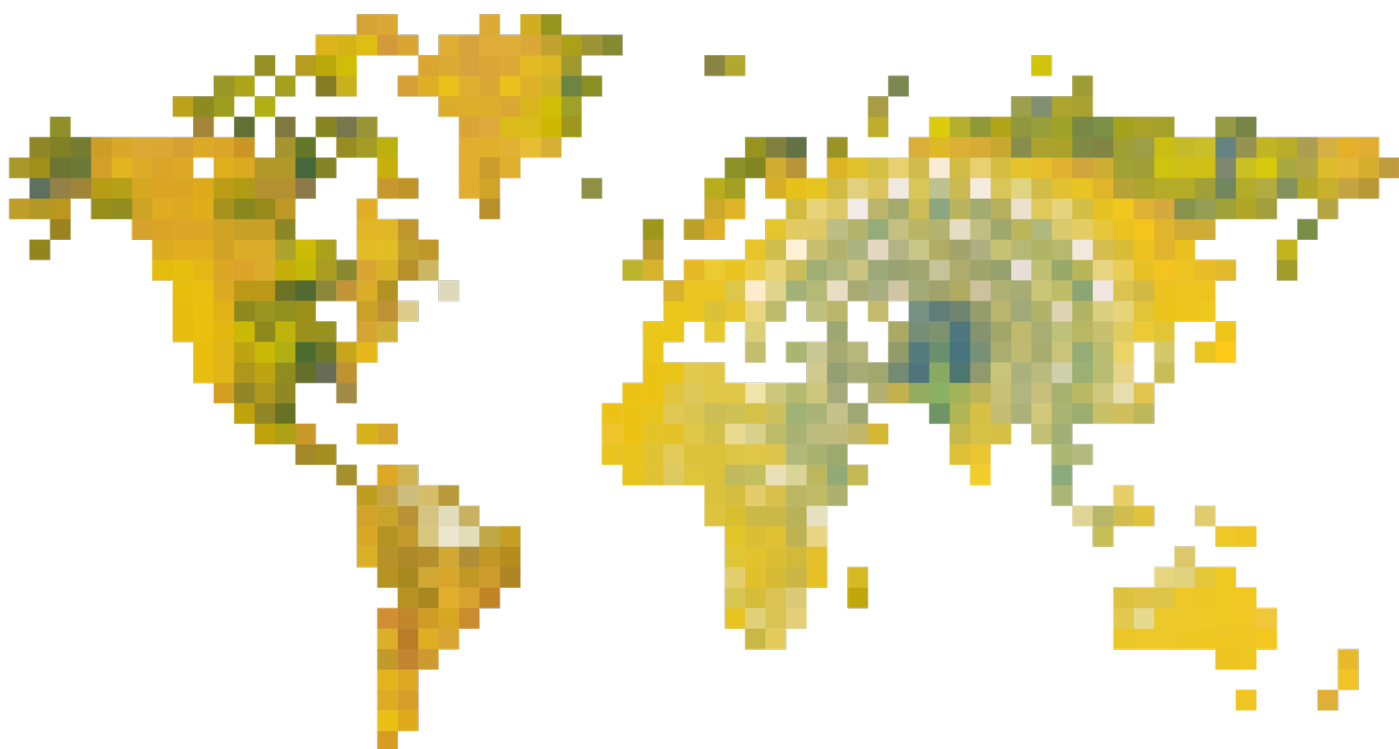


SAMARITAINE
PARIS PONT-NEUF

Voyage,



Les Chefs de Voyage

Emmenée par **Mathieu Viannay**, Meilleur Ouvrier de France et deux étoiles au guide Michelin et **Jimmy Elisabeth**, Chef exécutif de Voyage, la brigade s'active tous les jours dans notre cuisine ouverte pour vous proposer des plats simples et légers aux côtés de créations qui feront voyager vos papilles.



voyagesamaritaine.com

La Carte de Voyage*

Nos Chefs vous embarquent pour un Voyage culinaire entre mémoires d'enfance et découvertes teintées d'exotisme. Une carte mappemonde vous guidera tout au long de votre itinéraire.

L'ESCALE DU MOMENT

(12h00- 15h00 - Hors week-end et jour férié)

Le temps d'un menu éphémère, une escale des sens dans une région du monde.

Inspiration Norvège

Saumon gravelax « brulé aux baies »
Betteraves en pickles et crème aigret

Pavé de Flétan des fjords à la plancha
Crèmeux de brocolis au citron confit

Notre « Omelette Norvégienne »
Biscuit amande, sorbet fraise et glace vanille

Entrée - plat ou plat - dessert **38**

Entrée - plat - dessert **45**

LES ENTRÉES

Velouté de petit pois glacé, oeuf poché et condiment yuzu	16
Pâté en croûte, hommage à la Mère Brazier, Première Cheffe à avoir obtenu six étoiles Michelin, ancienne cliente de la Samaritaine	18
Tataki de thon rouge, sésame et gingembre, riz vinaigré	22
Burrata crémeuse, rhubarbe et basilic	18
Belles asperges de saison, crèmeux agrumes et tuile de pain	18

LES PLATS

Réalisés à partir de produits de saison et twistés pour faire voyager vos papilles.

Viandes

Tournedos de volaille jaune au Curry, légumes de saison	26
Steak aux poivres de la ferme des Belles Robes, Happy French fries	29
Épaule d'agneau pressée, ragoût de fèves de soja, olives et gingembre	28
Tartare de Boeuf façon Thaï, Avec accompagnement frites et salade	18 26

Poissons

Saumon Bømlø juste snacké, Brocoletti, chou kale au sésame	26
Tentacule de poulpe au piment vert, Romaine croquante	28
Turbot à la vapeur, Pommes de terres fumées, sauce vierge aux algues	32
Pêche du moment interprétée par nos chefs, disponible du mardi au samedi	24

*Tous nos plats peuvent être servis en portion pour enfant accompagnés d'une grenadine et d'une boule de glace (**16€**)

EN TOUTE SIMPLICITÉ

(12h00- 15h00)

Croque-Monsieur au vieux Beaufort	18
Carbonara de Fettuccini, crème de lard et oignons frits	20
Burger de la ferme des Belles Robes, Béarnaise aux poivres, ventrèche de porc, fromage, tomate, salade, oignon rouge	25
Pizzetta au saumon fumé, Crème à l'aneth & perles de hareng fumé	24
Déclinaison gourmande de légumes de saison	17
Salade Caesar à notre façon, Poulet Tandoori	24
Poke Bowl, Riz vinaigré, saumon, mangues, concombres, radis et chou kale	21

JUSTE À CÔTÉ

Purée Héritage 1905	8	Cassolette de légumes de Saison	8
Happy French fries	8	Bol de salade fraîcheur	8

FROMAGES

Saint-Marcellin	12
Brie truffé	16

DOUCEURS

Comme une tarte citron meringuée, sorbet citron-basilic	12
Millefeuille maison, vanille & caramel	14
Gaufre traditionnelle, topping caramel, noisette et chantilly vanille	12
Tiramisù, café de la <i>Brûlerie des Gobelins</i> et sa crème onctueuse	14
Profiteroles, crunchy chocolat vanillé	15
Fraises, sorbet fromage blanc et coulis	15
Le café ou thé délicieux	15

À DÉGUSTER SUR LE POUCE

(15h00 - 19h00)

Croque-Monsieur au vieux Beaufort	18
Pâté en croûte, hommage à la Mère Brazier, Première Cheffe à avoir obtenu six étoiles Michelin, ancienne cliente de la Samaritaine	18
Houmous de pois chiche aux baies roses	12
Formule Goûter, boisson chaude, chouquette, brownie et financier	15
Gaufre traditionnelle, topping caramel, noisette et chantilly vanille	12
Cake de Voyage	10
Fraises, sorbet fromage blanc et coulis	15
Éclair tout chocolat, crunchy café	14
Sélection de glaces du moment (Yaourt, vanille et fraises)	
1 boule	4
2 boules	7
3 boules	9

VINS AU VERRES

Verre 12cl

Rosé Côtes-du-Rhône	
La Garuste Château Panéry 2020	11
Blanc Côtes-du-Rhône	
La Garuste Château Panéry 2020	10
La Madone Château Panéry 2019	12
Rouge Côtes-du-Rhône	
La Garuste Château Panéry 2020	10
La Madone Château Panéry 2019	12



*Scannez et découvrez
toutes nos boissons...*

Nos partenaires «Arts de la table»

