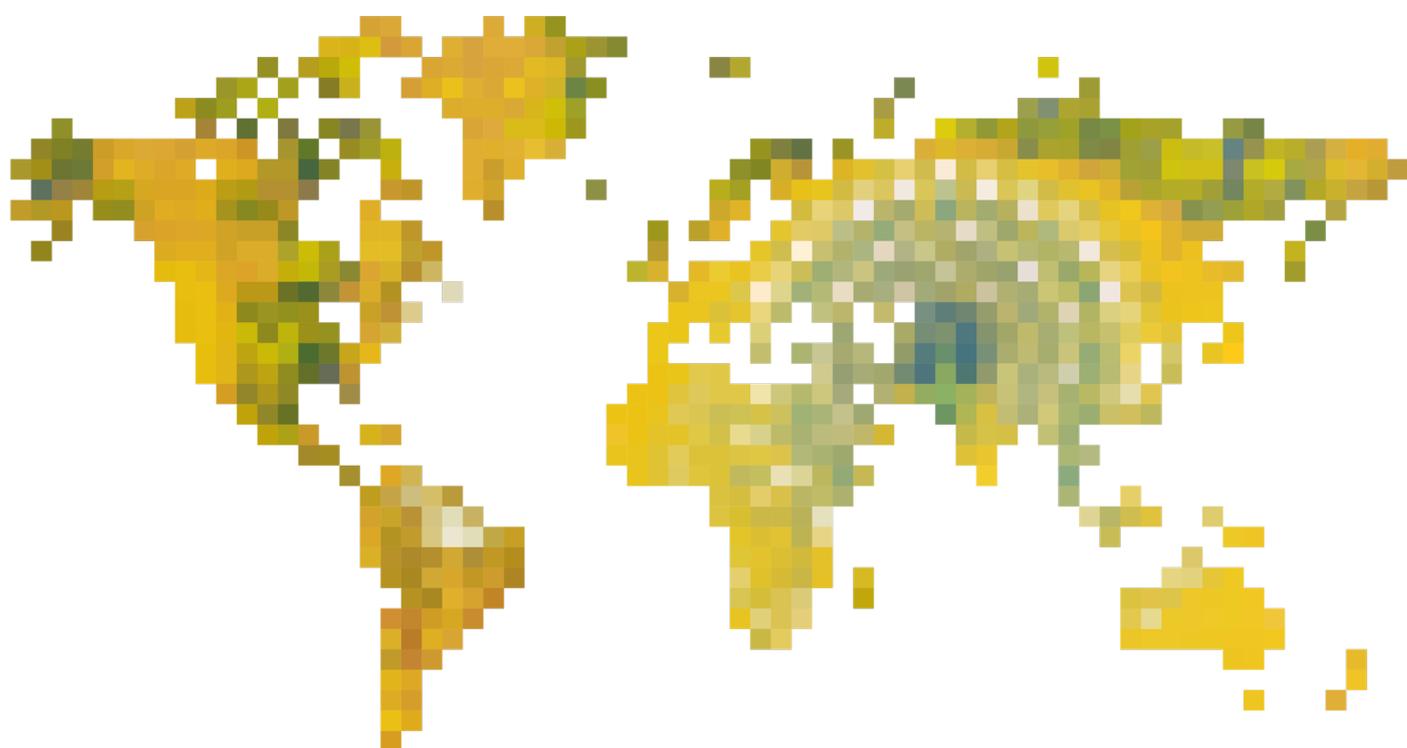


SAMARITAINE  
PARIS PONT-NEUF

# 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](http://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 aigrelet

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	<b>16</b>
Pâté en croûte, hommage à la Mère Brazier, Première Cheffe à avoir obtenu six étoiles Michelin, ancienne cliente de la Samaritaine	<b>18</b>
Tataki de thon rouge, sésame et gingembre, riz vinaigré	<b>22</b>
Burrata crémeuse, rhubarbe et basilic	<b>18</b>
Belles asperges de saison, crèmeux agrumes et tuile de pain	<b>18</b>

## 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	<b>26</b>
Steak aux poivres de la ferme des Belles Robes, Happy French fries	<b>29</b>
Épaule d'agneau pressée, ragoût de fèves de soja, olives et gingembre	<b>28</b>
Tartare de Boeuf façon Thaï, Avec accompagnement frites et salade	<b>18</b> <b>26</b>

### *Poissons*

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

\*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

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



*Scannez et découvrez  
toutes nos boissons...*

Nos partenaires «Arts de la table»

