

# La Carte de Voyage\*

Les Chefs de Voyage revisitent les produits de saison par des jonctions de saveurs, liaisons heureuses de cultures culinaires à forte personnalité.

## L'ESCALE DU MOMENT

(12h00 - 15h30 / Hors week-end)

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

### *Inspiration États-Unis*

Salade de homard du « Maine », pickles de betteraves, pomme verte et vinaigrette à la moutarde

Smashed Burger, cheddar, cajun et frites de patates douces

Banana Split, glace cacao, glace vanille, sorbet fraise et chantilly

Entrée – plat ou plat – dessert **38**      Entrée – plat – dessert **45**

### *Cocktail du moment :*

American Old Fashion, Whisky marker's Mark infusé à la gaufre, sirop d'érable et bitter au chocolat **15**

## LES ENTRÉES, BIENVENUE À BORD !

|  |           |
|--|-----------|
| Les sushis végétaux, légumes du jardin et condiments surprise                              | <b>22</b> |
| Pizzetta de saumon fumé à partager, crème à l'aneth et perles de hareng fumé               | <b>24</b> |
| Gyoza de légumes et champignons, condiment tomate-piquillos                                | <b>22</b> |
| Crudo d'aigle bar, leche de tigre à la passion et menthe                                   | <b>18</b> |
| Tartare de bœuf au couteau dans l'huître, ravigote aux huîtres, jaune d'œuf confit au soja | <b>18</b> |
| Nouilles soba champignons et brocolis<br><i>Bouillon infusé aux herbes potagères</i>       | <b>16</b> |
| Accras de cabillaud, sauce créole  | <b>14</b> |

## LES PLATS, ALLURE DE CROISIÈRE

### *Les poissons, grand large*

|   |           |
|---|-----------|
| Polpo Crujiente, crémeux de haricot, et chorizo                   | <b>29</b> |
| Tataki de truite saumonée, épinards frais, salicorne et wasabi    | <b>26</b> |
| Cabillaud à la flamme, miso et coquillages, perdu en mer du Japon | <b>32</b> |
| Pêche du moment, croisière des papilles, au jour le jour          | <b>24</b> |

### *Les viandes, terre en vue*

|   |           |
|---|-----------|
| Pièce du boucher, pommes allumettes, sauce au poivre vert, de retour des Indes                    | <b>29</b> |
| Demi-volaille grillée au Lassi indien, patate douce aux herbes parfumées<br>À partager, ou pas... | <b>36</b> |
| Croustifondant de cochon, spicy cajun, courges de saison et châtaigne                             | <b>26</b> |
| Thaï tigre qui pleure, frites de polenta  | <b>26</b> |

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

## VOYAGER LÉGER

(12h00 - 15h30)

|  |    |
|--|----|
| Poke Bowl de l'Automne                                   | 21 |
| Croque-monsieur au jambon de pays, tomme de Savoie       | 18 |
| Spaghetti al nero di sepià, coquillages et poutargue     | 22 |
| Brioche de pastrami, comme un Reuben New-Yorkais         | 22 |
| Panier de légumes de saison, cuit à la vapeur façon thaï | 17 |

## LES COMPAGNONS DE VOYAGE

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| Purée de pomme de terre maison    | 8 |
| Happy french fries, catsup maison | 8 |
| Bol de salade fraîcheur           | 8 |

## LES FROMAGES, VOYAGE LOCAL

|  |    |
|--|----|
| Brie truffé, trip sensoriel                | 16 |
| Saint-Marcellin IGP, de retour du Dauphiné | 12 |

## LES DESSERTS MAISON, ARRIVÉE EN DOUCEUR

|   |    |
|---|----|
| Baba aux fruits exotiques                                   | 14 |
| Paris-Brest à la pistache                                   | 14 |
| Snickers chocolat-cacahuètes                                | 14 |
| Carpaccio de fruits exotiques, ananas, mangue, kiwi         | 12 |
| Omelette « givrée »<br><i>A commander en début de repas</i> | 12 |

### *Les coupes glacées, Voyage en enfance*

|   |    |
|---|----|
| Melba vanillé<br>Glace vanille, glace cacao, sauce caramel, brownies, chantilly           | 12 |
| Rio Chocolat<br>Glace chocolat, sorbet cacao, crunchy chocolat, chantilly, sauce chocolat | 12 |
| De retour des îles<br>Sorbet coco, passion, chantilly                                     | 12 |

NEW

## BRUNCH

|  |    |
|--|----|
| Désormais disponible tous les dimanches de 12h00 à 15h30 | 45 |
|--|----|

## 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.

## LES COCKTAILS

### *Signature Voyage*

(Low Alcohol)

|  |    |
|--|----|
| YERBALYS   | 14 |
| Vermouth blanc <b>Distillery Krauss</b> macéré aux abricots secs, verjus, soda Yerba Maté artisanal                                  |    |
| MATTINE « Rosée du Matin »   | 14 |
| <b>Apérol</b> , jus de bergamote, kombucha hibiscus & rose   |    |
| GRACE-MONDE « Le vin des Amants »  | 14 |
| <b>Saint Raphaël</b> rouge, purée de griottes, cordial de thé vert au jasmin, champagne  |    |
| HYDRIL « Gourde de soif »  | 16 |
| Liqueur de framboise <b>Marie Brizard</b> infusée à froid à la verveine, jus de pamplemousse rose, bière blanche et bitter cardamome |    |

### *Les Iconiques*

(Avec Alcool)

|   |    |
|---|----|
| ICEBERG   | 15 |
| Gin <b>Roku</b> , Vermouth blanc <b>Distillery Krauss</b> , citron vert, orgeat   |    |
| LA BOULEVARDIÈRE  | 17 |
| Bourbon <b>Makers Mark</b> , Vermouth rouge <b>Distillery Krauss</b> , <b>Campari</b> , beurre Suzette  |    |
| MANHATTAN   | 17 |
| <b>Bulleit Bourbon</b> , Cocchi Vermouth, angostura bitter  |    |
| ROSSINI AV ROYAL  | 17 |
| Purée de fraises, liqueur de fraises des bois et champagne <b>Moët et Chandon Impérial</b>  |    |
| OLD CUBAN   | 17 |
| Rhum <b>Eminente</b> 3 ans, jus de citron vert, angostura bitter, menthe fraîche, sirop de sucre et champagne <b>Moët et Chandon Impérial</b> |    |
| APÉROL SPRITZ   | 16 |
| <b>Apérol</b> , Champagne <b>Moët et Chandon Impérial</b> , Badoit  |    |
| MAI TAI   | 15 |
| Rhum blanc et ambré <b>ST James</b> , triple sec, citron vert, sirop d'orgeat   |    |
| CLOVER CLUB   | 15 |
| Gin <b>Tanqueray</b> , jus de citron, framboises  |    |
| ESPRESSO MARTINI  | 17 |
| Vodka <b>Belvedere</b> , espresso, liqueur de café, sirop de sucre  |    |
| SPICY MARGARITA   | 15 |
| Tequila <b>José Cuervo</b> , citron vert, sirop d'agave au piment, cointreau  |    |
| GODFATHER   | 17 |
| Whisky <b>Johnny Walker</b> Black, amaretto, zeste d'orange   |    |
| DARK AND STORMY   | 15 |
| Rhum <b>Kraken</b> , citron vert, ginger beer   |    |
| CAÏPIRHINA  | 15 |
| Cachaça <b>Sagatiba</b> , citron vert, sucre  |    |

## VINS AU VERRE

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

## BOUTEILLES DE VIN

### Voyage Souvenir

Bouteille 75cl - Bouteille au design exclusif Voyage Samaritaine

#### ROSÉ CÔTES DU RHÔNE

Château de Panéry 2020

45

VOYAGE SAMARITAINE L'Odalisque

#### BLANC CÔTES DU RHÔNE

Château de Panéry 2020

45

VOYAGE SAMARITAINE La Joconde

#### ROUGE CÔTES DU RHÔNE

Château de Panéry 2019

45

VOYAGE SAMARITAINE La Liberté



*Scannez et découvrez  
toutes nos boissons...*



voyagesamaritaine.com

Nos partenaires «Arts de la table»



Prix en euro nets - Taxes et service inclus - Liste des allergènes disponible sur demande  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé