

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 - 15h00 / Hors week-end)	
À l'occasion de «Paris Magic City» à la Samaritaine, découvrez les plats imaginés par notre Chef.	
<i>Paris Magic City</i>	
<i>Entrée :</i>	
Sucettes de carottes, avocat, gelée de bettrave rouge et banane plantain enroulée de barbe à papa	16
<i>Dessert :</i>	
Le manège enchanté, churros, chouquettes, gaufres et toppings	14
<i>Cocktail du moment :</i>	
Coupe «Magic Circus» : Champagne, barbe à papa	22

LES ENTRÉES, BIENVENUE À BORD !	
Les sushis végétaux, légumes du jardin et condiments surprises	22
Céleri rave-coco	
Tomate-piquillos	
Radis vert-wasabi	
Tartare de bœuf au couteau dans l'huitre, ravigote aux herbes, jaune d'œuf confit au soja	18
Pizzeta de saumon fumé à partager, crème à l'aneth et perles de hareng fumé	22
Accras de cabillaud, sauce créole	14
Œuf mollet comme une florentine, condiments wasabi et oseille	16
Asperges vertes en mimosa, sauce hollandaise citronnée et croutons	18
Pâté en croûte, mostarda et pickles de betteraves	18
Mi-cuit de thon rouge au lait de coco, grenade et avocat	22

LES PLATS, ALLURE DE CROISIÈRE	
<i>Les poissons, grand large</i>	
Tentacule de poulpe crunchy, chimichurri comme une salade niçoise	28
Merlan aux agrumes, radis tout en couleurs et sauce à l'orange	25
Pêche du moment, croisières des papilles au jour le jour	24
Pavé de merlu rôti, arrabiata à l'artichaut et basilic	26
<i>Les viandes, terre en vue</i>	
Vol au vent de volaille aux morilles, légumes du printemps	28
Croustifondant de cochon du cantal au caramel d'agrumes, carottes des sables au cumin	28
Quasi de veau rôti, légumes printaniers, gnocchis condimentés de basilic frit et jus de veau perlé	29
Thaï tigre qui pleure, frites de polenta	26
Steak aux poivres de la ferme des Belles Robes, Happy French fries	29

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

VOYAGER LÉGER

Salade césar	22
Poke bowl by Voyage	22
Brioche de pastrami, comme un Reuben new-yorkais	22
Croque-monsieur au jambon de Paris, tomme de Savoie	18
California rolls, crevettes croustillantes et avocat	22
Fusilli à la crème de gorgonzola et poutargue	19

LES COMPAGNONS DE VOYAGE

Purée de pomme de terre maison	8
Happy french fries, catsup maison	8
Bol de salade fraîcheur	8
Cassiolette de légumes de saison	8

LES FROMAGES, VOYAGE LOCAL

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

LES DESSERTS MAISON, ARRIVÉE EN DOUCEUR

Crunchy de riz soufflé au deux chocolats, cacahuètes caramélisées	12
Pavlova à la rhubarbe et fraises fraîches vanillées	14
Fruits rouges marinés à l'hibiscus, sorbet coco	14
Paris Brest à la pistache	14
Mille-feuille basilic, framboise	14
Café ou thé délicieux	15

Les coupes glacées, Voyage en enfance

Fraise melba	14
Sorbet fraise, glace vanille, noisette caramélisées, chantilly, fraises	
Rio Chocolat	
Sorbet cacao, crunchy chocolat, chantilly, sauce chocolat	12
De retour des îles	
Sorbet coco, passion, chantilly	12

BRUNCH

Servi tous les dimanches de 12h00 à 15h00	48
---	----

Les Chefs de Voyage

Emmenée par **Mathieu Viannay**, Meilleur Ouvrier de France et deux étoiles au guide Michelin 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 Distillery Krauss macéré aux abricots secs, verjus, soda Yerba Maté artisanal	
MATTINE « Rosée du Matin »	14
Apérol , jus de bergamote, kombucha hibiscus & rose	
GRACE-MONDE « Le vin des Amants »	14
Saint Raphaël rouge, purée de griottes, cordial de thé vert au jasmin, champagne	
HYDRIL « Gourde de soif »	16
Liqueur de framboise Marie Brizard infusée à froid à la verveine, jus de pamplemousse rose, bière blanche et bitter cardamome	

Les Iconiques

(Avec Alcool)

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

VINS AU VERRE

12cl glass

CÔTES-DU-RHÔNE ROSÉ

La Garuste Château Panéry 2020

11

CÔTES-DU-RHÔNE WHITE

La Garuste Château Panéry 2020

10

La Madone Château Panéry 2019

12

CÔTES-DU-RHÔNE RED

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»



COUZON

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

La Carte de Voyage*

The Chefs of Voyage are twisting seasonal products with carefully chosen junction of flavors, successfully connecting culinary cultures with strong personalities.

STOPOVER OF THE MOMENT

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

On the occasion of «Paris Magic City» at Samaritaine, discover our dishes imagined by our Chef

Paris Magic City

Starter :

Carrots lollipop, avocado with beet jelly, plantain banana rolled in a cotton candy **16**

Desert :

«Le manège enchanté» churros, chouquettes, waffles and toppings **14**

Cocktail of the moment :

Glass «Magic Circus» : Champagne, cotton candy **22**

STARTERS, WELCOME ON BOARD!

Veggie sushi, garden vegetables and surprise condiments **22**

Celery root - coco

Tomato - piquillos

Green Radish -wasabi

Beef tartar served in an oyster shell, oyster ravigote sauce, egg yolks pickled in soy sauce **18**

Pizzetta with smoked salmon, dill cream and herring pearls (to share) **22**

Codfish “accras” cakes, creole sauce **14**

Soft-boiled egg like a florentine, wasabi and sorrel condiments **16**

Green asparagus in mimosa, lemon hollandaise sauce and croutons **18**

Pâté en croûte, mostarda and beet pickles **18**

Half-cooked bluefin tuna with coco milk, pomegranate and avocado **22**

MAINS, AT CRUISING SPEED

The fishes

Crunchy octopus tentacle, chimichurri like a salade niçoise **28**

Whiting with citrus fruits, colorful radishes and orange sauce **25**

Fish of the day **24**

Roasted hake steak, arrabiata with artichoke and basil **26**

The meats

Vol au vent of poultry with morels, spring vegetable **28**

Soft and crispy pork with citrus caramel, sand carrots with cumin **28**

Quasi veal, spring vegetables, gnocchi seasoned with fried basil and pearl veal juice **29**

“Crying tiger” Thai beef, polenta fries **26**

Beefsteak in pepper sauce, Happy French fries **29**

*All our dishes can be served in a child's portion with a grenadine and a scoop of ice cream **16€**

TRAVELING LIGHT

Cesar salad	22
Poke bowl by Voyage	22
Pastrami Brioche, like a New-York Reuben sandwich	22
Croque-monsieur with cured ham, "tomme de Savoie" cheese	18
California roll, crunchy shrimps and avocado	22
Fusilli with gorgonzola cream and bottarga	19

SIDE DISHES

Homemade potato puree	8
Happy French fries, homemade ketchup	8
Fresh salad bowl	8
Casserole of Seasonal Veggies	8

CHEESES, A LOCAL TRIP

Truffle Brie, trip of the senses	16
Saint-Marcellin IGP, back from the Dauphiné region	12

HOMEMADE DESSERTS, A SMOOTH LANDING

Two chocolate puffed rice crunchy, caramelised peanuts	12
Pavlova with rhubarb and fresh vanilla strawberries	14
Red fruits marinated with hibiscus, coconut sorbet	14
Paris-Brest pistachio	14
Raspberries and basil Millefeuille	14
Gourmet coffee or tea	15

Ice cream cups, a childhood trip

Mebla strawberry	14
Strawberries sorbet, vanilla ice cream, caramelised peanuts, « Chantilly» whipped cream, strawberries	
Rio Chocolat	
Cocoa sorbet, crunchy chocolate, "Chantilly" whipped cream, chocolate sauce	12
Back from the Islands	
Coconut sorbet, passion fruit, "Chantilly" whipped cream	12

BRUNCH

Served every sunday from 12:00 to 3:00 pm	48
--	----

Les Chefs de Voyage

Lead by two Michelin-starred Chef **Mathieu Viannay**, the team cooks daily in our open kitchen to offer elementary and light dishes as well as unique creations which will take your senses on a culinary journey.

COCKTAILS

Signature Voyage

(Low Alcohol)

YERBALYS	14
White vermouth Distillery Krauss macerated with dried apricots, verjus, homemade Yerba Maté soda	
MATTINE «Morning Dew»	14
Aperol , bergamot juice, hibiscus & rose kombucha	
GRACE-MONDE «Wine of the lovers»	14
Red Saint Raphael , sour cherry purée, green tea cordial with jasmine, champagne	
HYDRIL «Gourde de soif»	16
Marie Brizard strawberry liquor infused with cold herbal tea, pink grapefruit juice , white beer and bitter cardamone	

The Iconiques

ICEBERG	15
Gin Roku white Vermouth Distillery Krauss , lime, orgea	
LA BOULEVARDIÈRE	17
Bourbon Makers Mark , Distillery Krauss red vermouth, Campari, Suzette butter	
MANHATTAN	17
Bulleit Bourbon , Cocchi Vermouth, angostura bitter	
ROSSINI AV ROYAL	17
Strawberry puree, wild strawberry liqueur and champagne Moët et Chandon Impérial	
OLD CUBAN	17
Eminente Rum 3 years, lime juice, angostura bitter, fresh mint, sugar syrup and champagne Moët et Chandon Impérial	
Apérol SPRITZ	16
Apérol , Champagne Moët et Chandon Impérial , sparkling water	
MAI TAI	15
White and amber Rum ST James , triple sec, lime, orgea syrup	
CLOVER CLUB	15
Tanqueray Gin, lemon juice, raspberries	
ESPRESSO MARTINI	17
Belvedere Vodka, espresso, coffee liquor, sugar syrup	
SPICY MARGARITA	15
José Cuervo Tequila, lime , pepper agave syrup, cointreau	
GODFATHER	17
Johnny Walker Black Whisky, amaretto, orange peel	
DARK AND STORMY	15
Rhum Kraken , lime, ginger beer	
CAÏPIRHINA	15

GLASS OF WINES

12cl Glass

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

BOTTLES OF WINES

Voyage Souvenir

Bottle 75 cl - Exclusive design Voyage Samaritaine

ROSÉ CÔTES DU RHÔNE

Château de Panéry 2020

45

VOYAGE SAMARITAINE L'Odalisque

WHITE CÔTES DU RHÔNE

Château de Panéry 2020

45

VOYAGE SAMARITAINE La Joconde

RED CÔTES DU RHÔNE

Château de Panéry 2019

45

VOYAGE SAMARITAINE La Liberté



*Scan and discover all
our drinks...*



voyagesamaritaine.com

Our partners «Arts de la table»



COUZON

Euro net prices — Tax and service charge included
List of allergens available on demand Alcohol abuse puts your health at risk