

# La carte de Voyage

Le collectif culinaire revisite les produits de saison par des jonctions de saveurs, liaisons heureuses de cultures culinaires à fortes personnalités.

## FORMULE ESCALE

### PLATS

Croque-monsieur au jambon de Paris, tomme de Savoie

*ou*

Salade César

*ou*

Poke bowl printanier

### DESSERT

La pâtisserie de Nicolas

*PLAT - DESSERT 29*

## LES ENTRÉES, BIENVENUE À BORD !

Accras de cabillaud, sauce créole	16
Pâté en croûte au jarret de porc, confit à la graisse de canard	18
Escargots à la provençale	14
Par 6	26
Par 12	12
Céleri rémoulade, jaune d'oeuf confit au soja	12

## LES PLATS, ALLURE DE CROISIÈRE

### *Les poissons, grand large*

Saint-Jacques rôties, sirop de citron confit, poivre vert, pousses de tétragone avec son risotto d'épeautre à la mimolette	28
Escalope de saumon avec son œuf poché, lentilles caramélisées au soja, beurre citronné	26
Linguini alle vongole	24

### *Les viandes, terre en vue*

Lasagnes de bœuf, salade verte	22
Thaï tigre qui pleure, frites de polenta	26
Steak au poivre, frites	28
Poitrine de veau comme une blanquette, petits légumes, riz pilaf et amandes torréfiées	24

## LES COMPAGNONS DE VOYAGE

Purée Héritage 1905	8
Happy french fries, catsup maison	8
Cassolette de légumes vapeur	8
Bol de salade fraîcheur	8
Linguine Nature	8

## VOYAGER LÉGER

Croque-monsieur au jambon de Paris, tomme de Savoie	18
Salade César	22
Poke bowl printanier	22
California Rolls, crevettes, avocats et sauce soja	22
Pizzetta à la concassée de tomate, anchois, olives taggiasche, stracciatella, basilic, cébettes	22

## LES FROMAGES, VOYAGE LOCAL

Brie au lait cru truffé de la fromagerie du marché de Saint-Tropez	16
Saint-Marcellin	12

## LES DESSERTS MAISON, ARRIVÉE EN DOUCEUR

Chocolat liégeois, crémeux chocolat, sorbet cacao, brownie, chantilly	14
Ile flottante façon Voyage	14
Mille-feuille vanille, caramel et noisettes	15
Croustillant de riz au lait aux fruits de saison	14
Café ou thé délicieux	15

## LES COUPES GLACÉES, VOYAGE EN ENFANCE

Les agrumes Sorbet pamplemousse et citron jaune, segments d'agrumes et chantilly	14
Cappuccino Glace café, crumble, sauce café et chantilly	15
De retour des îles Sorbet coco, passion, chantilly	14

## 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 <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	
IRISH COFFEE	15
Whisky <b>Johnny Walker</b> , espresso, sucre, chantilly	
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

12cl glass

### CÔTES-DU-RHÔNE ROSÉ

La Garuste Château Panéry 2020

10

### CÔTES-DU-RHÔNE BLANC

La Garuste Château Panéry 2020

10

La Madone Château Panéry 2019

12

### CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE

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](https://www.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

# The Voyage Menu

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

## STOPOVER, MENU

### MAIN COURSES

Croque-monsieur with country cured ham, savoie Tomme cheese

or

Caesar salad

or

Spring poke bowl

### DESSERT

Nicolas's pastry

MAIN COURSE - DESSERT **29**

## STARTERS, WELCOME ON BOARD!

Cod fritters, creole sauce	<b>16</b>
Pâté en croûte with pork shank, duck fat confit	<b>18</b>
Provençal-style snails	
Per 6	<b>14</b>
Per 12	<b>26</b>
Celery remoulade, egg yolk confit with soy	<b>12</b>

## MAINS, AT CRUISING SPEED

<i>The fish, on the high seas</i>	
Roasted scallops, lemon syrup chutney, green pepper, tetragona shoots, spelt risotto with mimolette cheese	<b>28</b>
Salmon escalope with poached egg, soy caramelized lentils, lemon butter	<b>26</b>
Linguini alle vongole	<b>24</b>
<i>The meats, land sighted</i>	
Beef lasagna, salad	<b>22</b>
Thaï crying tiger, polenta fries	<b>26</b>
Beefsteak in pepper sauce, french fries	<b>28</b>
Veal breast like a blanquette, vegetables, pilaf rice and roasted almonds	<b>24</b>

## SIDE DISHES

Heritage 1905 mashed potatoes	<b>8</b>
Happy french fries, homemade ketchup	<b>8</b>
Baked seasonal vegetables	<b>8</b>
Fresh salad bowl	<b>8</b>
Linguine Nature	<b>8</b>

All our dishes can be served in kid's portions, along with a sweet grenadine drink and scoop of ice cream **€16**

## TRAVELING LIGHT

Croque-Monsieur with country cured ham, savoie Tomme cheese	18
Caesar salad	22
California Rolls, shrimps, avocado and soy sauce	22
Spring Poke bowl	22
Pizzetta with tomato paste, anchovies, taggiasche olives, stracciatella, basilic, spring onions	22

## CHEESES, A LOCAL TRIP

Truffled raw-milk Brie from the Cheese Stand at the Saint-Tropez market	16
Saint-Marcellin	12

## HOMEMADE DESSERTS, A SMOOTH LANDING

Chocolat liégeois, creamy chocolate, cocoa sorbet, brownie, whipped cream	14
Floating island in Voyage style	14
Vanilla mille-feuille, caramel and hazelnuts	15
Crispy rice pudding with seasonal fruit	14
Delicious coffee or tea	15

## ICE CREAM CUPS, A CHILDHOOD TRIP

The citrus Grapefruit sorbet and lime, citrus segment and whipped cream	14
Cappuccino Coffee sorbet, crumble, coffee sauce and whipped cream	15
Back from the islands Grapefruit sorbet and lime, citrus segment and whipped cream	14

## The Chefs at Voyage

Led by Mathieu Viannay, Meilleur Ouvrier de France with two Michelin stars to his name, the brigade takes to the kitchen every day to bring you simple, light dishes alongside creations that will send your taste buds on a journey to far-off lands.

## COCKTAILS

### *Signature Voyage*

(Low alcohol)

YERBALYS 14

**Distillery Krauss** white vermouth macerated dried apricots, verjuice and artisanal Yerba Maté soda.

MATTINE «Morning Dew» 14

**Aperol**, bergamot juice, hibiscus & rose kombucha

GRACE-MONDE «The Lovers' Wine» 14

Red **Saint Raphaël**, puréed Morello cherry, jasmine green tea cordial, champagne

HYDRIL «Thirst Quencher» 16

**Marie Brizard** raspberry liqueur cold-infused with verbena, pink grapefruit juice, white beer and cardamom bitter

### *The Iconic Line*

(With alcohol)

ICEBERG 15

**Roku** gin, **Distillery Krauss** white vermouth, lime, orgeat

LA BOULEVARDIÈRE 17

Makers Mark Bourbon, **Distillery Krauss** red Vermouth, **Campari**, Suzette butter

MANHATTAN 17

**Bulleit Bourbon**, Cocchi Vermouth, angostura bitter

ROSSINI AV ROYAL 17

Strawberry purée, wild strawberry liqueur and **Moët et Chandon Impérial champagne**

OLD CUBAN 17

Eminente 3 year old rum, lime juice, angostura bitter, fresh mint, sugar syrup and **Moët et Chandon Impérial champagne**

Apérol SPRITZ 16

**Apérol**, **Moët et Chandon Impérial** Champagne, Badoit

MAI TAI 15

**St James** white and amber rum, triple sec, lime, orgeat syrup

CLOVER CLUB 15

**Tanqueray gin**, lemon juice, raspberries

ESPRESSO MARTINI 17

**Belvedere vodka**, espresso, coffee liqueur, sugar syrup

IRISH COFFEE 15

**Johnny Walker** Black whisky, espresso, sugar, whipped cream

SPICY MARGARITA 15

**José Cuervo** tequila, lime, chilli agave syrup, Cointreau

GODFATHER 17

**Johnny Walker** Black whisky, amaretto, orange zest

DARK AND STORMY 15

**Kraken** rum, lime, ginger beer

CAÍPIRHINA 15

**Sagatiba** Cachaça, lime, sugar

## GLASS OF WINES

12cl Glass

### CÔTES-DU-RHÔNE ROSÉ

La Garuste Château Panéry 2020

10

### 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

## WINES BY THE BOTTLE

### Voyage Souvenir

Bottle 75 cl - Exclusive Voyage Samaritaine design bottle

#### CÔTES-DU-RHÔNE ROSÉ

Château de Panéry 2020

45

VOYAGE SAMARITAINE L'Odalisque

#### CÔTES DU RHÔNE WHITE

Château de Panéry 2020

45

VOYAGE SAMARITAINE La Joconde

#### CÔTES DU RHÔNE RED

Château de Panéry 2019

45

VOYAGE SAMARITAINE La Liberté



*Scan and discover all our drinks...*



[voyagesamaritaine.com](https://www.voyagesamaritaine.com)

Our partners «Arts de la table»



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

