

La carte de Voyage

Notre brigade 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 estival

DESSERT

La pâtisserie de Nicolas

PLAT - DESSERT 29

LES ENTRÉES, BIENVENUE À BORD !

Accras de cabillaud, sauce créole	16
Pâté en croûte, mostarda et pickels	18
Tartare de saumon exotique	18
Cocktail de crevettes, guacamole	19
Gaspacho de courgettes, sorbet piquillos	14

LES PLATS, ALLURE DE CROISIÈRE

Les poissons, grand large

Risotto façon Paëlla, poulpe, coquillages, crevettes et chorizo	32
Saumon croustillant au miso, chou Pak Choï, salade de fenouil à l'orange, concassée de tomates mixées	26

Les viandes, terre en vue

Cordon bleu maison façon Voyage, purée de patates douces, pois gourmands	27
Thaï tigre qui pleure, frites de polenta et salade	24
Steak au poivre, frites	28
Veau vitello tonnato, frites de polenta et salade	26
Linguine carbonnara	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 et salade	18
Salade César	22
Club végétarien aux légumes grillés, frites	16
Poke bowl estival	22
Pizzetta à la concassée de tomate, anchois, olives taggiasche, straciatella, basilic, cébette	20

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

Sablé chocolat, noisettes exotiques	15
Ile flottante de notre enfance	14
Mille-feuille framboises, basilic	15
Fraisier façon Voyage	14
Café ou thé délicieux	15

LES COUPES GLACÉES, VOYAGE EN ENFANCE

Les agrumes Sorbet pamplemousse et citron jaune, segments d'agrumes et chantilly	15
Cappuccino Glace café, crumble, sauce café et chantilly	15
Fraise melba Sorbet fraise, glace vanille, noisettes caramélisées, chantilly, fraises	15

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

IRISH COFFEE 15

Whisky **Johnny Walker**, espresso, sucre, chantilly

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

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

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

Summer poke bowl

DESSERT

Nicolas's pastry

MAIN COURSE - DESSERT **29**

STARTERS, WELCOME ON BOARD!

Cod fritters, creole sauce	16
Pâté en croûte, mostarda and beet pickles	18
Exotic salmon tartare	18
Shrimps cocktail, guacamole	19
Courgettes gazpacho	14

MAINS, AT CRUISING SPEED

The fish, on the high seas

Risotto in Paëlla style, octopus, shells, shrimps and chorizo	32
Crispy salmon with miso, Pak Choi cabbage, orange fennel salad, mixed tomato paste	26

The meats, land sighted

Homemade cordon bleu in Voyage style, sweet potato purée, snow peas	27
Thaï crying tiger, polenta fries and fresh herb salad	24
Beefsteak in pepper sauce, french fries	28
Veal vitello tonnato, polenta fries and fresh herb salad	26
Linguine carbonnara	24

SIDE DISHES

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

TRAVELING LIGHT

Croque-Monsieur with country cured ham, savoie Tomme cheese and salad	18
Caesar salad	22
Vegetarian club with grilled vegetables, french fries	16
Summer Poke bowl	22
Pizzetta with tomato paste, anchovies, taggiasche olives, stracciatella, basilic, spring onions	20

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

Chocolate biscuit, hazelnuts	15
Loating island in Voyage style	14
Raspberries Mille-feuille, basil	15
Strawberry in Voyage style	14
Delicious coffee or tea	15

ICE CREAM CUPS, A CHILDHOOD TRIP

The citrus Grapefruit sorbet and lime, citrus segment and whipped cream	15
Cappuccino Coffee sorbet, crumble, coffee sauce and whipped cream	15
Strawberry Melba Straberry sorbet, vanilla ice cream, caramelised hazelnuts, whipped cream, strawberries	15

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
- CAÏPIRHINA** 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

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

