

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.

L'ESCALE DU MOMENT : MAROC

PLAT

Pastilla au poulet façon tajine **19**

DESSERT

Couscous sucré aux fruits du mendiant **12**

BOISSON

Thé vert à la menthe

PLAT - DESSERT - BOISSON **29**

LES ENTRÉES, BIENVENUE À BORD !

Accras de cabillaud, sauce créole	16
Pâté en croûte, mostarda et pickles	18
Pommes de terre Charlotte aux anchois fumés condimentées comme une béarnaise	15
Fricassée de champignons, oeuf mollet, palette Ibérique	16
Goujonnettes de grenouilles en tempura, risotto verde	17
Saumon gravlax aux carottes de couleurs	19

LES PLATS, ALLURE DE CROISIÈRE

Les poissons, grand large

Tataki de thon aux sésames, quenelle de tzatziki et salade thaï	26
Poulpe à la Méditerranéenne, pommes de terre et sucrine grillée	28
Tortiglioni à la Caponata	22

Les viandes, terre en vue

Cordon bleu maison façon Voyage, purée de patates douces, pois gourmands	26
Thaï tigre qui pleure, frites de polenta et salade	26
Volaille aux étrilles, purée de céleri et pommes de terre fondantes	24
Steak au poivre, frites	29

LES COMPAGNONS DE VOYAGE

Purée Héritage 1905	8
Happy french fries	8
Cassolette de légumes vapeur	8
Bol de salade fraîcheur	8
Tortiglioni nature	8

VOYAGER LÉGER

Croque-monsieur au jambon de Paris, Beaufort et salade	18
Salade César, poulet mariné aux épices cajun et anchois fumés	22
Poke bowl automnal	22
Pizzetta straciatella à la concassée de tomate, anchois, olives taggiasche, straciatella, basilic, cébette	22
Club végétarien aux légumes grillés, frites	16

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

Mille-feuille au chocolat noir 70% cacao	14
Chou caramelos façon tatin	12
Baba Piña Colada	14
Entremet poire, praliné, clémentines	14
Café ou thé délicieux	15

LES COUPES GLACÉES, VOYAGE EN ENFANCE

Les agrumes	14
Sorbet pamplemousse et citron jaune, segments d'agrumes, gel citron et chantilly	
Cappuccino	15
Glace café, crumble, sauce café et chantilly	
Chocolat liégeois	14
Sorbet cacao, brownie, crunchy, sauce chocolat, chantilly	

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

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 : MAROC

MAIN COURSE

Tajine-style chicken pastilla **19**

DESSERT

Sweet couscous with beggar's fruit **12**

DRINK

Mint green tea

MAIN COURSE - DESSERT - DRINK **29**

STARTERS, WELCOME ON BOARD!

Cod fritters, creole sauce	16
Pâté en croûte, mostarda and beet pickles	18
Charlotte potatoes with smoked anchovies seasoned like a béarnaise	15
Mushroom fricassee, soft-boiled egg, Iberian palette	16
Frogs in tempura, risotto verde	17
Salmon gravlax with coloured carrots	19

MAINS, AT CRUISING SPEED

The fish, on the high seas

Tuna tataki with sesame seeds, tzatziki quenelle and thai salad	26
Mediterranean octopus, potatoes and grilled sucrine	28
Caponata tortiglioni	22

The meats, land sighted

Homemade cordon bleu in Voyage style, sweet potato purée, snow peas	26
Thai crying tiger, polenta fries and fresh salad	26
Poultry with velvet crab, celery purée and melting potatoes	24
Beefsteak in pepper sauce, french fries	29

SIDE DISHES

Heritage 1905 mashed potatoes	8
Happy french fries	8
Baked seasonal vegetables	8
Fresh salad bowl	8
Tortiglioni nature	8

TRAVELING LIGHT

Croque-Monsieur with country cured ham, Beaufort cheese and salad	18
Caesar salad, chicken marinated in Cajun spices and smoked anchovies	22
Fall poke bowl	22
Pizzetta straciatella with tomato paste, anchovies, taggiasche olives, straciatella, basilic, spring onions	22
Vegetarian club with grilled vegetables, french fries	16

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

Dark chocolate mille-feuille 70% cocoa	14
Tatin-style caramelized chou bun	12
Baba Piña Colada	14
Pear, praline and clementines entremet	14
Delicious coffee or tea	15

ICE CREAM CUPS, A CHILDHOOD TRIP

The citrus	14
Grapefruit sorbet and lime, citrus segment, lemon gel and whipped cream	
Cappuccino	15
Coffee sorbet, crumble, coffee sauce and whipped cream	
Chocolat liégeois	14
Cocoa sorbet, brownie, crisp, chocolate sauce, whipped cream	

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

