

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 : AFRIQUE

PLAT

Mafé « Tiga Dégué » **19**

DESSERT

Verrine banane exotique et son sablé au cumin **12**

BOISSON

Bissap fait maison

PLAT - DESSERT - BOISSON **29**

LES ENTRÉES, BIENVENUE À BORD !

Accras de cabillaud, sauce créole	16
Carpaccio de betterave en déclinaison cuit au sel, noix et pommes granny smith	12
Fricassée de champignons, oeuf mollet, palette Ibérique Supplément truffe + 11€	14
Soupe à l'oignon (façon VGE), Beaufort rapé	14
Saumon gravlax aux carottes de couleurs	18

LES PLATS, ALLURE DE CROISIÈRE

Les poissons, grand large

Saumon laqué au soja et à l'orange, compotée d'endives à l'orange, chou kale snacké et sauce maltaise	27
Saint-Jacques rôties et ses quenelles, salade d'herbes, tombée d'épinards, sauce Noilly Prat	26

Les viandes, terre en vue

Vol au vent de volaille et ses petits légumes d'hiver glacés, sauce poulette et jus de volaille	26
Thaï tigre qui pleure, frites de polenta et salade	26
Coquillettes jambon, truffe et beaufort	27
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
Coquillettes 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
Pastilla au poulet façon tajine, salade	19
Brioche pastrami comme un Reuben new-yorkais, salade	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
Soufflé Grand Marnier, salade d'agrumes (à commander en début de repas - temps d'attente environ 15 minutes)	14
Entremet poire, praliné, clémentines	14
Café ou thé délicieux	15
Tiramisu café façon Voyage	14

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 : AFRICA

MAIN COURSE

«Tiga Dégué» Mafé **19**

DESSERT

Exotic banana and cumin shortbread verrine **12**

DRINK

Homemade bissap

MAIN COURSE - DESSERT - DRINK **29**

STARTERS, WELCOME ON BOARD!

Cod fritters, creole sauce	16
Carpaccio of beet cooked with salt, walnuts and granny smith apples	12
Mushroom fricassee, soft-boiled egg, Iberian palette Extra truffle + 11€	14
French onion soup (in VGE style) Grated Beaufort	14
Salmon gravlax with coloured carrots	18

MAINS, AT CRUISING SPEED

The fish, on the high seas

Soy-orange glazed salmon, orange endive compote, snacked kale and Maltese sauce	27
Roasted scallops with quenelles, herb salad, spinach, Noilly Prat sauce	26

The meats, land sighted

Poultry vol au vent with glazed winter vegetables, chicken sauce and poultry juice	26
Thai crying tiger, polenta fries and fresh salad	26
Coquillettes with ham, truffle and Beaufort	27
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
Coquillettes 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
Tagine-style chicken pastilla, salad	19
Pastrami Brioche like a New-York Reuben sandwich, salad	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
Grand Marnier soufflé, citrus salad (to be ordered at the beginning of the meal - waiting time about 15 minutes)	14
Pear, praline and clementines entremet	14
Delicious coffee or tea	15
Coffee tiramisu in Voyage style	14

ICE CREAM CUPS, A CHILDHOOD TRIP

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

GLASS OF WINES

12cl Glass

CÔTES-DU-RHÔNE ROSÉ

La Garuste Domaine de Panéry 2023 - BIO

10

La Madone Domaine de Panéry 2023 - BIO

12

CÔTES-DU-RHÔNE WHITE

La Garuste Domaine de Panéry 2023 - BIO

10

La Madone Domaine de Panéry 2023 - BIO

12

CÔTES-DU-RHÔNE RED

La Garuste Domaine de Panéry 2022

10

La Madone Domaine de Panéry 2022

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»



COUZON

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

