

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.

BOUILLON VOYAGE

STARTERS

Chicken broth with vermicelli

Mayonnaise eggs

MAINS

Sausage and mashed potatoes, veal gravy with thyme

Beef parmentier

DESSERTS

Rice pudding

Caramel cream

Stater, main course, dessert

19.90

STARTERS, WELCOME ON BOARD!

Cod fritters, creole sauce	16
White asparagus, blood orange Maltese sauce and shredded bottarga	17
Poached eggs in meurette sauce	15
Beef cheek terrine, ravigote sauce and mustard seeds	18
Salmon gravlax with coloured carrots	18

MAINS, AT CRUISING SPEED

The fish, on the high seas

Roasted scallops with quenelles, herb salad, spinach and Noilly Prat sauce	26
Snacked octopus, split pea purée, wild asparagus, socca tuile, fried chickpeas, red chicory leaves and teriyaki sauce	32

The meats, land sighted

Thai crying tiger, polenta fries and fresh salad	26
Beefsteak in pepper sauce, french fries	29
Veal chuck, sweetbread fricassee, pan-fried foie gras, vegetables, mushrooms and yellow wine supreme sauce	29
Tagliatelle carbonara	24

Vegetarian, at the heart of the garden

Buckwheat waffle, seasonal vegetables	16
Vegetarian club with grilled vegetables, french fries	16

TRAVELING LIGHT

Croque-Monsieur with country cured ham, Beaufort cheese and salad	18
Caesar salad, chicken marinated in cajun spices and smoked anchovies	22
Salmon club, hard-boiled eggs, vegetables with Philadelphia cream and salad	22

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

SIDE DISHES

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

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
Grand Marnier soufflé, citrus salad (to be ordered at the beginning of the meal - waiting time about 15 minutes)	14
Delicious coffee or tea	15
Coffee tiramisu in Voyage style	14
Caramelized French toast, whipped cream and vanilla ice cream	14
Belle-Hélène pear éclair	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

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

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.

BOUILLON VOYAGE

ENTRÉES

Bouillon de volaille et vermicelles
Œufs mayonnaise

PLATS

Saucisse purée, jus de veau au thym
Parmentier de bœuf

DESSERTS

Riz au lait
Crème caramel

Entrée, plat, dessert

19.90

LES ENTRÉES, BIENVENUE À BORD !

Accras de cabillaud, sauce créole	16
Asperges blanches, sauce maltaise à l'orange sanguine et poutargue râpée	17
Œufs pochés en meurette	15
Terrine de joue de bœuf, sauce ravigote et graines de moutarde	18
Saumon gravlax aux carottes de couleur	18

LES PLATS, ALLURE DE CROISIÈRE

Les poissons, grand large

Saint-Jacques rôties et ses quenelles, salade d'herbes, tombée d'épinards et sauce Noilly Prat	26
Poulpe snacké, purée de pois cassés, asperges sauvages, tuile de socca, pois chiches frits, feuilles d'endives rouges et sauce teriyaki	32

Les viandes, terre en vue

Thaï tigre qui pleure, frites de polenta et salade	26
Steak au poivre, frites	29
Paleron de veau, fricassée de ris de veau, foie gras poêlé, petits légumes, champignons et sauce suprême au vin jaune	29
Tagliatelles à la carbonara	24

Végétarien, au coeur du jardin

Gaufre salée au sarrasin, petits légumes de saison	16
Club végétarien aux légumes grillés, frites	16

VOYAGER LÉGER

Croque-monsieur au jambon de Paris, Beaufort et salade	18
Salade César, poulet mariné aux épices cajun et anchois fumés	22
Club saumon, œufs durs, crudités à la crème Philadelphia et salade	22

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

LES COMPAGNONS DE VOYAGE

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

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
Soufflé Grand Marnier, salade d'agrumes (à commander en début de repas - temps d'attente environ 15 minutes)	14
Café ou thé délicieux	15
Tiramisu café façon Voyage	14
Pain perdu caramélisé, chantilly et glace vanille	14
Éclair poire Belle-Hélène	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

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»



COUZON

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