

DAILY MENU

STARTER - MAIN - DESSERT

48

STARTER - MAIN OR MAIN - DESSERT

36

STARTERS

(Included in the daily menu)

Salmon tataki, sesame sweet potato	16
Soft-boiled egg, mushroom fricassee, hazelnut oil emulsion	15
Cod fritters, creole sauce	14
Multicolored beet carpaccio, fresh goat cheese, smoked duck breast	14
Starter of the day, Chef's inspiration	14

MAINS

(Included in the daily menu)

The fish, on the high seas

Crispy octopus, grilled romaine lettuce with condiments	28
Roasted cod, sweet potato purée, bacon cream, lemon butter sauce	25
Linguine alle vongole	24

The meats, land sighted

Beefsteak in pepper sauce, french fries	29
Thai crying tiger, polenta fries and fresh salad	26
Forest-style burger, french fries	26
Smoked cheddar, pickles, onion compote, button mushrooms, and honey mustard sauce	
Veal breast cooked like a blanquette, seasonal vegetables and rice pilaf	24
Dish of the day, Chef's inspiration	24

DESSERTS

(Included in the daily menu)

Milk chocolate Snickers, salted butter caramel peanuts	15
Pear and vanilla millefeuille with autumn spices	15
Delicious coffee or tea	14
Praliné with citrus flavors, lemon sorbet	14
Praliné mousse, crumble, lemon curd, citrus fruits	
Grand Marnier soufflé (please order at the beginning of the meal – preparation time required)	14
Dessert of the day, Chef's inspiration	13

TRAVELING LIGHT

Caesar salad, chicken marinated in cajun spices and smoked anchovies	22
Croque-Monsieur with country cured ham, Beaufort cheese and salad	19
Vegetarian club with grilled vegetables, french fries	16

SIDE DISHES

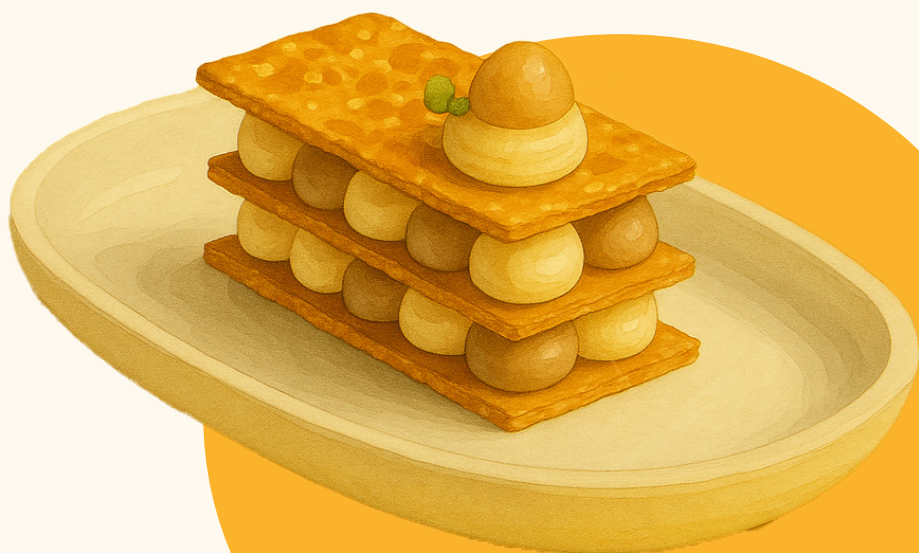
Heritage 1905 mashed potatoes	8
Happy french fries	8
Baked seasonal vegetables	8
Fresh salad bowl	8
Plain Linguine	8

CHEESES

Truffled raw-milk Brie	16
Saint-Marcellin	12

ICE CREAM CUPS

Back from the islands, Mango-passion sorbet, exotic fruits, mango coulis and whipped cream	15
Chocolate Rio, Cocoa sorbet, brownie, crunchy topping, chocolate sauce and whipped cream	14



COCKTAILS

SIGNATURE VOYAGE (LOW ALCOOL)

MATTINE «Morning Dew» 14

Apérol, jus de bergamote, kombucha hibiscus & rose

HYDRIL «Thirst Quencher» 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

MANHATTAN 17

Bulleit Bourbon, Cocchi vermouth, angostura bitter

ROSSINI AV ROYAL 17

Purée de fraises, liqueur de fraises des bois et champagne

OLD CUBAN 17

Rhum Eminente 3 ans, jus de citron vert, angostura bitter, menthe fraîche, sirop de sucre et champagne

APÉROL SPRITZ 16

Apérol, champagne, 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



WINES BY THE GLASS

VERRE 12 CL

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

OUR PARTNERS «ARTS DE LA TABLE»



COUZON



Alcohol abuse puts your health at risk



FORMULE VOYAGE

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

48

ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT

36

LES ENTRÉES

(Inclus dans la formule Voyage)

Tataki de saumon, patate douce au sésame	16
Œuf mollet, fricassée de champignons, émulsion à l'huile de noisette	15
Accras de cabillaud, sauce créole	14
Carpaccio de betteraves multicolores, chèvre frais, magret fumé	14
Entrée du jour, inspiration du Chef	14

LES PLATS

(Inclus dans la formule Voyage)

Les poissons, grand large

Poulpe crispy, romaine snackée et ses condiments	28
Cabillaud rôti, purée de patate douce, crème de lard, sauce beurre blanc citron	25
Linguine alle vongole, coques et palourdes	24

Les viandes, terre en vue

Steak au poivre, frites	29
Thaï tigre qui pleure, frites de polenta et salade	26
Hamburger Forestier, frites cheddar fumé, cornichons, compotée d'oignons, champignons de Paris et sauce moutarde miel	26
Poitrine de veau comme une blanquette, légumes de saison et riz pilaf	24
Plat du jour, inspiration du Chef	24

LES DESSERTS

(Inclus dans la formule Voyage)

Snickers chocolat au lait, cacahuètes caramel beurre salé	15
Millefeuille poire vanille aux épices d'automne	15
Café ou thé délicieux	14
Le Praliné aux saveurs d'agrumes, sorbet citron Mousse praliné, crumble, lemon curd, agrumes	14
Soufflé Grand Marnier (à commander en début de repas - temps d'attente environ 15 minutes)	14
Dessert du jour, inspiration du Chef	13

VOYAGER LÉGER

Salade César, poulet mariné aux épices cajun et anchois fumés	22
Croque-monsieur au jambon de Paris, Beaufort et salade	19
Club végétarien aux légumes grillés, frites	16

LES COMPAGNONS DE VOYAGE

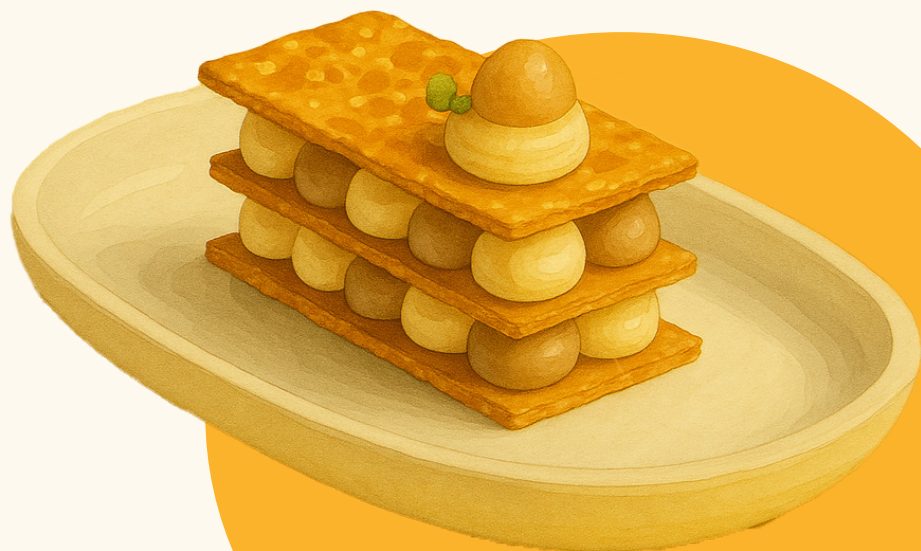
Purée Héritage 1905	8
Happy french fries	8
Cassiolette de légumes vapeur	8
Bol de salade fraîcheur	8
Linguine nature	8

LES FROMAGES

Brie au lait cru truffé	16
Saint-Marcellin	12

LES COUPES GLACÉES

Retour des îles, Sorbet mangue passion, fruits exotiques, coulis mangue et chantilly	15
Rio chocolat, Sorbet cacao, brownie, crunchy, sauce chocolat et chantilly	14



COCKTAILS

SIGNATURE VOYAGE (LOW ALCOOL)

MATTINE «Morning Dew» 14

Apérol, jus de bergamote, kombucha hibiscus & rose

HYDRIL «Thirst Quencher» 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

MANHATTAN 17

Bulleit Bourbon, Cocchi vermouth, angostura bitter

ROSSINI AV ROYAL 17

Purée de fraises, liqueur de fraises des bois et champagne

OLD CUBAN 17

Rhum Eminente 3 ans, jus de citron vert, angostura bitter, menthe fraîche, sirop de sucre et champagne

APÉROL SPRITZ 16

Apérol, champagne, 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



LES VINS AU VERRE

VERRE 12 CL

Côtes-du-Rhône ROSÉ

La Garuste Domaine de Panéry 2023 - BIO 10

La Madone Domaine de Panéry 2023 - BIO 12

Côtes-du-Rhône BLANC

La Garuste Domaine de Panéry 2023 - BIO 10

La Madone Domaine de Panéry 2023 - BIO 12

Côtes-du-Rhône ROUGE

La Garuste Domaine de Panéry 2022 10

La Madone Domaine de Panéry 2022 12

LES BOUTEILLES DE VIN

Voyage Souvenir

Bouteille 75cl - Bouteille au design exclusif Voyage Samaritaine

Côtes-du-Rhône ROSÉ

Château de Panéry 2020 45

VOYAGE SAMARITAINE L'Odalisque

Côtes-du-Rhône BLANC

Château de Panéry 2020 45

VOYAGE SAMARITAINE La Joconde

Côtes-du-Rhône ROUGE

Château de Panéry 2019 45

VOYAGE SAMARITAINE La Liberté

NOS PARTENAIRES «ARTS DE LA TABLE»



COUZON



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

