



SUR LE POUCE

On the go

Uniquement servi de 11h30 à 22h
Only served from 11:30 am till 10 pm

LES PLATS DISHES



Salade Caesar

Salade croquante, volaille, parmesan, sauce anchoïade **25€**
Caesar salad: Crispy salad, chicken, Parmesan cheese, anchovy sauce

Croque-Monsieur en roll, jambon blanc « Prince de Paris » 25€
Croque-Monsieur roll-ups with "Prince de Paris" deli ham

Club sandwich

poulet, bacon, laitue, tomates, œuf dur, chips maison **28€**
Club sandwich: Chicken, bacon, lettuce, tomatoes, homemade potato chips

Sandwich brioché d'agneau au curry,

légumes croquants acidulés **30€**
Lamb with curry in a brioche bread, crispy acidulous vegetables

Tartine avocat et œuf mollet

pain aux céréales, graines de chia **20€**
Avocado toast with a soft boiled egg, toasted sourdough bread, chia seeds

Tartare de bœuf de Salers assaisonné,

sauce tomate et soja, huile de sésame, frites maison, **34€**
Salers beef tartare seasoned with soy and tomato sauce, sesame oil, home-made fries

Tous nos plats sont servis avec une salade de jeunes pousses
all our dishes are served with baby leaf salad

* Sauf salade Caesar
Except caesar salad

LES PLANCHES BOARDS



Pâté en croûte de veau,

ris de veau, châtaignes, compotée d'oignons rouges **32€**
Veal pâté en croûte, sweetbread, chestnuts, red onion compote

Assortiment de charcuteries

Jambon Ibérique, saucisson Bellota, rillettes de canard, rosette de Lyon **19€**
Charcuterie board: Iberian ham, Bellota sausage, duck rillettes, "Rosette de Lyon" salami

Saumon fumé,

crème aigrelette aux herbes **29€**
Smoked salmon, acidulous cream with herbs

Sélection de fromages affinés de nos régions **16€**

Selection of matured cheeses from our regions

Caviar Oscietre d'Aquitaine de la Maison Prunier 30g,

blinis, œuf mollet et condiments **85€**
Maison Prunier's Oscietre Caviar 30g and blinis, soft boiled egg and seasonings

Vous pouvez remplir votre contenant personnel avec de l'eau potable gratuite.

You can fill your own contenant with free potable drinking water

LES DESSERTS & PÂTISSERIES



Baba bouchon 18€

rum arrangé aux agrumes, crème fouettée vanillée
Train Bleu's Baba au Rhum, spiked citrus punch, vanilla whipped cream

Tarte au citron yuzu meringuée 18€

Yuzu lemon pie topped with meringue

Pavlova aux fruits exotiques 18€

Exotic fruit pavlova

Mille-feuille praliné et noix de pécan 18€

Praline and pecan nut custard slice

Pomme façon tatin 18€

Upside down apple tart

Le gourmand du Train Bleu, 18€

café ou thé accompagné de ses mignardises
Coffee or tea with petits fours

LES COUPES GLACÉES



Chocolat liégeois 18€

Exotique 18€

Automnale 18€

LA BOX DU VOYAGEUR 39€ THE TRAVELLER'S BOX



À EMPORTER UNIQUEMENT
Take away only

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
Starter + Dish + Dessert

DEMANDEZ À NOS ÉQUIPES NOTRE SÉLECTION DU JOUR

Ask our team for our today's special

Se déguste froide, accompagnée de pain, serviettes et assaisonnement
To be eaten cold with bread, cutlery, napkins, salt and pepper

Boissons non comprises - Drinks not included



LES CAFÉS COFFEES



CAFÉ «FINCA EL PLATANILLO» COFFEE 7€

Découvrez notre café, en grain fraîchement moulu 100% Arabica en provenance directe de la Finca El Platanillo. Cultivé sur les hauts plateaux de la province de San Marcos au Guatemala, à 1450m d'altitude, ce café associe conscience sociale, respect de l'environnement et qualité à la tasse. Nez boisé avec quelques notes de noisettes grillées. Acidulé en bouche avec une pointe d'amertume sur des notes réglissées et des notes d'agrumes citronnées.

Double café «FINCA EL PLATANILLO» 10€

Décaféiné 7€

LES RECETTES GOURMANDES

À BASE DE CAFÉ «FINCA EL PLATANILLO» COFFEE RECIPES

Douceur Café Chocolat Mélange d'un espresso et de chocolat surmonté de mousse de lait 9,50€

Café viennois 9€

Cappuccino 8,50€

Latte macchiato 8,50€

Café crème 8,50€

LES CHOCOLATS CHOCOLATES

Chocolat chaud 11€

Chocolat viennois 11,50€

LES THÉS ET INFUSIONS TEAS & HERBAL TEAS

(Mariage Frères)



LES THÉS NOIRS BLACK TEAS 10,50€

Marco Polo thé noir aux fruits rouges

Earl Grey Impérial

Darjeeling Himalaya™

Sultane thé de Ceylan

French Breakfast Tea®

LES THÉS VERTS GREEN TEAS 10,50€

Fuji-Yama thé vert nature du Japon

Casablanca thé vert à la menthe marocaine

Thé sur le Nil thé vert aux agrumes

Thé à l'Opéra thé vert aux fruits rouges vanillés

Jasmin Mandarin

Rouge Bourbon rooibos rouge - naturellement sans théine - à la vanille

Blanc & Rose thé blanc aux boutons de rose

INFUSIONS HERBAL TEAS 10,50€

Tilla Argentea tilleul

Verbena Citrodora verveine citronnée

Chamomilla camomille

Thymus Citriodorus référence au citron de Menton

LES BOISSONS FRAÎCHES COLD DRINKS



Schweppes Héritage - 20cl Ginger Ale **9€**
 Schweppes Héritage - 25cl Tonic Originale **9€**
 Orangina / Schweppes Agrum' - 25cl **9€**
 Pepsi / Pepsi Zéro Sucres - 33cl **9€**
 Lorina limonade artisanale - 33cl **9,50€**
 San Bitter - 10cl **8,50€**
 Thé glacé - 20cl Pêche / Menthe-citron / Framboise **10,50€**
Peach / Mint-lemon / Raspberry

LES NECTARS ET JUS DE FRUITS NECTARS & FRUIT JUICES



Jus pressé : Citron (8cl), Orange (18cl), Pamplemousse (18cl) **9€**
Squeezed juice: Lemon (8cl), Orange (18cl), Grapefruit (18cl)
 Nectar d'ananas - 20cl *Pineapple nectar* **9,50€**

SÉLECTION ALAIN MILLIAT - 33cl **9,50€**

Alain Milliat sélectionne des fruits, des variétés et un niveau de maturité précis pour produire dans la Drôme des jus de dégustation sincères et authentiques.

Jus de pomme Reinette *Reinette apple juice*

Jus de tomate rouge *Red tomato juice*

Jus de raisin blanc Chardonnay *Chardonnay white grape juice*

Nectar d'abricot Bergeron *Bergeron apricot nectar*

Nectar de fraise Sangana *Sangana strawberry nectar*

Nectar de framboise Mecker *Mecker raspberry nectar*

Nectar de pêche de vigne *Vine peach nectar*

Nectar de poire Williams *Williams pear nectar*

Nectar de mangue *Mango nectar*

Nectar de pêche blanche *White peach*

LES EAUX WATERS



	33cl	50cl	75cl	1L
Evian	-	8,50€	-	11,50€
Badoit verte	-	8,50€	-	11,50€
Badoit rouge	8,50€	-	-	-
Chateldon	-	-	9€	-

LES VINS AU VERRE WINES BY THE GLASS



BLANC White	15cl	20cl
AOC Côte Chalonnaise Millebuis Vignerons de Buxy	15€	19€
AOC Chablis Domaine Oliveira Lecestre	19€	25€
AOC Pessac-Léognan Château Tour Léognan	15€	18€
AOC Chablis 1 ^{er} Cru Essence des Climats Domaine Laroche	21€	27€

ROUGE Red		
AOC Blaye Côtes de Bordeaux Château Gazin Montaigu	13€	16€
AOC Médoc Château Patache d'Aux Cru Bourgeois	18€	24€
AOC Crozes-Hermitage Cuvée L. Domaine Combiar	19€	24€
AOC Saumur Champigny Thierry Germain Domaine des roches Neuves	14€	18€
AOC Aloxe Corton 1 ^{er} cru les Fournières	25€	30€

ROSÉ		
AOP Côtes de Provence Minuty Prestige	15€	20€
AOC Bandol Domaine Ott Ramassan 	21€	27€

LES CHAMPAGNES



	17cl	37,5cl	75cl
Collet Brut	22€	46€	90€
Collet rosé	25€	-	95€
Bollinger Brut cuvée spéciale	26€	-	98€
Ruinart Blanc de Blancs	-	-	130€
Kir Royal	20€	-	-
Veuve Clicquot	-	-	106€

LES APÉRITIFS **9€** APERITIVES



Prosecco - 17cl
 Kir du Chanoine, Cardinal - 12cl
 Pineau blanc ou rouge - 9cl
 Muscat de Beaumes de Venise - 9cl
 Ricard, Pastis - 4cl
 Suze - 9cl
 Campari - 9cl
 Porto blanc ou rouge - 9cl
 Martini Rosso, Martini Bianco - 9cl
 Cidre Alain Milliat Bio - 33cl

GIN & TONIC 17€

PERFECT SERVE

A bord du Train Bleu, laissez-vous envoûter par notre sélection de gin - 4cl

Tanqueray Ten Gin anglais crémeux, sec avec une belle longueur en bouche
Citadelle Gin français épicé avec une richesse florale caractéristique
Hendrick's Gin écossais, aromatique, pétales de rose et la fraîcheur du concombre
Christian Drouin Gin français certainement le gin le plus surprenant avec ce mélange de genièvre et de pomme
Gin XII Gin français, mélange de 12 plantes issues des collines de Haute Provence

Chaque gin est accompagné d'un tonic - 25 cl
Each gin is served with a tonic water - 25 cl

LES SPIRITUEUX - 4cl

WHISKY BLENDED

Johnnie Walker Red Label Intense et fruité 14€
Johnnie Walker Black Label Doux avec la force de la tourbe sur une finale fumée 16€
Johnnie Walker Blue Label Intensité, complexité, fruits secs et chocolat amer 24€

SINGLE MALT

Glenmorangie 10 ans - Highlands, élégance, finesse, le charme des fruits savoureux 18€
Knockando 12 ans - Speyside, fruité et délicat 18€
Lagavulin 16 ans - Islay suave, fumé et algue marine 21€

JAPON WHISKEY

Nikka From The Barrel Japon - Notes marine sur fond boisée vanillé 21€
Nikka Coffey Grain Japon - Doux et frais avec une finalité fruitée 21€

BOURBON

Bulleit États-Unis, Kentucky - Caractère plus sec 16€

RHUM - RON

Diplomatico Vénézuéla - Rhum ambré 18€
Don Papa Philippines 18€
Ron Appleton Signature Jamaïque 18€
J. Bailly Martinique - 12 ans d'âge 18€

VODKA

Grey Goose -France - Douce et florale 17€
Grey Goose poire - France - Fruité et florale 17€

TEQUILA

Silver Patron 100% Agave bleu - Mexique - Authentique 14€

LES BIÈRES

BEERS

BOUTEILLE Bottle - 33 cl

Desperados 9,50€
Heineken 0.0 Bière sans alcool 9€
Gallia Champs Libre 11€
Mort Subite 11€

PRESSION Draught

	33 cl	50 cl
Heineken	9€	11€
Affligem	9,50€	12€
Panaché / Monaco	9€	11,50€

LES COCKTAILS

Servis de 11h30 à 22h
Served from 11:30 am till 10:00 pm

LA SÉLECTION DU TRAIN BLEU

Train Bleu - 9cl 16€
Vodka Grey Goose, Curaçao bleu, jus d'ananas, citron vert
Poire Martini - 8cl 17€
Vodka Grey Goose infusée à la poire, miel de citronnier, jus de citron, Amaretto
Le Démodé - 6cl 17€
Whisky Bellevoye noir, Bitter fumé, sucre muscovado, zeste de pamplemousse
Le Patron Añejo Old Fashioned - 7cl 16€
Tequila Patron Añejo, sirop d'agave, angostura

Aperol Spritz - 15cl 16€
Aperol, eau gazeuse, prosecco Spumante
Saint Germain Spritz - 15cl 16€
Liqueur Saint-Germain, prosecco spumante, eau gazeuse
Americano maison - 12cl 16€
Campari, Vermouth dry, Vermouth rouge
Negroni - 9cl 14€
Campari, Martini rouge, Gin Tanqueray
Mojito - 12cl 16€
Ron havana club 3 ans, menthe fraîche, sirop de sucre de canne et cassonade, eau gazeuse, citron vert frais
Dry Martini - 7cl 16€
Vermouth dry, gin Tanqueray
Bénédictine Royal - 12cl 16€
Liqueur Bénédictine, prosecco
Clover Club - 7cl 16€
Gin Bombay Bramble, jus de citron, sirop de sucre de canne
Caipi «Rinha» ou «Roska» - 6cl 16€
Cachaça Leblon ou Vodka Ketel One, dés de citron vert frais, sucre de canne
Champagne cocktail - 12cl 18€
Champagne, cognac, angostura bitter, sirop de sucre de canne
Expresso Martini - 7cl 16€
Vodka Grey Goose, Liqueur Kalhua, espresso, sirop de vanille

LES MOCKTAILS

Sans alcool Without alcohol

Spritz Sans alcool - 18cl 15€
Orange Spritz Bitter, Martini vibrante, eau gazeuse, vin pétillant désalcoolisé, Kumquat
Passion Bell Pepper - 20cl 15€
Spiritueux sans alcool, jus de citron vert et maracuja, Cordial passion piment, eau gazeuse, passion
Le Geisha - 18cl 15€
Spiritueux sans alcool infusé fleur de cerisier japonais, jus de citron vert et de canneberge, Cordial thé vert et fleur de geisha