

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

Parmentier d'agneau confit 30€

Minced duck topped with mashed potatoes

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 volaille et foie gras de canard,

poire au vin rouge épicé 32€
Fowl and duck foie gras «Pâté en croûte», pear poached in spiced red wine

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 Osciètre d'Aquitaine de la Maison Prunier 30g,

blinis, œuf mollet et condiments 85€
Maison Prunier's Aquitaine Osciètre caviar 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

Prix nets – Service compris 15 % sur prix HT – Janvier 2025

LES DESSERTS & PÂTISSERIES



Baba bouchon 18€

rhum 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

Eclair tout chocolat 18€

All-chocolate éclair

Cheese cake aux fruits exotiques 18€

Exotic fruit cheese cake

Mille-feuille praliné et noix de pécan 18€

Praline and pecan nut custard slice

Pressé de pomme, 18€

crème brûlée à la vanille de Madagascar
Apple pressé madagascan vanilla crème brûlée

Le gourmand du Train Bleu, 18€

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

LES COUPES GLACÉES



Chocolat ou café liégeois 18€

Exotique 18€

Pomme, poire et noisette 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€

Comptoir Rhodanien - 25cl 9€

Jus de pomme *Apple juice*
 Jus de tomate *Tomato juice*
 Jus de raisin *Grape juice*
 Nectar d'abricot *Apricot nectar*
 Nectar de fraise *Strawberry nectar*
 Nectar de pêche *Peach nectar*
 Nectar de poire *Pear nectar*
 Nectar de mangue *Mango nectar*


LES EAUX WATERS



	33cl	50cl	75cl	1L
Evian	-	8,50€	-	11,50€
Badoit verte	-	8,50€	-	11,50€
Badoit rouge	8,50€	-	-	-
Saint-Géron	-	-	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

Heineken	33 cl	50 cl
Affligem	9€	11€
Panaché / Monaco	9,50€	12€
	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
Nostalgie - 12cl 20€
Cognac Hennessy, Aperol, jus de pomme, Amaretto, sirop de caramel, angostura
Première Neige - 11cl 20€
Gin Bombay Saphir, liqueur Saint Germain, sirop de violette, sirop de piment, jus de citron jaune, magic velvet
Globe Trotter - 10cl 18€
Rhum Saint James ambré, Grand Marnier, Amaretto, sirop de vanille, jus de citron vert, magic velvet

Aperol Spritz - 15cl 16€
Aperol, Prosecco, eau gazeuse
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€
Rhum havana club 3 ans, menthe fraîche, sirop de sucre de canne et cassonade, citron vert frais, eau gazeuse
Dry Martini - 7cl 16€
Vermouth dry, gin Tanqueray
Caipi «Rinha» ou «Roska» - 6cl 16€
Cachaça ou Vodka Ketel One, dés de citron vert frais, sucre de canne
Expresso Martini - 7cl 16€
Vodka Grey Goose, liqueur Kahlua, espresso, sirop vanille
Margarita - 8cl 16€
Tequila Silver Patron, Cointreau, jus de citron vert
Muscow Mule - 15cl 16€
Vodka Grey Goose, Ginger beer, jus de citron vert
French 75 - 12cl 18€
Gin Hendrick's, jus de citron jaune, Champagne, sucre de canne

LES MOCKTAILS

Sans alcool Without alcohol

Spritz Sans alcool - 18cl 15€
Orange Spritz Bitter, Martini vibrante, eau gazeuse, vin pétillant désalcoolisé, Kumquat
Virgin Mule - 14cl 15€
Petit Berret spiritueux sans alcool, Ginger beer, jus de citron vert
Virgin Nostalgie - 12cl 15€
Spiritueux sans alcool, jus de pomme, orange Spritz bitter, sirop de caramel
Gourmandise - 14cl 15€
Spiritueux sans alcool, sirop de vanille, jus de citron vert, sirop de cannelle, jus de poire