

# 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 »

salade de jeunes pousses **25€**  
*Croque-Monsieur roll-ups with "Prince de Paris" deli ham, baby leaf salad*

### Club sandwich

poulet, bacon, laitue, tomates, salade de jeunes pousses, chips **28€**  
*Club sandwich: Chicken, bacon, lettuce, tomatoes, baby leaf salad, homemade potato chips*

### Tartine avocat et œuf mollet

pain au levain toasté, salade mesclun, graines de chia **19€**  
*Avocado toast with a soft boiled egg, toasted sourdough bread, chia seeds and baby leaf salad*

### Tartare de bœuf de Salers assaisonné,

sauce tomate et soja, huile de sésame, frites maison, salade de jeunes pousses **33€**  
*Salers beef tartare seasoned with soy and tomato sauce, sesame oil, home-made fries and baby leaf salad*

### Tomates anciennes,

panna cotta à la tomme de brebis et estragon **29€**  
*Heirloom tomatoes, panna cotta with sheep milk tomme cheese and tarragon*

### Poulpe mariné au citron vert,

crémeux de pois chiches au cumin, condiment aux épices et coriandre fraîche **34€**  
*Lime juice marinated octopus, chickpea and cumin cream, spices and fresh coriander*

### Saumon fumé **29€**

*Smoked salmon*

### Parmentier d'agneau confit,

salade de jeunes pousses **29€**  
*Parmentier of preserved lamb and baby leaf salad*

## LES PLANCHES BOARDS



### Caviar Oscière d'Aquitaine de la Maison Prunier 30g blinis,

œuf mollet et condiments **85€**  
*Maison Prunier's Aquitaine Oscière caviar and blinis, soft boiled egg and seasonings*

### Pâté en croûte à la Provençale,

légumes en aigre doux **31€**  
*Pork « pâté en croûte », à la Provençale, sweet and sour vegetables*

### 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*

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

*Selection of matured cheeses from our regions*



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 – 3 juillet 2024

## 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*

### Pavlova pêche verveine 18€

*Peach and verbena pavlova*

### Tarte fraise et pistache 18€

*Strawberry and pistachio tart*

### Tarte au chocolat Gianduja 18€

*Gianduja chocolate pie*

### Mille-feuilles praliné vanille, 18€

caramel laitier à la fleur de sel  
*Vanilla custard slice, dairy caramel with flower of salt*

### 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€

### Café liégeois 18€

### Coupe aux fruits rouges 18€

*Red fruit iced cup*

## 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 froid, 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 **8,50€**  
 Schweppes Héritage - 25cl Tonic Originale **8,50€**  
 Orangina / Schweppes Agrum' - 25cl **8,50€**  
 Pepsi / Pepsi Zéro Sucres - 33cl **8,50€**  
 Lorina limonade artisanale - 33cl **9€**  
 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	-	<b>8€</b>	-	<b>11€</b>
Badoit verte	-	<b>8,50€</b>	-	<b>11,50€</b>
Badoit rouge	<b>8,50€</b>	-	-	-
Chateldon	-	-	<b>9€</b>	-

## LES VINS AU VERRE WINES BY THE GLASS



<b>BLANC White</b>	15cl	20cl
AOC Côte Chalonnaise Millebuis Vignerons de Buxy	<b>12€</b>	<b>16€</b>
AOC Chablis Domaine Oliveira Lecestre	<b>17€</b>	<b>22€</b>
AOC Pessac-Léognan Château Tour Léognan	<b>15€</b>	<b>18€</b>
AOC Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Essence des Climats Domaine Laroche	<b>19€</b>	<b>25€</b>

<b>ROUGE Red</b>		
AOC Blaye Côtes de Bordeaux Château Gazin Montaigu	<b>11€</b>	<b>14€</b>
AOC Médoc Château Patache d'Aux Cru Bourgeois	<b>16€</b>	<b>21€</b>
AOC Crozes-Hermitage Cuvée L. Domaine Combier	<b>16€</b>	<b>21€</b>
AOC Saumur Champigny Thierry Germain Le Fruit	<b>14€</b>	<b>18€</b>
AOC Aloxe Corton Manuel Olivier	<b>23€</b>	<b>28€</b>
AOC Crozes-Hermitage L'Orientale Maison Ogier	<b>17€</b>	<b>22€</b>

<b>ROSÉ</b>		
AOP Côtes de Provence Château de Miraval	<b>16€</b>	<b>21€</b>
AOC Bandol Domaine Ott Ramassan 	<b>19€</b>	<b>25€</b>

## LES CHAMPAGNES



	17cl	37,5cl	75cl
Collet Brut	<b>20€</b>	<b>46€</b>	<b>82€</b>
Collet rosé	<b>25€</b>	-	<b>95€</b>
Bollinger Brut cuvée spéciale	<b>25€</b>	-	<b>98€</b>
Ruinart Blanc de Blancs	-	-	<b>130€</b>
Kir Royal	<b>19€</b>	-	-
Veuve Clicquot	-	-	<b>106€</b>

## LES APÉRITIFS 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 14€  
Aperol, eau gazeuse, prosecco Spumante  
Saint Germain Spritz - 15cl 14€  
Liqueur Saint-Germain, prosecco spumante, eau gazeuse  
Americano maison - 12cl 14€  
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 13€  
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