

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 lamb 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 morilles,
légumes en aigre doux, jus tranché **32€**
*Poultry and morel mushrooms «Pâté en croûte»,
sweet and sour vegetables, gravy vinaigrette*

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 et condiments **95€**
*Maison Prunier's Aquitaine Osciètre caviar
and blinis and seasonings*



Ici de l'eau potable gratuite est à disposition des clients.

You can fill your own contenant with free potable drinking water

LES DESSERTS & PÂTISSERIES



Framboise et pistache 19€

sablé breton

Raspberry and pistachio, shortbread

Tarte au citron yuzu meringuée 19€

Yuzu lemon pie topped with meringue

Fraisier 19€

Strawberry cake

Mille-feuille praliné et noix de pécan 19€

Praline and pecan nut custard slice

Chocolat, cacahuètes et caramel 19€

Chocolate, peanut and caramel

Tropézienne 19€

Tropezian tart

Le gourmand du Train Bleu, 19€

café ou thé accompagné de ses mignardises

Coffee or tea with petits fours

LES COUPES GLACÉES



Chocolat liégeois 19€

Café liégeois 19€

Coupe glacée aux fruits rouges 19€

LA BOX DU VOYAGEUR 39€
THE TRAVELLER'S BOXÀ 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 Combier	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 Vénézuela – 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	33cl	50cl
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 cassonnade, 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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.