

## Les Jus de Fruits et Nectars Fruit Juices & Nectars

Jus frais pressé : citron (8cl), orange (13cl) ou pamplemousse (13cl) <i>Fresh squeezed lemon, orange or grapefruit juice</i>	9€
Nectar de mangue, fraise, framboise, poire Williams, fruits de la passion, abricot ou pêche de vigne (25cl) <i>Mango, strawberry, raspberry, pear, passion fruit, apricot or peach nectar</i>	8,50€
Nectar d'ananas (20cl) <i>Pineapple nectar</i>	8,50€
Jus de pomme ou tomate (25cl) <i>Apple or tomato juice</i>	8,50€
Jus d'orange ou pamplemousse (à base de concentré, 20cl) <i>Orange or grapefruit juice (from concentrate)</i>	8,50€

## Les Boissons fraîches / Cold Drinks

Schweppes Héritage (20cl) <i>Tonic Original / Ginger Ale / Pink Pepper</i>	8,50€
Orangina / Schweppes Agrum' (25cl)	8,50€
Pepsi / Pepsi Max (33cl)	8,50€
Lorina limonade artisanale (33cl)	9€
San Bitter (10cl)	8,50€
Perrier (33cl)	8,50€
Thé glacé Nicetea <i>Pêche/Menthe-citron/Framboise Peach/Mint-lemon/Raspberry</i> (20cl)	10,50€
Vittel	50cl 8,00€ 1L 10,50€
S.Pellegrino	50cl 8,50€ 1L 11€
Perrier Fines Bulles	50cl 8,50€

## Les Champagnes

	15cl
Ayala Brut Majeur <i>Propriété de la famille Bollinger</i>	17€
Ayala Rosé Majeur <i>Propriété de la famille Bollinger</i>	22€
Bollinger Millesimé <i>La Grande Année 2005</i>	29€
Mimosa ( <i>champagne, jus d'orange à base de concentré, Cointreau</i> )	15€

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

SSP Paris – RCS Paris 534.704.770 Capital de 208814€ – Siège : Equalia 5, rue Charles de Gaulle 94140 Alfortville – Prix nets – Service compris 15% sur prix HT – Janvier 2018

## Le Paris-Lyon 19€

Une boisson chaude au choix – café, chocolat chaud ou thé (hors thés blancs)  
*Hot drink of your choice – coffee, hot chocolate or tea (except white teas)*

Jus frais pressé 13cl – orange ou pamplemousse  
*Fresh squeezed juice 13cl – orange or grapefruit juice*

Duo de mini viennoiseries  
*Two small pastries*

## Le Paris-Vintimille 26€

Une boisson chaude au choix – café, chocolat chaud ou thé (hors thés blancs)  
*Hot drink of your choice – coffee, hot chocolate or tea (except white teas)*

Jus frais pressé 13cl – orange ou pamplemousse  
*Fresh squeezed juice 13cl – orange or grapefruit juice*

Fromage blanc, compotée de mangue, ananas extra sweet  
*Cottage cheese mango purée and sweet pineapple*

Baguette et pain de mie blanc ou aux céréales toastés de la Maison Kayser, beurre d'Isigny, confiture ou miel  
*Baguette and toasted soft bread or cereal soft bread from Kayser House, Isigny butter, jam or honey*

## Le Train Bleu 32€

Une boisson chaude au choix – café, chocolat chaud ou thé (hors thés blancs)  
*Hot drink of your choice – coffee, hot chocolate or tea (except white teas)*

Jus frais pressé 13cl – orange ou pamplemousse  
*Fresh squeezed juice 13cl – orange or grapefruit juice*

Duo de mini viennoiseries  
*Two small pastries*

Baguette et pain de mie blanc ou aux céréales toastés de la Maison Kayser, beurre d'Isigny, confiture ou miel.  
*Baguette and toasted soft bread or cereal soft bread from Kayser House, Isigny butter, jam or honey*

Œufs bio préparés à votre convenance (brouillés, au plat, à la coque ou en omelette), servis avec l'accompagnement de votre choix (poitrine fumée, saucisses ou saumon fumé)  
*Organic eggs prepared to your taste (scrambled, fried, boiled or omelette) and served with smoked bacon, sausages or smoked salmon*

Salade de fruits frais de saison  
*Fresh season fruit salad*

Yaourt nature ou aux fruits  
*Yoghurt plain or with fruits*

## Les Pains et Viennoiseries Breads & Pastries

Duo de mini viennoiseries – croissant ou pain au chocolat <i>Small pastries - croissant or chocolate roll</i>	3,50€
Sélection de pains de la Maison Kayser, beurre d'Isigny et confiture ou miel <i>Assorted breads from Kayser house, Isigny butter and jam or honey</i>	7,50€
Crêpes au sucre ou beurre salé <i>Pan cake with sugar or salted butter</i>	9,00€

## Les Fruits, Céréales et Laitages Fruits, Cereals & Dairy

Fromage blanc, compotée de mangue et ananas extra sweet <i>Cottage cheese with mango purée and pieces of sweet pineapple</i>	11€
Yaourt nature ou aux fruits <i>Yoghurt plain or with fruits</i>	4,50€
Salade de fruits frais de saison <i>Fresh season fruit salad</i>	10€

## Les Œufs / Eggs

Nos œufs sont issus de l'agriculture biologique  
*Our eggs provide from organic farming*

Œuf à la coque, mouillettes et beurre d'Isigny <i>Boiled egg, finger bread and Isigny butter</i>	8€
Œufs au plat servis avec l'accompagnement de votre choix : poitrine fumée, saucisses ou saumon fumé <i>Fried eggs served to your choice with smoked bacon, sausages or smoked salmon</i>	13€
Œufs brouillés servis avec l'accompagnement de votre choix : poitrine fumée, saucisses ou saumon fumé <i>Scrambled eggs served to your choice with smoked bacon, sausages or smoked salmon</i>	15€
Omelette servie avec l'accompagnement de votre choix : poitrine fumée, saucisses ou saumon fumé <i>Omelette served to your choice with smoked bacon, sausages or smoked salmon</i>	15€
Le classique œuf bénédicte accompagné de jambon torchon ou saumon fumé <i>Poached egg on a toast with ham or smoked salmon</i>	13€

## Les Assiettes / The big Plates

Saumon d'Ecosse fumé par nos soins <i>Home-smoked Scottish salmon</i>	21€
Tranches de jambon cuit au torchon, servies poêlées ou nature <i>Slices of cooked ham served pan fried or plain</i>	14€
Assiette de fromages affinés – Murol, Sainte Maure, Beaufort <i>Platter of matured cheeses</i>	17€

## Les Cafés / Coffees

Le Train Bleu a sélectionné les Grands Cru Nespresso pour vous garantir la meilleure des qualités et une richesse aromatique incomparable.

<b>LES GRANDS CRUS NESPRESSO / Nespresso coffees</b>	6€
Ristretto Origin India : <i>intense et épicé</i>	
Ristretto : <i>intense et persistant</i>	
Espresso Forte : <i>rond et équilibré</i>	
Espresso Leggero : <i>léger et rafraîchissant</i>	
Lungo Forte : <i>élégant et torréfié</i>	
Espresso Decaffeinato : <i>dense et puissant</i>	
Double café / <i>Double coffee</i>	10€
<b>LES RECETTES GOURMANDES À BASE DE CAFÉ / Coffee recipes</b>	
Café Viennois	9€
Cappuccino	8,50€
Latte Macchiato	8,50€
Lungo Vanille <i>Espresso Lungo agrémenté d'un sirop de vanille</i>	8,50€
Douceur Café Chocolat <i>Mélange d'un espresso et de chocolat surmonté de mousse de lait</i>	9,50€
Café Tiramisu <i>Onctueux Espresso Forte, sirop de tiramisu et cacao</i>	9,50€
<b>LES CHOCOLATS / Chocolates</b>	
Chocolat Chaud	11€
Chocolat Viennois	11,50€

## Les Thés et infusions / Teas & herbal teas

Les thés de Vérantis proviennent des meilleurs jardins et plantations. Ces thés d'exception sont parfumés et élaborés de façon artisanale : plantes, épices, fleurs et huiles essentielles sont utilisées de manière exclusive pour créer des thés de qualité, authentiques et originaux.

<b>LES SPLENDEURS DE THÉS BLANCS</b>	15€
Aiguilles d'Argent <i>Cristallin, velouté et fleuri de jasmin</i>	
Perle de Jade <i>Végétal vert et fleuri de jasmin</i>	
<b>LES THÉS NOIRS ET THÉS FUMÉS</b>	10,50€
Breakfast du Train Bleu <i>Malté, épicé et boisé, excellent avec du lait</i>	
Ceylan <i>Saveur de compotée, épicée et boisée</i>	
Darjeeling <i>Végétal et fleuri aux notes de muscat</i>	
Earl Grey <i>Parfumé de bergamote</i>	
Lapsang Souchong <i>Au goût fumé intense d'épicéa</i>	
<b>LES THÉS VERTS</b>	10,50€
Sencha <i>Saveur verte et fruitée, légèrement iodée</i>	
Jasmin <i>Végétal et fleuri de jasmin</i>	
Menthe <i>Saveur végétale verte et rafraîchissante</i>	
<b>LES INFUSIONS ET ROOIBOS</b>	10,50€
L'infusion du Train Bleu <i>Verveine, citronnelle, angélique, feuille de myrthe, fenouil et citron</i>	
Les infusions classiques <i>Verveine, camomille, tilleul, menthe douce</i>	
Rooibos aux épices <i>Rooibos façon Masala Chai</i>	
Rooibos aux agrumes <i>Saveur d'agrumes où domine l'orange</i>	