



LES ENTRÉES

Saumon d'Ecosse mi-fumé « maison »,
tartare de betteraves et Granny Smith, crème de raifort **28€**

Marbré de foie gras de canard, magret fumé et artichauts,
velours d'artichauts, éclats de noisettes torréfiés **32€**

Ravioles de Romans au bouillon de poule,
cèpes, girolles et champignons des bois **26€**

Pâté en croûte de gibier et foie gras de canard,
chutney de figues aux épices **19€**

Haché menu de dorade et noix de Saint-Jacques,
grecque de chou-fleur et coriandre fraîche,
huile d'olive des Baux de Provence **35€**

LES POISSONS

Quenelles de brochet à la lyonnaise,
sauce Newburg, riz basmati grillé **35€**

Filets de sole « Bonne femme »,
moules, coquillages et racines d'automne **46€**

Filets de rouget barbet rôtis,
pommes de terre safranées, confit de fenouil,
jus d'une bouillabaisse provençale **43€**

Turbot grillé,
beurre blanc, pousses d'épinards et pommes mousseline **105€**
(À partager pour 2 personnes - selon arrivage)

LE VÉGÉTAL

Cocotte lutée de champignons des bois et légumes d'automne,
émulsion de châtaignes de l'Ardèche **29€**

LES VIANDES



Gigot d'agneau de nos régions rôti, servi à la voiture de tranche,
gratin Dauphinois « Maison Rostang » **39€**



Côte de veau Foyot, jus de veau acidulé,
fricassée de girolles et choux de Bruxelles, éclats de châtaignes de l'Ardèche **46€**

Tartare de bœuf de Salers assaisonné à votre goût,
frites et salade mesclun **35€**

Filet de bœuf à la casserole, jus à la moutarde de Dijon,
pressé de blettes « Zingara », compotée d'échalotes acidulée **43€**

Volaille de Bresse AOP à la crème d'estragon frais,
riz basmati grillé **38€**

LA SALADE ET LES FROMAGES

Salade mesclun assaisonnée à votre goût
(huile d'olive des Baux de Provence, vinaigre de Xérès ou vinaigre balsamique) **13€**

Plateau de fromages affinés de nos régions 18€

LES DESSERTS



Baba bouchon au rhum,
punch aux agrumes « maison », crème Chantilly **18€**

Cigare croustillant fait de tabac de la Havane,
crème aérienne au cognac XO Hennessy **18€**

Profiteroles, glace vanille et sauce chocolat noir Guanaja,
servies à la chocolatière **18€**

Crèmeux de pommes Granny Smith,
cœur coulant pomme-shiso, sablé breton et noisettes **18€**

Ananas rôti, parfum de cardamome-citronnelle,
gavotte croustillante **18€**

Café / Thé gourmand : petit pot de crème au chocolat « Rostang »,
tartelette citron meringuée, mini baba au rhum **18€**

Omelette surprise flambée à la Chartreuse Episcopale,
crème glacée vanille, chocolat **36€** (À partager pour 2 personnes)



LES CAFÉS ET LES THÉS

LES CAFÉS NESPRESSO 6€

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

Ristretto Origin India Intense et épicé
Espresso Forte Rond et équilibré
Lungo Forte Élégant et torréfié

Ristretto Intense et persistant
Espresso Leggero Léger et rafraichissant
Espresso Decaffeinato Dense et puissant

LES THÉS VERANTIS 10,50€

Thé Ceylan, Darjeeling, Earl Grey, Sencha

LE MENU **PLM** 65€
PARIS LYON MÉDITERRANÉE

Pâté en croûte de gibier et foie gras de canard,
chutney de figues aux épices

OU

Ravioles de Romans au bouillon de poule,
cèpes, girolles et champignons des bois



Quenelles de brochet à la lyonnaise, sauce Newburg

OU

Volaille de Bresse AOP à la crème d'estragon frais,
riz basmati grillé



Sélection de fromages

OU

Profiteroles, glace vanille et sauce chocolat noir Guanaja,
servies à la chocolatière

OU

Suggestion du chef pâtissier

Boissons non comprises

LE MENU DU **VOYAGEUR** 49€

Gigot d'agneau de nos régions rôti, servi à la voiture de tranche,
gratin Dauphinois « Maison Rostang »



La suggestion du chef pâtissier

Servi en 45 minutes uniquement au déjeuner
*Menu proposé pour un maximum de 12 personnes
Boissons non comprises

LE MENU DES **ENFANTS** 20€

Plat en demi-portion au choix sur notre carte
(sauf côte de veau et poisson d'arrivage)



Tartelette au chocolat

OU

Assiette de glaces ou sorbets



Jus de fruits (20cl, à base de concentré) **OU** Soda (25cl)

Jusqu'à 12 ans



LE MENU DU **TRAIN BLEU** 110€

MISE EN BOUCHE

Saumon d'Ecosse mi-fumé « maison »,
tartare de betteraves et Granny Smith, crème de raifort



Marbré de foie gras de canard, magret fumé et artichauts,
velours d'artichauts, éclats de noisettes torréfiés



Filet de sole « Bonne femme »,
moules, coquillages et racines d'automne



Éclats de citron de Menton confits, granité citron



Médaille de veau Foyot, jus de veau acidulé,
fricassée de girolles et choux de Bruxelles, éclats de châtaignes de l'Ardèche



Fromages affinés de nos régions



Baba bouchon au rhum,
punch aux agrumes « maison », crème Chantilly

Menu accompagné de 2 verres de vin ou champagne (15cl) au choix :

Champagne Coupe de champagne Ayala

Rouge Lalande de Pomerol AOC Château la Croix Chaigneau

Blanc Chablis AOC Laroche

Rosé Côtes de Provence AOC Côté Presqu'île de Minuty

Servi pour l'ensemble de la table,
au déjeuner jusqu'à 14h et au dîner jusqu'à 22h



Les informations consommateur suite au décret n°2002-1465, concernant la traçabilité de la viande bovine, sont disponibles à l'accueil du restaurant.

SSP Paris SAS – RCS Paris 534 704 770 – Capital de 208 814€ – Siège : Equalia, 5 rue Charles de Gaulle, 94140 Alfortville – France

Prix nets – Service compris 15 % sur prix HT – **Octobre 2018.**

Rejoignez-nous sur  et 