

LES PLATS DISHES

Uniquement servi de 11h30 à 20h30
Only served from 11:30 am till 8:30 pm

Salade Caesar *Caesar salad* **23€**

Tartare de saumon frais et fumé, juste snacké à la plancha, écrasé de pommes de terre et tomates confites, salade de pousses d'épinards en vinaigrette citronnée, biscotte de pain poilâne et tapenade d'olives noires **32€**

Fresh and smoked salmon tartar pan fried, mashed potatoes and preserved tomatoes, spinach shoot with lemon dressing, Poilâne rusk, black olive tapenade

Roll et Croque-Monsieur, salade mesclun **21€** *Roll style croque-monsieur, mixed salad*

Club sandwich thon fumé, tomates confites, caviar d'aubergine et basilic, salade mesclun, chips maison **28€**
Smoked tuna, preserved tomatoes, mashed aubergine and basil, salad, homemade crisps

Club sandwich poulet, bacon, tomate et œuf, salade mesclun, chips maison **25€**
Chicken, bacon, tomato and egg, salad, homemade crisps

LES PLANCHES À PARTAGER BOARDS FOR SHARING

LE GRAND LARGE **30€**

Tartare de saumon juste snacké, gressins avec thon fumé et crème acidulée, croquant de fenouil, miel et gingembre, brandade de cabillaud au citron vert, caviar d'aubergine
Salmon tartar flip-fried, breadsticks with smoked tuna and sour cream, ginger, honey and fennel crunch, codfish brandade, aubergine caviar

LE SUD-OUEST **30€**

Foie gras de canard, chutney de framboises, rillettes d'oie, Rocamadour, brochettes de pruneaux et magret de canard fumé, raisins
Duck foie gras, raspberry chutney, goose rillettes, rocamadour cheese, prune and smoked duck-breast brochettes, grapes

LA FROMAGÈRE **30€**

Comté, Cantal entre deux, Fourme d'Ambert, Rocamadour, Pont l'évêque, fruits secs, raisins
Assortment of cheeses dried fruits and grapes

Demandez nos suggestions du jour

Please ask for today's dishes



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

Rejoignez-nous sur



LES DESSERTS

Sélection de pâtisseries **12€**

Pastries selection

Assortiment de macarons **9€**

Assorted macaroons

Café Gourmand **18€**

Gourmet coffee

Thé Gourmand (hors thés blancs) **18€**

Gourmet tea (except white teas)

LE TEATIME **17€**

Une pâtisserie au choix accompagnée
d'une grande boisson chaude (hors "Splendeurs de thés")
ou d'un nectar de fruits - 25 cl

*Pastry of your choice with large hot drink (except "Splendeurs de thés")
or 25cl fruit nectar*

LE PLATEAU REPAS FROID **35€** COLD MEAL TRAY

Sur place ou à emporter
Eat in or take away

Entrée, plat, fromage, dessert, eau minérale - 50 cl
Starter, main dish, cheese, dessert, 50cl mineral water

PENSEZ À RÉSERVER / THINK OF BOOKING
01 43 43 09 06

LES CAFÉS COFFEES

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

LES GRANDS CRUS NESPRESSO SIMPLE **6€** DOUBLE **10€**

Ristretto **Intense et persistant**

Ristretto Origin India **Intense et épicé**

Lungo Forte **Élégant et torréfié**

Espresso Forte **Rond et équilibré**

Espresso Leggero **Léger et rafraîchissant**

Espresso Decaffeinato **Dense et puissant**

LES RECETTES GOURMANDES À BASE DE CAFÉ COFFEE RECIPES

Café viennois **9€**

Cappuccino **8,50€**

Latte macchiato **8,50€**

Lungo vanille Espresso Lungo agrémenté d'un sirop de vanille **8,50€**

Douceur Café Chocolat Mélange d'un espresso et de chocolat surmonté de mousse de lait **9,50€**

Café tiramisu onctueux Espresso Forte, sirop de tiramisu et cacao **9,50€**

LES CHOCOLATS CHOCOLATES

Chocolat chaud gourmand Choc-o-laté Van Houten **11€**

Chocolat viennois Choc-o-laté surmonté de crème fouettée **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.

LA SPLENDEUR DES THÉS BLANCS **15€**

Aiguilles d'Argent au jasmin Yin Zhen **Cristallin, suave et fleuri de jasmin**

Perle de Jade au jasmin **Thé blanc vert aux notes fleuries et végétales**

LES THÉS BLEUS **13€**

Oolang au citron verts **Saveur à la fois veloutée et acidulée**

LES THÉS NOIRS ET THÉS FUMÉS **10,50€**

Breakfast du Train Bleu **Malté, épicé et boisé, excellent avec du lait**

Ceylan **Saveur de compotée, épicée et boisée**

Darjeeling **Végétal et fleuri aux notes de muscat**

Earl Grey **Parfumé de bergamote**

Lapsang Souchong **Au goût fumé intense d'épicéa**

LES THÉS VERTS **10,50€**

Sencha **Saveur verte et fruitée, légèrement iodée**

Escale en Provence **Saveurs provençales de romarin et citron**

Menthe **Saveur végétale verte et rafraîchissante**

LES INFUSIONS ET ROIBOS **10,50€**

L'infusion du Train Bleu **Verveine, citronnelle, angélique, feuilles de myrte, fenouil et citron**

Les infusions classiques **Verveine, Camomille romaine, Tilleul de Carpentras, Menthe douce**

Rooibos aux épices **Rooibos façon Masala Chai**

Rooibos aux agrumes **Saveur d'agrumes où domine l'orange**

Authentic Chai Masala **Savoureuse boisson indienne de thé, de lait et d'épices**

LES BIÈRES BEERS

BOUTEILLE *Bottle* - 33cl

Edelweiss, bière blanche / Pelforth brune / Desperados **8,50€**

Buckler sans alcool *Without alcohol* **7€**

PRESSION *Draught*

	25cl	50cl
Heineken	9€	11€
Affligem	9,50€	11,50€
Picon bière	9,50€	-

LES MOCKTAILS *Sans alcool Without alcohol*

VIRGIN MOJITO - 15cl **12€**

Eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert, sucre cassonade

LA DOUCEUR - 13cl **12€**

Nectar de framboise, jus de pomme, jus d'ananas, sirop de caramel beurre salé

LES BOISSONS FRAÎCHES COLD DRINKS

Schweppes Héritage Tonic Originale / Ginger Ale / Pink Pepper - 20cl **8,50€**

Orangina / Schweppes Agrum' - 25cl **8€**

Pepsi / Pepsi Max - 33cl **8,50€**

Lorina limonade artisanale / Lorina fruits rouges - 33cl **9€**

San Bitter - 10cl **8,50€**

Perrier - 33cl **8,50€**

Thé glacé Nicetea Pêche / Menthe-citron / Framboise *Peach / Mint-lemon / Raspberry* **10,50€**

LES NECTARS ET JUS DE FRUITS NECTARS & FRUIT JUICES

Nectar de mangue, fraise, framboise, poire Williams, fruits de la passion, abricot ou pêche de vigne - 25cl **8,50€**

Mango, strawberry, raspberry, pear, passion fruit, apricot or peach nectar

Nectar d'ananas - 20cl *Pineapple nectar* **8,50€**

Jus de pomme ou tomate - 25cl *Apple or tomato juice* **8,50€**

Jus d'orange ou pamplemousse à base de concentré - 20cl **8€**

Orange or grapefruit juice - from concentrate

Jus frais pressé : Citron - 8cl / Orange - 13cl / Pamplemousse - 13cl **9€**

Fresh juice: Lemon - 8cl / Orange - 13cl / Grapefruit - 13cl

Jus détox Nubio Jus frais bio pressés à froid - 25cl *Fresh squeezed organic Nubio juices* **12€**

LES EAUX WATERS

	50cl	1L
Vittel	8€	10,50€
S. Pellegrino	8,50€	11€
Perrier Fines Bulles	8,50€	-

LES VINS AU VERRE WINES BY THE GLASS

BLANC *White*

	15cl	20cl
Blaye Côtes de Bordeaux AOC Château Haut Grelot	9€	11€
Bourgogne Côtes Chalonnaise AOC Chardonnay Millebuis	9€	11€
Crozes-Hermitage AOC Jean-Luc Colombo	13€	16€
Chablis AOC Laroche	13€	16€
Menetou Salon AOC Domaine Dionet	13€	16€
Chassagne Montrachet AOC Vincent Girardin	17€	21€
Chablis AOP 1 ^{er} Cru Fourchaume	17€	21€

ROUGE *Red*

Blaye Côtes de Bordeaux AOC Château Gazin Montaigu	9€	11€
IGP Pays d'Oc Pinot Noir Le Versant Foncailieu	9€	11€
Graves AOC Château Haut Selve	13€	16€
Sancerre AOC Doudeau Léger	13€	16€
Crozes-Hermitage AOC Domaine de la Ville Rouge Inspiration	13€	16€
Aloxe Corton Les Caillettes AOC Domaine Delagrangre 2013	17€	21€
Saint-Estèphe AOC Château Tour des Termes 2011	17€	21€

ROSÉ

Coteaux d'Aix-en-Provence St Julien les Vignes	9€	11€
Côtes-de-Provence AOP Côté Presqu'île de Minuty	13€	16€
Bandol AOC Château Romassan «Cœur de Grain» Domaines Ott	17€	21€

LES CHAMPAGNES

	15cl	37,5cl	75cl
Ayala Brut Majeur Propriété de la famille Bollinger	17€	46€	82€
Ayala Rosé Majeur Propriété de la famille Bollinger	22€	-	92€
Bollinger Millesimé La Grande Année 2005	29€	-	145€
Ruinart Blanc de blancs	-	70€	130€
Veuve Clicquot	-	-	106€

LES APÉRITIFS APERITIVES

Kir du Chanoine, Cardinal - 12cl
Pineau blanc ou rouge - 9cl
Muscat de Beaumes de Venise - 9cl
Ricard, Pastis, Pernod - 4cl
Xérès - 9cl
Suze - 9cl
Campari - 9cl
Porto - 9cl
Martini Rosso, Martini Bianco - 9cl
Cidre - 27,5cl

PERFECT SERVE GIN & TONIC 17€



A bord du Train Bleu, laissez-vous envoûter par notre sélection de gin - 4cl

Tanqueray Gin anglais crémeux, sec avec une belle longueur en bouche
Citadelle Gin français épicé avec une richesse florale caractéristique
Christian Drouin Gin français certainement le gin le plus surprenant avec ce mélange de genièvre et de pomme
Hendrick's Gin écossais, aromatique, pétales de rose et la fraîcheur du concombre

Chaque gin est accompagné d'un tonic - 20 cl
Each gin is served with a tonic water - 20 cl

LES SPIRITUEUX



RHUM – RON - CACHAÇA - 4cl

Clément Canne Bleu Rhum agricole français blanc 14€
Diplomatico réserve exclusiva Rhum vénézuélien ambré 18€
Ron Appleton Signature Rhum jamaïcain 15€
Ron Bacardi Superior 12€
Ron Bacardi Réserve 13€
Cachaça Leblon Cachaca brésilienne 14€

VODKA - 4cl

Grey Goose L'original Vodka française 17€

TEQUILA - 4cl

José Cuervo Reposado Tequila mexicaine 14€

PISCO - 4cl

Demonio de los Andes Pisco du Pérou 14€

WHISKIES - 4cl

Blend's Dewar's White Label, Johnnie Walker Red, J&B 14€
Bourbon Maker's Mark 16€
Single Malt Glenmorangie Ecosse Highland 12 ans d'âge 17€
Japon Nikka from the Barrel 21€
Irlandais Jameson 14€

POUR LES INITIÉS FOR INITIATED



Cognac Camus Elégance VSOP - 4 cl 17€
Cognac Hennessy XO - 4 cl 26€
Calvados Age d'Or Groult - 4 cl 26€
Bas Armagnac du Chateau de Lacquy 12 ans - 4 cl 26€
Chartreuse verte Laurent Garnier - 4 cl 26€
Eau de vie et Liqueur A la demande - 4 cl 17€

LES COCKTAILS



Servis de 11h30 à 22h
Served from 11:30 am till 10:00 pm

INTEMPOREL 16€

Aperol Spritz - 25cl
Aperol, eau gazeuse, prosecco Spumante
Americano - 15cl
Campari Gitter, Martini rosso, eau gazeuse
Bloody Mary - 14cl
Vodka Grey Goose, jus de tomate, tomate cerise, jus de citron vert
Caipirinha - 7cl
Cachaca Leblon, citron vert, sucre cassonade
Caipiroska - 7cl
Vodka Grey Goose, citron vert, sucre cassonade
Mojito - 12cl
Ron Bacardi Reserva, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert, sucre cassonade

MARTINI 16€

English Martini - 7cl
Gin Tanqueray London dry gin, liqueur de fleur de sureau Saint-Germain, romarin
Espresso Martini - 7cl
Vodka Grey Goose, espresso, liqueur Kalhua, sirop de sucre canne

DAIQUIRI 16€

Basilic et Miel - 9cl
Ron Bacardi Superior, miel liquide, feuilles de basilic, jus de citron vert
Classique - 7cl
Ron Bacardi Superior, jus de citron vert, sirop de sucre de canne

MULE 16€

Mexican - 15cl
Tequila Jose Cuervo Reposado, Schweppes Ginger Ale, gingembre frais, jus de citron vert, sirop de sucre
Jamaïcain - 15cl
Ron Appleton Signature, Schweppes Ginger Ale, gingembre frais, jus de citron vert, sirop de sucre

SOUR 16€

Pisco - 7cl
Pisco Demonio de los Andes, jus de citron vert, sirop de sucre de canne
Gin - 7cl
Tanqueray Ten, jus de citron vert, sirop de sucre de canne

SMOKED 17€

Smoke and Mirrors - 7cl
Whisky Nikka from the Barrel, liqueur de Benedictine, Byrr H, Angostura Bitters

CHAMPAGNE 18€

Honey Chin - 12cl
Champagne Ayala brut Majeur, whisky Dewar's White Label, jus de pomme, miel liquide
Twinkle - 15cl
Champagne Ayala brut Majeur, vodka Grey Goose, liqueur de fleur de sureau St-Germain