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 – Janvier 2024

SUR LE POUCE
On the go

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

LES PLATS
DISHES

Salade Caesar
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, chips maison 28 €
Club sandwich: Chicken, bacon, lettuce, tomatoes, baby leaf salad, homemade potato chips

Parmentier d'agneau confit, salade de jeunes pousses 29 €
Parmentier of preserved lamb and baby leaf salad

Saumon fumé,
crème aigrelette aux herbes 29 €
Smoked salmon, acidulous cream with herb sauce

Tartine avocat et œuf mollet,
pain aux céréales, graines de chia, salade de jeunes pousses 17 €
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 fraîches, salade de jeunes pousses 33 €
Salers beef tartare seasoned with soy and tomato sauce, sesame oil, French fries and baby leaf salad

Caviar Petrossian 30g blinis,
œuf mollet et condiments 85 €
Caviar and blinis, soft boiled egg and seasonings

LES PLANCHES
BOARDS

Pâté en croûte de veau,
ris de veau, châtaignes, compotée d'oignons rouges 29 €
Veal « pâté en croûte», veal sweetbread, chestnuts, red onion compote

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

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

Tarte au chocolat Gianduja 18€
Gianduja chocolate pie

Pavlova aux fruits exotiques 18€
Exotic fruit pavlova

Mille-feuilles praliné vanille, 18€
caramel laitier à la fleur de sel
Vanilla custard slice, dairy caramel with flower of salt

Tarte Banoffee 18€
Caramel tart

Le gourmand du Train Bleu, 18€
café ou thé accompagné de ses mignardises
Coffee or tea with petits fours

LES COUPES GLACÉES 18€

Chocolat liégeois

Exotique
Pineapple, coco, passion, caramel passion coulis

Hivernale
Pear, apple, vanilla and chestnuts

LA BOX DU VOYAGEUR 37€
THE TRAVELLER'S BOX

À EMPORTER UNIQUEMENT
Take away only

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
Starter + Dish + Dessert

DEMANDEZ À NOS ÉQUIPES LE MENU DU JOUR
Ask our team for our today's special

Se déguste froid, accompagnée de pain, serviettes et assaisonement
To be eaten cold with bread, cutlery, napkins, salt and pepper

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 SanMarcos 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 - 20 cl Ginger Ale 8,50 €
Schweppes Héritage - 25 cl Tonic Originale 8,50 €
Orangina / Schweppes Agrum' - 25 cl 8,50 €
Pepsi / Pepsi Max - 33 cl 8,50 €
Lorina limonade artisanale - 33 cl 9 €
San Bitter - 10 cl 8,50 €
Thé glacé Pêche / Menthe-citron / Framboise *Peach / Mint-lemon / Raspberry* 10,50 €

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 - 20 cl *Pineapple nectar* 9,50 €

SÉLECTION ALAIN MILLIAT - 33 cl 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*
Nectar d'abricot Bergeron *Bergeron apricot nectar*
Nectar de fraise Sangana *Sangana strawberry nectar*
Nectar de framboise Mecker *Mecker rasberry nectar*
Nectar de pêche de vigne *Vine peach nectar*
Nectar de poire Williams *Williams pear nectar*
Nectar de mangue *Mango nectar*

LES EAUX
WATERS

	33 cl	50 cl	75cl	1 L
Evian	–	8 €	–	11 €
Badoit verte	–	8,50 €	–	11,50 €
Badoit rouge	8,50 €	–	–	–
Chateldon	–	–	9 €	–

LES VINS AU VERRE
WINES BY THE GLASS

Tous nos vins sont des appellations d'origine contrôlée
Our selection is registered designation of origin wines

BLANC *White*	15cl	20cl
Côte Chalonnaise Millebuis Vignerons de Buxy	12 €	16 €
Chablis Domaine Oliveira Lecestre	17 €	22 €
Pessac-Léognan Château Tour Léognan	15 €	18 €
Chablis 1er Cru Essence des Climats Domaine Laroche	19 €	25 €
ROUGE *Red*		
Blaye Côtes de Bordeaux Château Gazin Montaigu	11 €	14 €
Médoc Château Patache d'Aux Cru Bourgeois	16 €	21 €
Crozes-Hermitage Cuvée L. Domaine Combier	16 €	21 €
Saumur Champigny Thierry Germain Le Fruit	14 €	18 €
Aloxe Corton Manuel Olivier	23 €	28 €
Crozes-Hermitage L'Orientale Maison Ogier	17 €	22 €
ROSÉ		
Côtes de Provence AOP Château de Miraval	16 €	21 €
Bandol Domaine Ott Ramassan AB	19 €	25 €

LES CHAMPAGNES

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

LES APÉRITIFS 9 €
APERITIVES

Prosecco - 17cl
Kir du Chanoine, Cardinal - 12 cl
Pineau blanc ou rouge - 9 cl
Muscat de Beaumes de Venise - 9 cl
Ricard, Pastis - 4 cl
Suze - 9 cl
Campari - 9 cl
Porto blanc ou rouge - 9 cl
Martini Rosso, Martini Bianco - 9 cl
Cidre Alain Milliat Bio - 33 cl

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

GIN & TONIC 17€

PERFECT SERVE

A bord du Train Bleu, laissez-vous envoûter par notre séléction 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 fraicheur 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 - 25cl
Each gin is served with a tonic water - 25cl

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
Ketel One **Pays-Bas – Ronde et pure** 17€
Grey Goose **France – Douce et florale** 17€

TEQUILA
Patrone, 100% Agave **Mexique – Authentique** 14€

LES BIÈRES

BEERS

BOUTEILLE *Bottle* - 33cl
Desperados 9,50€
Heineken 0.0 **Bière sans alcool** 9€
Gallia Champ libre 11€
Mort Subite 11€

PRESSION *Draught*	33cl	50cl
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 Ketel One, Curaçao bleu, jus d'ananas, citron vert

Negroni Bianco - 9cl 16€
Gin citadelle, Vermouth blanc, liqueur Italicus

Mango Margarita - 10cl 16€
Tequila Patron, Triple sec, jus de citron, sirop d'agave, nectar de mangue

Basili - 9cl 16€
Vodka, Liqueur Saint Germain, sirop de basilic, jus de citron, feuilles de basilic

Aperol Spritz - 25cl 14€
Aperol, eau gazeuse, prosecco Spumante

Americano maison - 12cl 14€
Campari, Vermouth dry, Vermouth rouge

Negroni - 9cl 14€
Campari, Martini rouge, Gin Tanqueray

Mojito - 30cl 16€
Ron havana club 3 ans, menthe fraiche, sirop de sucre de canne et cassonnade, eau gazeuse, citron vert frais

Dry Martini - 7cl 16€
Vermouth dry, gin Tanqueray

Bellini - 12cl 16€
Champagne, nectar de pêche

Pina Colada - 13cl 16€
Rhum Pineapple, crème de coco, jus d'ananas, sirop de sucre de canne

Caipi «Rinha» ou «Roska» - 11cl 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

Margarita - 7cl 16€
Tequila, cointreau, jus de citron

Expresso Martini - 7cl 16€
Vodka Ketel One, Liqueur Kalhua, espresso, sirop de vanille

LES MOCKTAILS

Sans alcool *Without alcohol*

Virgin Mojito - 30cl **Eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert, sucre cassonade** 12€
La Douceur - 30cl **Nectar de framboise, jus de pomme, jus d'ananas, sirop de caramel beurre salé** 12€

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