

## Synthèse des Allergènes - TRAIN BLEU - Printemps 2026

### Allergens information - TRAIN BLEU - Spring 2026

#### Informations importantes - Important information

Pour chaque produit identifié dans ce tableau, outre la présence signalée d'un ingrédient allergène, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'autres ingrédients allergènes qui serait intervenue lors de la fabrication de ces produits alimentaires chez nos fournisseurs ou lors de leur utilisation en restaurant.

For each product identified in this table, in addition to the reported presence of an allergenic ingredient, we cannot exclude the accidental presence of other allergenic ingredients that may have occurred during the manufacture of these food products by our suppliers or during their use in restaurants.

	Gluten*	Gluten*	Crustacés	Crustaceans	Œufs	Eggs	Poissons	Fishes	Arachide	Peanuts	Soja	Soya	Lait**	Milk**	Fruits à coque***	Tree nuts***	Céleri	Celery	Moutarde	Mustard	Sésame	Sesame seeds	Sulfites****	Sulphur dioxide****	Lupin	Lupin flour	Mollusques	Mollusks
--	---------	---------	-----------	-------------	------	------	----------	--------	----------	---------	------	------	--------	--------	-------------------	--------------	--------	--------	----------	---------	--------	--------------	--------------	---------------------	-------	-------------	------------	----------

#### LES ENTRÉES - STARTERS

Entrée du jour <i>Dish of the day</i>	se référer aux équipes pour les informations allergènes <i>Please consult the staff for information on allergens</i>																											
<b>Langoustines rôties, pissaladière</b> , bavaroise de crustacés, anchoïade et basilic <i>Roasted langoustine, pissaladière flatbread, shellfish bavaroise, anchoïade, and basil</i>																												
<b>Poulpe mariné au citron vert</b> , crémeux de pois chiches au cumin, condiment aux épices et coriandre fraîche <i>Lime juice-marinated octopus, chickpea and cumin cream, spice and fresh coriander condiment</i>																												
<b>Gravelax de truite</b> , émulsion à l'oseille et pommes fondantes <i>Trout gravlax, sorrel emulsion, and fondant potatoes</i>																												
<b>Émincé de dorade royale, petits pois et homard*</b> , vinaigrette de crustacés, jeunes pousses de jardin <i>Minced gilt-head bream, green peas, and lobster*, shellfish vinaigrette, baby leaf salad</i>																												
<b>Foie gras frais de canard cuit entier au bouillon</b> , chutney de radis blanc, consommé en gelée <i>Fresh broth-cooked duck foie gras, white radish chutney, jellied consommé</i>																												
<b>Fricassée de morilles au vin jaune</b> , crème d'oignons doux <i>Morel mushroom and vin jaune fricassée, sweet onion cream</i>																												
<b>Caviar d'Aquitaine de la maison Prunier (30g), blinis et condiments</b> <i>Maison Prunier's Aquitaine caviar (30g), blinis and condiments</i>																												
	Gluten*	Gluten*	Crustacés	Crustaceans	Œufs	Eggs	Poissons	Fishes	Arachide	Peanuts	Soja	Soya	Lait**	Milk**	Fruits à coque***	Tree nuts***	Céleri	Celery	Moutarde	Mustard	Sésame	Sesame seeds	Sulfites****	Sulphur dioxide****	Lupin	Lupin flour	Mollusques	Mollusks

#### LES POISSONS - FISHES

<b>Dos de bar cuit sur la peau, gnocchi de pommes de terre, asperges blanches et vertes, coriandre fraîche</b> <i>Crispy-skinned sea bass loin, potato gnocchi, white and green asparagus, and fresh coriander</i>																										
<b>Noix de lotte à la plancha, jeunes carottes rôties, olives de Nyons, parfum de thym-citron</b> <i>Monkfish medallions « à la plancha » roasted baby carrots, Nyons olives, lemon thyme perfume</i>																										
<b>Cabillaud vapeur, poêlée d'artichauts poivrade, cébettes et ail des ours</b> <i>Steamed cod, sautéed baby artichokes, spring onions, and wild garlic</i>																										
<b>Dorade royale rôtie entière à la provençale, tian de légumes niçois (A partager pour 2 personnes)</b> <i>Provence-style whole roasted gilt-head bream, vegetable tian from Nice (For 2 people to share)</i>																										
<b>Pains</b>																										

**Présence volontaire**

Voluntary presence

**Informations non communiquées**

Undisclosed information



## Synthèse des Allergènes - TRAIN BLEU - Printemps 2026

### Allergens information - TRAIN BLEU - Spring 2026

	Gluten* Gluten*	Crustacés Crustaceans	Œufs Eggs	Poissons Fishes	Arachide Peanuts	Soja Soya	Lait** Milk**	Fruits à coque** Tree nuts***	Céleri Celery	Moutarde Mustard	Sésame Sesame seeds	Sulfites*** Sulphur dioxide***	Lupin Lupin flour	Mollusques Mollusks
<b>LE VEGETAL - VEGETARIAN RECIPE</b>														
<b>Minestrone de légumes printaniers, ravioles de Romans, huile de basilic</b> Spring vegetable minestrone, ravioles de Romans, basil oil														
<b>Pains</b>														
	Gluten* Gluten*	Crustacés Crustaceans	Œufs Eggs	Poissons Fishes	Arachide Peanuts	Soja Soya	Lait** Milk**	Fruits à coque** Tree nuts***	Céleri Celery	Moutarde Mustard	Sésame Sesame seeds	Sulfites*** Sulphur dioxide***	Lupin Lupin flour	Mollusques Mollusks
<b>LES VIANDES - MEATS</b>														
<b>Gigot d'agneau de nos régions rôti, servi à la voiture de tranche, gratin dauphinois façon « Michel Rostang »</b> <i>Roast leg of local lamb, served at your table from the carving trolley, Michel Rostang's potato gratin dauphinois</i>														
<b>Tartare de bœuf à votre goût, frites fraîches et salade de jeunes pousses</b> Beef tartare, seasoned to your taste, home-made chips and baby leaf salad														
<b>Suprême de volaille fermière rôti, sauce poulette, fricassée d'asperges et morilles</b> Roasted farm poultry supreme, poulette sauce, asparagus fricassée and morel mushrooms														
<b>Coeur de filet de boeoeuf à la casserole, pommes boulangère, jus court aux girolles</b> Centre cut tenderloin beef stew, pommes boulangère, girolle mushroom jus														
<b>Jarret de veau à la sarriette, petits pois à la française (A partager pour 2 personnes)</b> Veal shank with savory, French-style peas (For 2 people to share)														
<b>Pains</b>														
<b>LES GARNITURES - ACCOMPANIMENTS</b>														
<b>Gratin dauphinois</b> Potato gratin														
<b>Frites</b> French fries														
<b>Petits pois</b> Green peas														
<b>Carottes rôties</b> Roasted carrots														
<b>Fricassée d'asperges</b> Asparagus Fricassee														
<b>Ecrasé de pommes de terre</b> Mashed potatoes														
<b>LES SALADES ET LES FROMAGES - SALAD &amp; CHEESES</b>														
<b>Salade de jeunes pousses assaisonnée à votre goût (huile d'olive des Baux de Provence, vinaigre de Xérès ou vinaigre balsamique, abricots secs, noix et noisettes)</b> <i>Baby leaf salad, dressed to your taste, (Baux de Provence olive oil, sherry vinegar or balsamic vinegar, dried apricots, walnuts and hazelnuts)</i>														
<b>Fromages affinés de nos régions</b> <i>Selection of local mature cheeses</i>														
<b>Présence volontaire</b> Voluntary presence														
<b>Informations non communiquées</b> Undisclosed information														

## Synthèse des Allergènes - TRAIN BLEU - Printemps 2026

### Allergens information - TRAIN BLEU - Spring 2026

	Gluten* Gluten*	Crustacés Crustaceans	Œufs Eggs	Poissons Fishes	Arachide Peanuts	Soja Soya	Lait** Milk**	Fruits à coque*** Tree nuts***	Céleri Celery	Moutarde Mustard	Sésame Sesame seeds	Sulfites**** Sulphur dioxide****	Lupin Lupin flour	Mollusques Mollusks
<b>LES DESSERTS - DESSERTS</b>														
<b>Baba bouchon, rhum arrangé aux agrumes, crème fouettée vanillée</b> <i>Neapolitan rum baba, citrus-infused rum, vanilla whipped cream</i>														
<b>Ganache moelleuse au chocolat « Guanaja », sablé cacao, noisettes caramélisées</b> <i>Soft Guanaja chocolate ganache, cocoa shortbread, caramelized hazelnuts</i>														
<b>Soufflé pistache, griottes</b> <i>Pistachio soufflé, sour cherries</i>														
<b>Fraises, crémeux vanille, crémeux vanille</b> <i>Fresh strawberries, vanilla cream, basil sorbet</i>														
<b>Citron de Menton, blanc manger Chartreuse verte et herbes fraîches</b> <i>Menton lemon, Green Chartreuse and fresh herb blancmange</i>														
<b>Framboises au parfum d'hibiscus, parfait glacé fleur d'oranger et amandes de Valence</b> <i>Raspberries flavoured with hibiscus, orange blossom chilled parfait, and Valencia almonds</i>														
<b>Cigare croustillant fait de tabac de la Havane, crème légère au cognac XO Hennessy</b> <i>Crispy cigar made with Havana tobacco, Michel Rostang's Hennessy XO cognac pastry cream</i>														
<b>Vacherin aux agrumes</b> <i>Citrus fruit vacherin</i>														
<b>Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier</b> <i>Crêpes Suzette flambéed with Grand Marnier</i>														
<b>Café ou thé gourmand</b> <i>Tea or Coffee 'gourmand'</i>	se référer aux allergènes des différents desserts refer to the allergens of the different desserts													
	Gluten* Gluten*	Crustacés Crustaceans	Œufs Eggs	Poissons Fishes	Arachide Peanuts	Soja Soya	Lait** Milk**	Fruits à coque*** Tree nuts***	Céleri Celery	Moutarde Mustard	Sésame Sesame seeds	Sulfites**** Sulphur dioxide****	Lupin Lupin flour	Mollusques Mollusks
<b>PETIT DEJEUNER - BREAKFAST</b>														
<b>Croissant</b> <i>croissant</i>														
<b>Pain au chocolat</b> <i>chocolate roll</i>														
<b>Sélection de pains, beurre d'Isigny et confiture ou miel</b> <i>Assorted breads, Isigny butter and jam or honey</i>														
<b>Crêpes au sucre ou beurre salé</b> <i>Pan cake with sugar or salted butter</i>														
<b>Fromage blanc et compotée de fruits de saison</b> <i>Cottage cheese, season fruit purée</i>														
<b>Yaourt de la «ferme des peupliers» nature ou aux fruits</b> <i>Plain or fruit yoghurt from «ferme des peupliers»</i>														
<b>Salade de fruits de saison</b> <i>Season fruits salad</i>														
<b>Omelette servie avec une garniture au choix (Saumon fumé, poitrine fumée, jambon «Prince de Paris» ou champignons)</b> <i>Omelette with choice of filling (Smoked salmon, bacon, «Prince de Paris» deli ham, mushrooms)</i>														
<b>Saumon fumé</b> <i>Smoked salmon</i>														
<b>Jambon blanc « Prince de Paris »</b> <i>«Prince de Paris» deli ham</i>														
<b>Sélection de fromages affinés de nos régions</b> <i>Selection of matured cheeses from our regions</i>														

**Présence volontaire**

Voluntary presence

**Informations non communiquées**

Undisclosed information

\*Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) et produits à base de ces céréales

\*Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut) and products made from these cereals

\*\*Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)

\*\*Milk and milk-based products (including lactose)

\*\*\*Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)

et produits à base de ces fruits

\*\*\*Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, macadamias, Brazil nuts, Queensland nuts, pistachios) and products made from these fruits

\*\*\*\*Sulfites : Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)

\*\*\*\*Sulfites : Sulphur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10mg/kg or 10 mg/l (expressed as SO2)

**Synthèse des Allergènes - TRAIN BLEU - Printemps 2026**  
**Allergens information - TRAIN BLEU - Spring 2026**

**Synthèse des Allergènes LOUNGE - TRAIN BLEU - Printemps 2026**  
**Allergens information - TRAIN BLEU - Spring 2026**

	Gluten* Gluten*	Crustacés Crustaceans	Œufs Eggs	Poissons Fishes	Arachide Peanuts	Soja Soya	Lait** Milk**	Fruits à coque*** Tree nuts***	Céleri Celery	Moutarde Mustard	Sésame Sesame seeds	Sulfites**** Sulphur dioxide****	Lupin Lupin flour	Mollusques Mollusks
<i>Les Plats - Dishes</i>														
<b>Salade Caesar</b> Salade croquante, volaille, parmesan, sauce anchoïade Caesar salad: Crispy salad, chicken, Parmesan cheese, anchovy sauce														
<b>Croque-monsieur en roll, jambon blanc « prince de Paris », salade de jeunes pousses</b> Croque-Monsieur roll-ups with "Prince de Paris" deli ham, baby leaf salad														
<b>Club sandwich poulet, bacon, laitue, tomates, oeuf dur, chips maison</b> Club sandwich: Chicken, bacon, lettuce, tomatoes, baby leaf salad, homemade potato chips														
<b>Parmentier d'agneau confit</b> Lamb parmentier confit														
<b>Tartine avocat et oeuf mollet</b> pain au levain toasté, salade mesclun, graines de chia Avocado toast with a soft boiled egg, toasted sourdough bread, chia seeds and baby leaf salad														
<b>Foie gras frais de canard cuit entier au bouillon, chutney de radis blanc, consommé en gelé</b> Fresh duck foie gras, cooked whole in broth, with white radish chutney and consommé in jelly														
<b>Cabillaud vapeur, poêlée d'artichauts poivrade, cébettes et ail des ours</b> Steamed cod, sautéed Poivrade artichokes, scallions, and wild garlic														
<b>Tartare de bœuf à votre goût, frites fraîches et salade de jeunes pousses</b> Beef tartare, seasoned to your taste, home-made chips and baby leaf salad														
<b>Supplément caviar</b> caviar supplement														
	Gluten* Gluten*	Crustacés Crustaceans	Œufs Eggs	Poissons Fishes	Arachide Peanuts	Soja Soya	Lait** Milk**	Fruits à coque*** Tree nuts***	Céleri Celery	Moutarde Mustard	Sésame Sesame seeds	Sulfites**** Sulphur dioxide****	Lupin Lupin flour	Mollusques Mollusks
<i>Les Planches - Board</i>														
<b>Caviar d'Aquitaine de la maison Prunier (30g), blinis et condiments</b> Maison Prunier's Aquitaine caviar (30g), blinis and condiments														
<b>Saumon fumé, crème aigrette aux herbes</b> Smoked salmon sour herb sauce														
<b>Assortiment de charcuteries : jambon Ibérique, saucisson Bellota, rillettes de canard, rosette de Lyon</b> Charcuterie board: Iberian ham, Bellota sausage, duck rillettes, "Rosette de Lyon" salami														
<b>Sélection de fromages affinés de nos régions</b> Selection of matured cheeses from our regions														

Présence volontaire  
Voluntary presence  
Informations non communiquées



## Synthèse des Allergènes - TRAIN BLEU - Printemps 2026

### Allergens information - TRAIN BLEU - Spring 2026

	Gluten* Gluten*	Crustacés Crustaceans	Oeufs Eggs	Poissons Fishes	Arachide Peanuts	Soja Soya	Lait** Milk**	Fruits à coque*** Tree nuts***	Céleri Celery	Moutarde Mustard	Sésame Sesame seeds	Sulfites**** Sulphur dioxide****	Lupin Lupin flour	Mollusques Mollusks
<i>Les Desserts et Pâtisseries</i>														
<b>Baba bouchon, rhum arrangé aux agrumes, crème fouettée vanillée</b> Neapolitan rum baba, citrus-infused rum, vanilla whipped cream														
<b>Charlotte poire et chocolat «Guanaja»</b> <i>Pear and chocolate Charlotte</i>														
<b>Pavlova aux fruits exotiques</b> <i>Exotic fruit Pavlova</i>														
<b>Millefeuille vanille, pommes caramélisées</b> <i>Vanilla millefeuille with caramelized apples</i>														
<b>Tarte chocolat Gianduja</b> <i>Gianduja chocolate tart</i>														
<b>Tarte au citron yuzu meringuée,</b> Yuzu lemon tart topped with meringue														
<b>Le gourmand du Train Bleu : café ou thé accompagné de ses mignardises</b> Coffee or tea with petits fours	se référer aux allergènes des différents desserts refer to the allergens of the different desserts													
<i>Les coupes glacées - Ice cream Sundae</i>														
<b>Coupe glacée aux fruits exotiques</b>														
<b>Café liégeois</b>														
<b>Chocolat liégeois</b>														

Présence volontaire  
Voluntary presence  
Informations non communiquées



## Synthèse des Allergènes - TRAIN BLEU - Printemps 2026

### Allergens information - TRAIN BLEU - Spring 2026

	Gluten* Gluten*	Crustacés Crustaceans	Œufs Eggs	Poissons Fishes	Arachide Peanuts	Soja Soya	Lait** Milk**	Fruits à coque*** Tree nuts***	Céleri Celery	Moutarde Mustard	Sésame Sesame seeds	Sulfites**** Sulphur dioxide****	Lupin Lupin flour	Mollusques Mollusks
<i>Les Cafés et les Thés - Coffees and teas</i>														
Double café														
Décaféiné														
Double café														
Café crème glacé														
Café crème avoine glacé														
Latte Macchiato glacé														
Latte Macchiato avoine glacé														
Le signature gourmand Train Bleu														
Le signature gourmand Train Bleu glacé														
Chocolat glacé														
Matcha Latte														
Matcha Latte avoine														
Matcha Latte glacé														
Matcha Latte avoine glacé														
Blue matcha Latte														
Blue matcha Latte avoine														
Blue matcha Latte glacé														
Blue matcha Latte avoine glacé														
Douceur café chocolat														
Café viennois														
Cappuccino														
Latte Macchiato														
Café crème														
Chocolat chaud														
Chocolat viennois														
Les Thés, infusions														
Rooibos des vahinés														
Madeleine (servie avec les boissons chaudes)														
Supplément : Vanille														
Supplément : Caramel														
Supplément : Noisette														
<i>Les Bières - Beers</i>														
Edelweiss														
Desperados														
Mort Subite														
Gallia Champs Libre														
Heineken														
Affligem														
Moretti blonde lager														
Moretti 00 (sans alcool)														
Ichnusa														
Panaché, Monaco														

**Présence volontaire**  
Voluntary presence  
**Informations non communiquées**



## Synthèse des Allergènes - TRAIN BLEU - Printemps 2026

### Allergens information - TRAIN BLEU - Spring 2026

	Gluten* Gluten*	Crustacés Crustaceans	Œufs Eggs	Poissons Fishes	Arachide Peanuts	Soja Soya	Lait** Milk**	Fruits à coque*** Tree nuts***	Céleri Celery	Moutarde Mustard	Sésame Sesame seeds	Sulfites**** Sulphur dioxide****	Lupin Lupin flour	Mollusques Mollusks
<i>Les Boissons fraîches - Cold drinks</i>														
Schweppes héritage (ginger ale, pink pepper, tonic originale)														
Schweppes Agrum'														
Orangina														
Pepsi, Pepsi Max														
Lorina limonade artisanale														
San Bitter														
<b>Thé glacé (pêche, menthe citron, framboise)</b> Iced tea ( peach, mint-lemon, raspberr)														
<b>Infusion glacée (framboise, menthe, pomme/passion, baie de timur, pomme)</b> Ice-cold infusion (raspberr, mint, apple, passion, timur berry, apple)														
<i>Les Nectars et jus de fruits - Juices</i>														
<b>Jus frais pressé (citron, orange, pamplemousse)</b> Squeezed juice: Lemon, Orange, Grapefruit														
<b>Nectar d'ananas</b> Pineapple nectar														
<b>Jus et nectars Sélection Alain MILLIAT</b>														
<b>Jus de pomme reinette</b> Reinette apple juice														
<b>Jus de tomate rouge</b> Red tomato juice														
<b>Jus de raisin blanc Chardonnay</b> Chardonnay white grape juice														
<b>Nectar d'abricot Bergeron</b> Bergeron apricot nectar														
<b>Nectar de fraise Sangana</b> Sangana strawberry nectar														
<b>Nectar de framboise Mecker</b> Mecker raspberr nectar														
<b>Nectar de pêche de vigne</b> Vine peach nectar														
<b>Nectar de pêche blanche</b> White peach														
<b>Nectar de poire Williams</b> Williams pear nectar														
<i>Les Vins - Wines</i>														
<b>Tous nos vins contiennent de sulfites</b>														
<i>Les Champagnes</i>														
Collet Brut														
Collet rosé														
Bollinger														
Ruinart Blanc des Blanc														
Kir Royal														
Veuve Clicquot														
<i>Les Apéritifs - Apertitives</i>														
Kir du Chanoine														
Prosecco														
Pineau blanc														

**Présence volontaire**  
Voluntary presence



**Synthèse des Allergènes - TRAIN BLEU - Printemps 2026**  
**Allergens information - TRAIN BLEU - Spring 2026**

	Gluten* Gluten*	Crustacés Crustaceans	Œufs Eggs	Poissons Fishes	Arachide Peanuts	Soja Soya	Lait** Milk**	Fruits à coque*** Tree nuts***	Céleri Celery	Moutarde Mustard	Sésame Sesame seeds	Sulfites*** Sulphur dioxide***	Lupin Lupin flour	Mollusques Mollusks
<i>Les Apéritifs - Apertitives</i>														
Pineau rouge														
Muscat de Beaumes de Venise														
Ricard, Pastis														
Suze														
Campari														
Porto														
Martini Bianco														
Martini Rosso														
Cidre														
<i>Gin &amp; Tonic - Perfect serve</i>														
Gins														
<i>Les Spiritueux</i>														
Bourbon														
Rhums														
Vodkas														
Tequila														
Whiskys, Single malt														
<i>Les Cocktails</i>														
Americano														
Muscow mule														
Margarita														
Globe trotter														
Première neige														
Nostalgie														
French 75														
Spritz Moretti														
Moretti Lime														
Moretti Mojito Passion														
Patron Anejo Old Fashionned														
Train vert de bleu														
Le déomodé														
Poire Martini														
Passion Pepper														
Cordial passion piment														
Aperol Spritz														
Saint Germain Spritz														
Dry Martini														
Bénédictine Royal														
Clover Club														
Caipi "Rinha" ou "Roska"														

**Présence volontaire**  
Voluntary presence



**Synthèse des Allergènes - TRAIN BLEU - Printemps 2026**  
**Allergens information - TRAIN BLEU - Spring 2026**





	Gluten* Gluten*	Crustacés Crustaceans	Œufs Eggs	Poissons Fishes	Arachide Peanuts	Soja Soya	Lait** Milk**	Fruits à coque*** Tree nuts***	Céleri Celery	Moutarde Mustard	Sésame Sesame seeds	Sulfites**** Sulphur dioxide****	Lupin Lupin flour	Mollusques Mollusks
<i>Les Cocktails</i>														
Champagne cocktail														
Espresso Martini														
L'étoile des îles														
Mojito														
Mojito framboise														
Mojito mangue														
Negroni														
<i>Les Mocktails</i>														
Virgin Mojito														
Virgin nostalgie														
Claire d'Or														
La Brume rose														
Old Simple														
Gourmandise														
Passion Bell Pepper														
Le Geisha														

**Présence volontaire**  
Voluntary presence



## Synthèse des Allergènes - TRAIN BLEU - Printemps 2026

### Allergens information - TRAIN BLEU - Spring 2026

	Gluten* Gluten*	Crustacés Crustaceans	Oeufs Eggs	Poissons Fishes	Arachide Peanuts	Soja Soya	Lait** Milk**	Fruits à coque*** Tree nuts***	Céleri Celery	Moutarde Mustard	Sésame Sesame seeds	Sulfites**** Sulphur dioxide****	Lupin Lupin flour	Mollusques Mollusks
<b>LE MENU PLM - THE PLM MENU</b>														
<b>Gravelax de truite,</b> émulsion à l'oseille et pommes fondantes <i>Trout gravlax, sorrel emulsion, and fondant potatoes</i>														
<b>Fricassée de morilles au vin jaune,</b> crème d'oignons doux <i>Morel mushroom and vin jaune fricassée, sweet onion cream</i>														
<b>Cabillaud vapeur, poêlée d'artichauts poivrade, cébettes et ail des ours</b> Steamed cod, sautéed baby artichokes, spring onions, and wild garlic														
<b>Suprême de volaille fermière rôti, sauce poulette, fricassée d'asperges et morilles</b> Roasted farm poultry supreme, poulette sauce, asparagus fricassée and morel mushrooms														
<b>Fromages affinés de nos régions</b> <i>Selection of local mature cheeses</i>														
<b>Baba bouchon, rhum arrangé aux agrumes, crème fouettée vanillée</b> Neapolitan rum baba, citrus-infused rum, vanilla whipped cream														
<b>Suggestion de dessert du moment</b> <i>Dessert of the day</i>	se référer aux équipes pour les informations allergènes <i>Please consult the staff for information on allergens</i>													
<b>LE MENU DU VOYAGEUR - THE TRAVELLERS'S MENU</b>														
<b>Gigot d'agneau de nos régions rôti, servi à la voiture de tranche, gratin dauphinois façon « Michel Rostang »</b> <i>Roast leg of local lamb, served at your table from the carving trolley, Michel Rostang's potato gratin dauphinois</i>														
<b>Millefeuille vanille, pommes caramélisées</b> <i>Vanilla millefeuille with caramelized apples</i>														
<b>Présence volontaire</b> Voluntary presence														
<b>Informations non communiquées</b>														
<b>LE MENU DES ENFANTS - THE CHILDREN'S MENU</b>														
<b>Cabillaud vapeur, poêlée d'artichauts poivrade, cébettes et ail des ours</b> Steamed cod, sautéed baby artichokes, spring onions, and wild garlic														
<b>Suprême de volaille fermière rôti, sauce poulette, fricassée d'asperges et morilles</b> Roasted farm poultry supreme, poulette sauce, asparagus fricassée and morel mushrooms														
<b>Gigot d'agneau de nos régions rôti, servi à la voiture de tranche, gratin dauphinois façon « Michel Rostang »</b> <i>Roast leg of local lamb, served at your table from the carving trolley, Michel Rostang's potato gratin dauphinois</i>														
<b>Tartare de bœuf assaisonné à votre goût, frites fraîches et salade de jeunes pousses</b> <i>Beef tartare seasoned to your taste, fresh French fries and baby salad</i>														
<b>Tarte chocolat Gianduja</b> <i>Gianduja chocolate tart</i>														
<b>Assiette de glaces ou sorbets</b> <i>Ice cream or sorbet selection</i>														
<b>MACARONS TRAIN BLEU</b>														
<b>Citron de Menton et Lavande de Provence</b> <i>Menton lemon and lavender from Provence</i>														
<b>Présence volontaire</b> Voluntary presence														
<b>Informations non communiquées</b>														

## Synthèse des Allergènes - TRAIN BLEU - Printemps 2026

### Allergens information - TRAIN BLEU - Spring 2026

	Gluten* Gluten*	Crustacés Crustaceans	Œufs Eggs	Poissons Fishes	Arachide Peanuts	Soja Soya	Lait** Milk**	Fruits à coque*** Tree nuts***	Céleri Celery	Moutarde Mustard	Sésame Sesame seeds	Sulfites**** Sulphur dioxide****	Lupin Lupin flour	Mollusques Mollusks
<b>LE MENU DU TRAIN BLEU - TRAIN BLEU MENU</b>														
<b>Langoustines rôties, pissaladière</b> , bavaroise de crustacés, anchoïade et basilic <i>Roasted langoustine, pissaladière flatbread, shellfish bavaroise, anchoïade, and basil</i>														
<b>Foie gras frais de canard cuit entier au bouillon</b> , chutney de radis blanc, consommé en gelée <i>Fresh broth-cooked duck foie gras, white radish chutney, jellied consommé</i>														
<b>Dos de bar cuit sur la peau</b> , gnocchi de pommes de terre, asperges blanches et vertes, coriandre fraîche <i>Crispy-skinned sea bass loin, potato gnocchi, white and green asparagus, and fresh coriander</i>														
<b>Sorbet citron vert basilic et gin</b> <i>Lime and basil sorbet with gin</i>														
<b>Jarret de veau à la sarriette</b> , petits pois à la française (A partager pour 2 personnes) <i>Veal shank with savory, French-style peas (For 2 people to share)</i>														
<b>Fromages affinés de nos régions</b> <i>Selection of local mature cheeses</i>														
<b>Citron de Menton</b> , blanc manger Chartreuse verte et herbes fraîches <i>Menton lemon, Green Chartreuse and fresh herb blancmange</i>														
<b>LE PARIS - LYON</b>														
<b>Une boisson chaude au choix – Café, chocolat ou thé</b> <i>Hot drink of your choice – Coffee, chocolate or tea</i>	<b>Se référer à la carte des boissons</b> <i>Refer to the drinks menu</i>													
<b>Jus d'orange pressé</b> <i>Squeezed orange juice</i>														
<b>Duo de mini viennoiseries</b> <i>Two small pastries</i>														
<b>LE PARIS - VINTIMILLE</b>														
<b>Une boisson chaude au choix – Café, chocolat ou thé</b> <i>Hot drink of your choice – Coffee, chocolate or tea</i>	<b>Se référer à la carte des boissons</b> <i>Refer to the drinks menu</i>													
<b>Jus d'orange pressé</b> <i>Squeezed orange juice</i>														
<b>Fromage blanc, compotée de fruits de saison</b> <i>Cottage cheese, season fruit purée</i>														
<b>Baguette et pain aux céréales toasté</b> , beurre d'Isigny, confiture ou miel <i>Baguette and toasted cereal bread, Isigny butter, jam or honey</i>														
<b>LE TRAIN BLEU</b>														
<b>Une boisson chaude au choix – Café, chocolat ou thé</b> <i>Hot drink of your choice – Coffee, chocolate or tea</i>	<b>Se référer à la carte des boissons</b> <i>Refer to the drinks menu</i>													
<b>Jus d'orange pressé</b> <i>Squeezed orange juice</i>														
<b>Duo de mini viennoiseries</b> <i>Two small pastries</i>														
<b>Baguette et pain aux céréales toasté</b> , beurre d'Isigny, confiture ou miel <i>Baguette and toasted cereal bread, Isigny butter, jam or honey</i>														
<b>Omelette et une garniture au choix (Saumon fumé, poitrine fumée, jambon «Prince de Paris» ou champignons)</b> <i>Omelette with choice of filling (Smoked salmon, bacon, mushrooms, «Prince de Paris» deli ham)</i>														
<b>Salade de fruits frais de saison</b> <i>Seasonal fresh fruit salad</i>														
<b>Yaourt nature ou aux fruits</b> <i>Yoghurt plain or fruits</i>														

Présence volontaire  
Voluntary presence

\*Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) et produits à base de ces céréales

\*Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut) and products made from these cereals

\*\*Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)

\*\*Milk and milk-based products (including lactose)

\*\*\*Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits

\*\*\*Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, macadamias, Brazil nuts, Queensland nuts, pistachios) and products made from these fruits

\*\*\*\*Sulfites : Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)

\*\*\*\*Sulfites : Sulphur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10mg/kg or 10 mg/l (expressed as SO2)