



SUR LE POUCE

On the go



Uniquement servi de 11h30 à 22h
Only served from 11:30 am till 10 pm

Salade Caesar

Salade croquante, volaille, parmesan, sauce anchoïade **25€**
Caesar salad: Crispy salad, chicken, Parmesan cheese, anchovy sauce

Croque-Monsieur en roll, jambon blanc « Prince de Paris » **25€**

Croque-Monsieur roll-ups with “Prince de Paris” deli ham

Club sandwich

poulet, bacon, laitue, tomate, œuf dur, chips maison **28€**
Club sandwich: Chicken, bacon, lettuce, tomatoe, hard-boiled egg, homemade potato chips

Parmentier d'agneau confit, salade de jeunes pousses **30€**

Minced lamb topped with mashed potatoes, baby leaf salad

Tartine avocat et œuf mollet,

pain aux céréales, graines de chia **20€**
Avocado toast with a soft boiled egg, toasted sourdough bread, chia seeds

Tartare de bœuf de Salers assaisonné,

sauce tomate et soja, huile de sésame, frites maison **34€**
Salers beef tartare seasoned with soy and tomato sauce, sesame oil, homemade fries

Pâté en croûte de campagne,

chutney de prunes et amandes **32€**
Pâté en croûte de campagne, plum and almond chutney

Planche 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

Saumon fumé,

crème aigrelette aux herbes **29€**
Smoked salmon, acidulous cream with herbs

Planche de fromages affinés de nos régions **16€**

Selection of matured cheeses from our regions

Caviar Osciètre d'Aquitaine de la Maison Prunier 30g,

blinis et condiments **95€**
Maison Prunier's Aquitaine Osciètre caviar blinis and seasonings



Ici de l'eau potable gratuite est à disposition des clients.
You can fill your own contenant with free potable drinking water

Prix nets – Service compris 15 % sur prix HT – Juillet 2025

LES DESSERTS & PÂTISSERIES

19€

Baba bouchon,
rhum arrangé aux agrumes, crème fouettée vanillée
Neapolitain rum baba, citrus-infused rum, vanilla whipped cream

Opéra
Chocolate and coffee cake

Tropézienne aux framboises
et fleur d'oranger
Tropezian tart with raspberry and orange blossom

Tarte au citron yuzu meringuée
Yuzu lemon pie topped with meringue

Mille-feuille praliné
Praline custard stlice

Salade de fruits rouges et crème fouettée vanillée
Red fruit salad with vanilla whipped cream

Fraisier
Strawberry cake

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

LES COUPES GLACÉES

19€

Chocolat liégeois

Café liégeois

Coupe glacée aux fruits rouges

LA BOX DU VOYAGEUR 39€ THE TRAVELLER'S BOX

À EMPORTER UNIQUEMENT
Take away only

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
Starter + Dish + Dessert

DEMANDEZ À NOS ÉQUIPES NOTRE SÉLECTION DU JOUR
Ask our team for our today's special

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

Boissons non comprises - Drinks not included

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

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 - 20cl *Pineapple nectar* **9,50€**

Comptoir Rhodanien - 25cl 9€

Jus de pomme *Apple juice*
Jus de tomate *Tomato juice*
Jus de raisin *Grape juice*
Nectar d'abricot *Apricot nectar*
Nectar de fraise *Strawberry nectar*
Nectar de pêche *Peach nectar*
Nectar de poire *Pear nectar*
Nectar de mangue *Mango nectar*
Nectar de framboise *Raspberry nectar*

LES EAUX
WATERS

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

LES VINS AU VERRE
WINES BY THE GLASS

BLANC <i>White</i>	15cl	20cl
AOC Côte Chalonnaise Millebuis Vignerons de Buxy	15€	19€
AOC Chablis Domaine Oliveira Lecestre	19€	25€
AOC Pessac-Léognan Château Tour Léognan	15€	18€
AOC Chablis 1 ^{er} Cru Essence des Climats Domaine Laroche	21€	27€

ROUGE <i>Red</i>		
AOC Blaye Côtes de Bordeaux Château Gazin Montaignu	13€	16€
AOC Médoc Château Patache d'Aux Cru Bourgeois	18€	24€
AOC Crozes-Hermitage Cuvée L. Domaine Combier	19€	24€
AOC Saumur Champigny Thierry Germain Domaine des roches Neuves	14€	18€
AOC Aloxe Corton Manuel Olivier 1 ^{er} cru les Fournières	25€	30€

ROSÉ		
AOP Côtes de Provence Minuty Prestige	15€	20€
AOC Bandol Domaine Ott Ramassan 	21€	27€

LES CHAMPAGNES

	17cl	37,5cl	75cl
Collet Brut	22€	46€	90€
Collet rosé	25€	–	95€
Bollinger Brut cuvée spéciale	26€	–	98€
Ruinart Blanc de Blancs	–	–	130€
Kir Royal	20€	–	–
Veuve Clicquot	–	–	106€

LES APÉRITIFS
APERITIVES

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

GIN & TONIC 17€
PERFECT SERVE

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

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€

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 Vénézuéla – Rhum ambré 18€
Don Papa Philippines 18€
Ron Appleton Signature Jamaïque 18€
J. Bailly Martinique - 12 ans d'âge 18€

VODKA

Grey Goose -France - Douce et florale 17€
Grey Goose poire - France - Fruité et florale 17€

TEQUILA

Silver Patron 100% Agave bleu - Mexique - Authentique 14€

LES BIÈRES
BEERS

BOUTEILLE Bottle - 33 cl

Desperados 9,50€
Heineken 0.0 Bière sans alcool 9€
Gallia Champs Libre 11€
Mort Subite 11€

PRESSION Draught

	33 cl	50 cl
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 Grey Goose, Curaçao bleu, jus d'ananas, citron vert

Secret Garden - 12cl 16€
Gin, concombre, basilic, jus de citron, sirop de myrtille, Top Prosecco

Inferno Station - 11cl 16€
Whisky Jameson, jus d'abricot, liqueur de pêche, sirop de piment, jus de citron vert, Magic Velvet

Le Madras - 10cl 16€
Rhum Blanc infusé à la cannelle et gingembre, jus de pomme, sirop de vanille, jus de citron vert

Aperol Spritz - 15cl 16€
Aperol, Prosecco, eau gazeuse
Fiorente Spritz - 18cl 16€
Fiorente Prosecco, eau gazeuse
Americano maison - 12cl 16€
Campari, Vermouth Dry, eau gazeuse
Negroni - 9cl 16€
Campari, Vermouth Dry, Gin
Mojito - 12cl 16€
Rhum havana club 3 ans, menthe fraîche, sirop de sucre de canne et cassonnade, citron vert frais, eau gazeuse
Dry Martini - 7cl 16€
Vermouth dry, gin Tanqueray
Caipi «Rinha» ou «Roska» - 6cl 16€
Cachaça ou Vodka Ketel One, dés de citron vert frais, sucre de canne
Expresso Martini - 7cl 16€
Vodka Grey Goose, liqueur Kahlua, espresso, sirop vanille
Margarita - 8cl 16€
Tequila Silver Patron, Cointreau, jus de citron vert
Muscov Mule - 15cl 16€
Vodka Grey Goose, Ginger beer, jus de citron vert
French 75 - 12cl 18€
Gin Hendrick's, jus de citron jaune, Champagne, sucre de canne

LES MOCKTAILS

Sans alcool Without alcohol

Spritz Sans alcool - 18cl 15€
Orange Spritz Bitter, Martini vibrante, eau gazeuse, vin pétillant désalcoolisé, Kumquat
Virgin Mule - 14cl 15€
Spiritueux sans alcool, Ginger beer, jus de citron vert
Virgin Secret Garden - 12cl 15€
Concombre, basilic, Gin sans alcool, jus de citron, sirop de myrtille, champagne sans alcool
Virgin Inferno Station - 14cl 15€
Whisky sans alcool, jus d'abricot, sirop de pêche, sirop de piment, jus de citron vert, Magic Velvet

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