

LES ENTRÉES

STARTERS



Pâté en croûte de volaille, pistache et foie gras de canard mendiant, confit de châtaignes et coings **30€**

*Poultry, pistachio and duck foie gras «pâté en croûte»
dried fruit, chestnut and quince confit*

Tranches de Saint-Jacques et mullet noir à cru, crèmeux de brocoli, gel citron, brocoli roussi et pickles **39€**

*Thinly sliced raw scallops and grey mullet,
broccoli cream, lemon gel, charred broccoli and pickles*

Pressé de foie gras de canard au naturel et poireau fumé, petite brioche tiède **36€**

Pressed natural duck foie gras and smoked leek, warm brioche

Oeufs mimosa, tarama et Caviar Oscietre, crème fraîche aux fines herbes et céréales toastées **34€**

*Deviled eggs with tarama and Ossetra caviar,
herb sour cream and toasted grains*

Vol-au-vent de girolles, champignons et sot-l'y-laisse, sauce poulette **35€**

Chanterelle vol-au-vent, wild mushrooms and chicken oyster, poulette sauce

Gravlax de truite, tartare de betterave crapaudine au vieux vinaigre de Xérès, velours de betterave à l'estragon **32€**

*Trout gravlax, crapaudine beetroot tartare with aged Xérès vinegar,
tarragon beetroot creamy*

Velouté de citrouille et châtaignes, chou fondant, croûtons de pain d'épices **29€**

Pumpkin and chestnut velouté, tender braised cabbage, gingerbread croutons

LE VÉGÉTAL

VEGETARIAN RECIPE

Fleur d'artichaut rôtie, mousseline de cœurs d'artichauts, mesclun d'herbes fraîches, vinaigrette au vieux Xérès **34€**

*Roasted artichoke, artichoke heart mousseline, fresh herb mesclun,
Xérès vinegar dressing*

LES POISSONS

FISHES



Dos de lieu jaune rôti,
croûte d'herbes et de sarrasin, beurre blanc acidulé, risotto de sarrasin grillé,
oignons janes et champignons **42€**

*Roasted pollock loin, herb and buckwheat crust, tangy beurre blanc,
toasted buckwheat risotto, spring onions and mushrooms*

Quenelle de brochet sauce Newburgh,
riz basmati croustillant **36€**

Pike quenelle, newburg sauce, crispy rice

Noix de coquilles Saint-Jacques à la plancha,
mitonné de légumes racines, couteaux de mer et salicornes,
crème de Saint-Jacques **48€**

*Scallops roasted,
slow-cooked root vegetables, razor clams and samphire, scallop cream*

Bar entier en portefeuille flambé au fenouil,
fenouil et pommes grenaille rôtis **120 €**

(À partager pour 2 personnes - selon arrivage / For 2 people to share - depending on the catch of the day)

Whole sea bass flambéed with fennel, fennel and roasted baby potatoes

LES VIANDES

MEATS



Gigot d'agneau de nos régions rôti, servi à la voiture de tranche,
gratin dauphinois façon « Michel Rostang » **47€**

*Roast leg of local lamb, served at your table from the carving trolley,
Michel Rostang's potato gratin dauphinois*

Cœur de filet de bœuf au poivre flambé,
mousseline de pommes de terre **48€**

Pepper-Flambéed beef fillet, mashed potatoes

Lièvre à la royale sauce poivrade,
tagliolini à la crème **49€**

Hare « à la royale », pepper sauce, tagliolini pasta with cream

Fricassée de pintade fermière et foie gras de canard rôti,
pot-au-feu de légumes d'automne **42€**

*Free-range guinea fowl fricassee and roasted duck foie gras,
autumn vegetables pot-au-feu*

Tartare de bœuf à votre goût,
frites maison et salade de jeunes pousses **38€**

Beef tartar, seasoned to your taste, home-made chips and baby leaf salad

LA SALADE ET LES FROMAGES SALAD & CHEESES

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) **13€**

*Baby leaf salad, dressed to your taste,
(Baux de Provence olive oil, sherry vinegar or balsamic vinegar, dried apricots, walnuts and hazelnuts)*

Plateau de fromages affinés de nos régions **19€**

Platter of local mature cheeses

LES DESSERTS



Baba bouchon,

rhum arrangé aux agrumes, crème fouettée vanillée **19€**

Neapolitan rum baba, citrus-infused rum, vanilla whipped cream

Soufflé chocolat Guanaja,

éclats d'amandes, crème glacée café **19€**

Guanaja chocolate soufflé, almond shards, coffee ice cream

(À commander en début de repas - to be ordered at the start of the meal)



Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier **21€**

Crêpes Suzette flambéed with Grand Marnier

Paris-Brest aux noisettes **19€**

Hazelnut Paris-Brest

Pressé de pomme et coing,

sorbet pomme verte et shiso **19€**

Pressed apple and quince, green apple and shiso sorbet

Ananas rôti,

crèmeux rhum-raisin **19€**

Roasted pineapple, rum and raisin cream

Parfait glacé miel et agrumes **16€**

Honey and citrus parfait glacé

Café ou Thé gourmand **19€**

Tea or Coffee 'gourmand', served with petit fours

LE MENU PLM 78 €

PARIS LYON MÉDITERRANÉE



Gravlax de truite, tartare de betterave crapaudine au vieux vinaigre de Xérès,
velours de betterave à l'estragon

Trout gravlax, crapaudine beetroot tartare with aged xérès vinegar, tarragon beetroot creamy

OU / OR

Pâté en croûte de volaille, pistache et foie gras de canard,
mendiant, confit de châtaignes et coing

Poultry, pistachio and duck foie gras «pâté en croûte» dried fruit, chestnut and quince confit



Quenelle de brochet sauce Newburgh, riz basmati croustillant

Pike quenelle, newburg sauce, crispy rice

OU / OR

Fricassée de pintade fermière,

pot-au-feu de légumes d'automne, bouillon lié au foie gras de canard

Free-range guinea fowl fricassee, autumn vegetables pot-au-feu, duck foie gras thickened broth



Sélection de fromages affinés de nos régions

Selection of local mature cheeses

OU / OR

Baba bouchon, rhum arrangé aux agrumes, crème fouettée vanillée

Neapolitan rum baba, citrus-infused rum, vanilla whipped cream

OU / OR

Dessert du jour

Our seasonal recommendation

Boissons non comprises

Drinks not included



LE MENU DU VOYAGEUR* 57 €



Gigot d'agneau de nos régions rôti, servi à la voiture de tranche,
gratin dauphinois façon «Michel Rostang»

*Roast leg of local lamb, served at your table from the carving trolley,
Michel Rostang's potato gratin dauphinois*



Pavlova aux fruits exotiques

Exotic fruit pavlova

Servi en 45 minutes - Boissons non comprises

*Menu proposé pour un maximum de 12 personnes

Served in 45 minutes - Drinks not included

**Menu for a maximum of 12 people*

-

LE MENU DU TRAIN BLEU 120 €

Œufs mimosa, tarama et Caviar Oscietre, crème fraîche aux fines herbes et céréales toastées

Deviled eggs with tarama and Ossetra caviar, herb sour cream and toasted grains



Pressé de foie gras de canard au naturel et poireau fumé, petite brioche tiède

Pressed natural duck foie gras and smoked leek, warm brioche



Dos de lieu jaune rôti,

croûte d'herbes et de sarrasin, beurre blanc acidulé, risotto de sarrasin grillé,
oignons fanes et champignons « bouton »

*Roasted pollock loin, herb and buckwheat crust, tangy beurre blanc, toasted buckwheat risotto,
spring onions and mushrooms*



Sorbet pomme-shiso et gin

Gin, apple and shiso sorbet



Cœur de filet de bœuf au poivre, mousseline de pommes de terre

Roasted peppercorn beef tenderloin, mashed potatoes



Sélection de fromages affinés de nos régions

Selection of local mature cheeses



Parfait glacé miel et agrumes

Honey and citrus parfait glacé

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

boissons non comprises

Served for everyone at the table, until 2pm at lunch and 10pm at dinner

Drinks not included

ACCORD METS ET VINS 42€

Menu accompagné de 3 verres (15cl) de vin au choix parmi la sélection suivante :

Blanc / white AOC Pouilly Fumé Serge Dagueneau & filles

Blanc / white AOC Chablis Domaine Oliveira Lecestre

Rouge / red AOC Haut Médoc Château Victoria

Servi uniquement avec le Menu du Train Bleu – Par personne

Only served with Le Train Bleu Menu – price per person

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH – PLEASE CONSUME IN MODERATION

LE MENU DES ENFANTS 29 €



Plat sur notre carte au choix parmi la sélection suivante en portion adaptée pour les enfants :

Choice of dish from the following selection served in child-sized portions:

Lieu jaune rôti, riz croustillant **OU Taglierini** et sot-l'y-laisse au jus
OU Gigot d'agneau, gratin dauphinois **OU Steak haché**, frites maison

*Roasted pollock loin, crispy rice OR Taglierini pasta and chicken oyster with jus
OR Roast leg of lamb, potato gratin dauphinois OR Minced beef steak, home-made chips*



Tarte chocolat gianduja, croustillant praliné **OU Assiette de glaces ou sorbets**

Gianduja chocolate tart, praline crunch OR Ice cream OR sorbet selection



Jus de fruits (20cl, à base de concentré) **OU Soda** (25cl) **OU Eau minérale** (50cl)

Fruit juice (20cl, made from concentrate) OR Soda (25cl) OR Mineral water (50cl)

Jusqu'à 10 ans

MACARON TRAIN BLEU

— — — — —

➡ PIERRE HERMÉ ⬅
PARIS

Citron de Menton et Lavande de Provence
Menton lemon and lavender from Provence

x 2 6,60 € - x 4 13,20 €

LES CAFÉS ET LES THÉS COFFEES & TEAS



LES CAFÉS COFFEES

Finca El Platanillo **7 €**

Décaféiné Decafeinated **7 €**

LES THÉS & INFUSIONS TEAS & HERBAL TEAS (Mariage Frères) **10,5€**

Casablanca, Fuji-yama, Darjeeling, Earl Grey
Verveine citronnée, Camomille, Tilleul

*Casablanca, Fuji-yama, Darjeeling, Earl Grey
Lemon verbena, Chamomile, Lime blossom*