

SUR LE POUCE

On the go

LES PLATS DISHES

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

Salade Caesar

Salade croquante, volaille, parmesan, sauce anchoïade **23€**
Caesar salad: Crispy salad, chicken, Parmesan cheese, anchovy sauce

Croque-Monsieur en roll, jambon blanc « Prince de Paris »
salade de jeunes pousses **23€**

Croque-Monsieur roll-ups with "Prince de Paris" deli ham, baby leaf salad

Club sandwich

Bacon, laitue, tomates, salade de jeunes pousses,
chips maison **26€**

*Club sandwich: Bacon, lettuce, tomatoes, baby leaf salad,
homemade potato chips*

Tartine avocat et œuf mollet,

pain au levain toasté, salade mesclun, graines de chia **17€**

*Avocado toast with a soft boiled egg, toasted sourdough bread,
mesclun salad, chia seeds*

Tartare de bœuf de Salers assaisonné,

sauce tomate et soja, huile de sésame, frites fraîches
et salade de jeunes pousses **32€**

*Salers beef tartare seasoned with soy and tomato sauce,
sesame oil, French fries baby leaf salad*

Ballotine de lapin à la provençale,

légumes en aigre doux, jus perlé **28€**

Provence-style stuffed rabbit ballotine, sweet and sour vegetables, smooth jus

Tartare de saumon frais et fumé « en aller-retour »,

crémeux d'avocat et focaccia **32€**

Diced fresh and smoked salmon snacked, creamy avocado and focaccia

Lasagne d'agneau confit,

salade de jeunes pousses **25€**

Lasagna of preserved lamb, baby leaf salad

Emincé de poulpe mariné au citron vert,

crémeux de pois chiches au cumin, condiment aux épices
et coriandre fraîche **29€**

*Sliced octopus marinated in lime, creamy chickpeas
with cumin, spice condiment and fresh coriander*

Burrata crémeuse,

gaspacho de tomate verte épicé **17€**

Creamy burrata, spicy green tomato gazpacho

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



Baba bouchon

rhum arrangé aux agrumes « maison », crème fouettée vanillée 18€
Train Bleu's Baba au Rhum, homemade spiked citrus punch, vanilla whipped cream

Tarte au citron yuzu meringué 14€

Yuzu lemon tart topped with meringue

Cheesecake framboise, verveine 18€

Raspberry and verbena cheesecake

Chou cacahuète 14€

Chou pastry filled with peanut mousse

Tarte aux fruits du moment 14€

Season fruit tart

Ecrin au chocolat Guanaja,

crèmeux aux noisettes du Piémont 18€
Crispy chocolate, chocolate mousse, creamy hazelnut

Pavlova de fruits rouges,

rafraîchi à l'hibiscus 18€
Pavlova of red fruits refreshed with hibiscus syrup

Le gourmand du Train Bleu,

café ou thé accompagné de ses mignardises 18€
Coffee or tea with petits fours



LA BOX DU VOYAGEUR 35€ 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 assaisonnement
To be eaten cold with bread, cutlery, napkins, salt and pepper



LES CAFÉS COFFEES



CAFÉ «FINCA EL PLATANILLO» COFFEE 6€

Découvrez notre café, en grains 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 6€

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



LES THÉS NOIRS BLACK TEAS 10,50€

Darjeeling Margaret's Hope Sombre et fruité avec beaucoup de caractère

Big Ben Breakfast tea À la fois doux et tonique, rond et épicé

Thé des Lords Earl Grey Agrémenté de pétales de carthame

Paris for Him Notes d'agrumes, de coriandre et de vanille

LES THÉS VERTS GREEN TEAS 10,50€

Paris for Her Notes de rose, de framboise et de litchi

Sencha Ariaké Thé vert japonais aux notes iodées et végétales

Thé vert à la menthe Thé à la marocaine par excellence, parfumé aux feuilles de menthe, très frais et désaltérant

Thé du Hammam Inspiré d'une recette traditionnelle turque, il évoque la pulpe de datte verte, la fleur d'oranger, la rose et les fruits rouges

DÉTOX 10,50€

Détox brésilienne bio  Associe les bienfaits du thé vert, du maté, de l'açaï, du guarana et du fruit de la passion

ROOÏBOS (sans théine) 10,50€

Rooibos des Vahinés Parfums gourmands de vanille et d'amande, agrémenté de pétales de souci

INFUSIONS HERBAL TEAS 10,50€

Verveine Infusion de feuilles de verveine, fraîche et citronnée

Camomille Infusion de fleurs de camomille, au parfum doux et fleuri

Herboriste verveine-orange-menthe Infusion de feuilles de verveine, écorces d'orange et feuilles de menthe

LES BIÈRES BEERS

BOUTEILLE *Bottle* - 33 cl

Edelweiss, bière blanche 9€

Desperados 9,50€

PRESSION *Draught*

	33 cl	50 cl
Heineken	9€	11€
Affligem	9,50€	11,50€
Panaché / Monaco	9€	11,50€

LES BOISSONS FRAÎCHES COLD DRINKS

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

Schweppes Héritage - 25cl Tonic Originale 8,50€

Orangina / Schweppes Agrum' - 25cl 8,50€

Pepsi / Pepsi Max - 33cl 8,50€

Lorina limonade artisanale - 33cl 9€

San Bitter - 10cl 8,50€

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

Infusion glacée  Framboise, Menthe, Pomme / Passion, Baie de Timur, Pomme 8,50€

Raspberry, Mint, Apple / Passion, Timur Berry, Apple

LES NECTARS ET JUS DE FRUITS NECTARS & FRUIT JUICES

Jus frais pressé : Citron (8cl), Orange (18cl), Pamplemousse (18cl) 9€

Fresh juice: Lemon (8cl), Orange (18cl), Grapefruit (18cl)

Nectar d'ananas - 20cl Pineapple nectar 9,50€

SÉLECTION ALAIN MILLIAT - 33cl 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*

Jus de raisin rouge Merlot *Merlot red grapes juice*

Nectar d'abricot Bergeron *Bergeron apricot nectar*

Nectar de fraise Sangana *Sangana strawberry nectar*

Nectar de framboise Mecker *Mecker raspberry 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	1L
Evian		8€	11€
Badoit verte		8,50€	11,50€
Badoit rouge	8,50€		

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

	15cl	20cl
BLANC <i>White</i>		
Blaye Côtes de Bordeaux Château Haut Grelot	9€	11€
Bourgogne Côtes Chalonnaise Millebuis	9€	11€
Crozes-Hermitage Jean-Luc Colombo 	13€	16€
Chablis Château de Fleys	13€	16€
Menetou Salon Domaine Dionet	13€	16€
Pernand-Vergelesses Clos de la Croix de Pierre	17€	21€
Gewurztraminer Vendanges tardives Kuehn	17€	21€
ROUGE <i>Red</i>		
Blaye Côtes de Bordeaux Château Gazin Montaigu	9€	11€
Graves Château Haut Selve	13€	16€
Crozes-Hermitage Cuvée L.Combier	13€	16€
Saumur Champigny 	13€	16€
Thierry Germain - Domaine des Roches neuves		
Saint-Estèphe Château Tour des Termes	17€	21€
Aloxe Corton Les Caillettes Domaine Delagrange	18€	22€
ROSÉ		
Côtes-de-Provence Château Rasque	13€	16€
Bandol Château de Pibarnon	13€	16€

LES CHAMPAGNES

	17cl	37,5cl	75cl
Ayala Brut Majeur Propriété de la famille Bollinger	19€	46€	82€
Ayala Rosé Majeur Propriété de la famille Bollinger	23€	-	95€
Bollinger Brut cuvée spéciale	23€	-	98€
Ruinart Blanc de Blancs	-	-	130€
Kir Royal	19€	-	-
Veuve Clicquot	-	-	106€

LES APÉRITIFS APERITIVES 9€

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

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 - 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 Vénézuéla - 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

Altos Olmeca, 100% Agave Mexique - Authentique 14€

LES SMOOTHIES 12€

Fraîchement pressés au bar

Smoothie - 25cl
Fraise, banane

Smoothie du moment

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
Chambord Spritz - 7cl 16€
Chambord Spritz Prosecco, liqueur de Chambord, sirop d'agave, angostura, tonic
Side Car - 7cl 16€
Cognac, Cointreau, jus de citron
Pineapple Daiquiri - 9cl 16€
Rum plantation pineapple, egg white, jus de citron vert
Cocktail du jour - 14cl 14€

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 fraîche, sirop de sucre de canne et cassonade, eau gazeuse, citron vert frais
Mojito framboise - 30cl 16€
Ron havana club 3 ans, menthe fraîche, sirop de sucre de canne et cassonade, eau gazeuse, citron vert frais, nectar de framboise
Mojito mangue - 30cl 16€
Ron havana club 3 ans, menthe fraîche, sirop de sucre de canne et cassonade, eau gazeuse, citron vert frais, nectar de mangue
Sexton old fashioned - 9cl 16€
Sexton, angostura bitter, sucre, eau gazeuse
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€