

## LES ENTRÉES



**Ceviche de truite,**  
courgettes croquantes, gaspacho de tomate verte et jalapeños 29€

**Tranches de mullet de haute mer et tourteau,**  
fèves et pois gourmands,  
coulis de cresson à l'huile des Baux de Provence 32€

**Pissaladière de langoustines,**  
bavaroise de crustacés, anchoïade et basilic 35€

**Emincé de poulpe mariné au citron vert,**  
crèmeux de pois chiches au cumin,  
condiment aux épices et coriandre fraîche 31€

**Ballotine de lapin à la provençale,**  
légumes en aigre doux, jus perlé 28€

**Tarte sablée au parmesan de tomates anciennes,**  
émulsion basilic et sirop de tomate épicé 24€

## LES POISSONS



**Mi-cuit d'espadon aux poivres des Indes,**  
fricassée de pommes de terre grenaille et oignons nouveaux 35€

**Gratin de macaroni au homard\* façon « Michel Rostang » 48€**

**Pavé de bar rôti sur la peau,**  
chakchouka, légumes d'été grillés, vinaigrette aux herbes 42€

**Saint-Pierre grillé et flambé au fenouil,**  
pomme purée, beurre anisé 105€  
(À partager pour 2 personnes - selon arrivage)

## LE VÉGÉTAL



**Fricassée de girolles et courgettes violon à la marjolaine,**  
crème de girolles et amandes 29€

## LES VIANDES



**Gigot d'agneau de nos régions rôti, servi à la voiture de tranche,**  
gratin dauphinois façon «Michel Rostang» 40€

**Suprême de volaille fermière rôti,**  
velours d'aubergine au citron confit,  
croustillant de parmesan, sauce diable 38€

**Tartare de bœuf de Salers assaisonné à votre goût,**  
frites fraîches et salade de jeunes pousses 35€

**Petits farcis de Provence aux olives de Nyons,**  
farce de veau fondante à la sarriette 40€

**Cœur de filet de bœuf à la casserole,**  
pommes boulangère, jus court aux girolles 46€

\*homarus americanus

## LA SALADE ET LES FROMAGES



**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€**

**Plateau de fromages affinés de nos régions 18€**

## LES DESSERTS



**Baba bouchon,**  
rhum arrangé aux agrumes, crème fouettée vanillée **18€**

**Soufflé chaud au citron de Provence,**  
crème glacée au thym **18€**  
(À commander en début de repas)

**Fruits du moment poêlés sous vos yeux,**  
crèmeux vanille, sorbet basilic et Sacristain aux amandes **18€**

**Pêches façon Melba 18€**

**Pavlova de fruits rouges rafraîchi à l'hibiscus 18€**

**Ecrin au chocolat Guanaja,**  
crèmeux aux noisettes du Piémont **18€**

**Café ou Thé gourmand 18€**



## LES CAFÉS ET LES THÉS



**LES CAFÉS FINCA EL PLATANILLO 6€**

Décaféiné **6€**

**LES THÉS & INFUSIONS 10,50€**

Thé vert à la menthe, Darjeeling, Earl Grey, Sencha  
Verveine, Camomille

LE MENU **PLM** 65€  
PARIS LYON MÉDITERRANÉE



Ballotine de lapin à la provençale  
légumes en aigre doux, jus perlé

**OU**

Emincé de poulpe mariné au citron vert,  
crèmeux de pois chiches au cumin, condiment aux épices et coriandre fraîche



Mi-cuit d'espadon aux poivres des Indes,  
fricassée de pommes de terre grenaille et oignons nouveaux

**OU**

Suprême de volaille fermière rôti,  
velours d'aubergine au citron confit, croustillant de parmesan, sauce diable



Sélection de fromages affinés de nos régions

**OU**

Baba bouchon, rhum arrangé aux agrumes, crème fouettée vanillée

**OU**

Suggestion de dessert du moment

Boissons non comprises

LE MENU DU **VOYAGEUR**\* 49€



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



Tarte au citron yuzu meringuée

Servi en 45 minutes

\*Menu proposé pour un maximum de 12 personnes

Boissons non comprises

LE MENU DES **ENFANTS** 25€



Plat sur notre carte au choix parmi la sélection suivante :

Mi-cuit d'espadon **OU** Pavé de bar

**OU** Tartare de bœuf **OU** Gigot d'agneau  
en portion adaptée pour des enfants



Tartelette au chocolat Guanaja

**OU**

Assiette de glaces ou sorbets



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

Jusqu'à 10 ans



## LE MENU DU TRAIN BLEU 110€



Fricassée de girolles et courgettes violon à la marjolaine,  
crème de girolles et amandes



Tranches de mullet de haute mer et tourteau, fèves et pois gourmands,  
coulis de cresson à l'huile des Baux de Provence

Pavé de bar rôti sur la peau,  
chakchouka, légumes d'été grillés, vinaigrette aux herbes



Gin et sorbet citron vert basilic



Cœur de filet de bœuf à la casserole,  
pommes boulangère, jus court aux girolles

Sélection de fromages affinés de nos régions



Pêches façon Melba

boissons non comprises

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

## ACCORD METS ET VINS 25€



Laissez-vous guider par notre sélection de 3 verres de vin (15cl)

*Blanc* Chablis AOC Château de Fleys

*Blanc* Saint-Joseph AOC Louis Cheze Ro Rée

*Rouge* Graves AOC Château Haut Selve

Servi uniquement avec le Menu du Train Bleu – Par personne

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Les informations consommateur suite au décret n°2002-1465, concernant la traçabilité des viandes, sont disponibles à l'accueil du restaurant.

SSP Paris SAS – RCS Paris 534 704 770 – Capital de 208 814€ – Siège : Equalia, 5 rue Charles de Gaulle, 94140 Alfortville – France

Prix nets – Service compris 15 % sur prix HT – **Juin 2022.**

Rejoignez-nous sur  et 