Service Qualité SSP
Quality Department SSP

Mis à jour le 03/11/2026
Updated 03/11/2026

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.

Synthèse des Allergènes Restaurant - TRAIN BLEU - Autonme/Hiver 2026-2027
Allergens information Restaurant - TRAIN BLEU - Autumn/Winter 2026-2027

	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 *Dish of the day*	se référer aux équipes pour les informations allergènes *Please consult the staff for information on allergens*													
Pâté en croute de volaille et foie gras de canard, mendiant, confit de chataignes et coings *Poultry and duck foie gras "pâté en croute", dried fruit, chestnut and quince confit*	■		■				■	■	■			■		
Tranches de saint-Jacques et mulet noir à cru, crémeux de brocoli, gel citron, brocoli roussi et pickles *Thinly sliced raw scallops and grey mullet, broccoli cream, lemon gel, charred broccoli and pickles*				■							■	■		■
Pressé de foie gras de canard et poireau fumé, petite brioche tiède Pressed natural duck foie gras and smoked leek, warm brioche	■		■				■		■			■		
OEufs 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*	■		■	■			■			■		■		
Vol-au-vent de girolles, champignons et sot-l'y-laisse, sauce poulette *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 *Trout gravlax, crapaudine beetroot tartare with aged Xèrès vinegar, tarragon beetroot creamy*				■						■		■		
Velouté de citrouille et châtaignes, chou fondant et croûtons de pain d'épices *Pumpkin and chestnut velouté, tender braised cabbage, gingerbread croutons*	■							■				■		
	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														
Dos de lieu jaune rôti, croûte d'herbes et de sarrasin, beurre blanc acidulé, risotto de sarrasin grillé, oignons fanes et champignons 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 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 Scallops roasted, slow-cooked root vegetables, razor clams and samphire, scallop cream	■	■					■		■					■
Bar entier en portefeuille flambé au fenouil, fenouil et pommes grenaille rôtis **(A partager pour 2 personnes)** Whole sea bass flambéed with fennel, fennel and roasted baby potatoes (For 2 people to share)				■			■		■			■		
Pains	■													

Présence volontaire
Voluntary presence

Informations non communiquées

Undisclosed information

	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
LE VEGETAL - VEGETARIAN RECIPE														
Fleur d'artichaut rôtie, mousseline de coeurs d'artichauts, mesclun d'herbes fraiches vinaigrette au vieux Xérès Roasted artichoke, artichoke heart mousseline, fresh herb mesclun, Xérès vinegar dressing												■		
Pains	■													
	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 VIANDES - MEATS														
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*	■						■		■			■		
Lièvre à la royale, sauce poivrade, taglierini à la crème Hare « à la royale », pepper sauce, taglierini pasta with cream	■		■				■		■			■		
Coeur de filet de boeuf au poivre flambé, mousseline de pommes de terre Pepper-flambéed beef fillet, mashed potatoes							■					■		
Tartare de boeuf à votre goût, frites maison et salade de jeunes pousses Beef tartar, seasoned to your taste, home-made chips and baby leaf salad			■				■					■		
Fricassée de pintade fermière et foie gras de canard rôti, pot-au-feu de légumes d'automne Free-range guinea fowl fricassee and roasted duck foie gras, autumn vegetables pot-au-feu	■					■	■		■			■		
Pains	■													
LES GARNITURES - ACCOMPANIMENTS														
Gratin dauphinois *Potato gratin*							■							
Frites *French fries*														
Riz *Rice*														
Taglierini *Taglierini*	■		■				■							
Légumes rôties *Roasted vegetables*														
Ecrasé de pommes de terre *Mashed potatoes*							■							
LES SALADES ET LES FROMAGES - SALAD & CHEESES														
Salade de jeunes pousses assaisonnées à votre goût (huile d'olive des Baux de Provence, vinaigre de Xérès ou vinaigre balsamique, abricots sec, noix et noisettes) *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 *Platter of local mature cheese*	■						■							

Présence volontaire
Voluntary presence

Informations non communiquées
Undisclosed information

	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 DESSERTS - DESSERTS														
Baba bouchon, rhum arrangé aux agrumes, crème fouettée vanillée Neapolitan rum baba, citrus-infused rum, vanilla whipped cream	■		■				■					■		
Soufflé chocolat Guanaja, éclats d'amandes, crème glacée café *Guanaja chocolate soufflé, almond shards, coffee ice cream*			■				■	■						
Parfait glacé au miel et aux agrumes Honey and citrus parfait glacé	■		■	■			■	■				■		
Paris-Brest aux noisettes Hazelnut Paris-Brest	■		■				■	■						
Pressé de pomme et coing, sorbet pomme verte et pomme-shiso Pressed apple and quince, green apple and shiso sorbet	■					■	■					■		
Ananas rôti, crémeux rhum raisin Roasted pineapple, rum and raisin cream								■				■		
Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier Crêpes Suzette flambéed with Grand Marnier	■		■				■					■		
Café ou thé gourmand Tea or Coffee 'gourmand'	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
LE MENU PLM - THE PLM MENU														
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*				■						■		■		
Pâté en croûte de volaille et foie gras de canard, mendiant, confit de châtaignes et coing *Poultry and duck foie gras " pâté en croute", dried fruit, chestnut and quince confit*	■		■				■	■	■			■		
Quenelle de brochet sauce Newburgh, riz basmati croustillant Pike quenelle, newburg sauce, crispy rice	■	■	■				■		■			■		
Fricassée de pintade fermière et foie gras de canard rôti, pot-au-feu de légumes d'automne Free-range guinea fowl fricassee and roasted duck foie gras, autumn vegetables pot-au-feu	■					■	■		■			■		
Sélection de fromages affinés de nos régions *Selection of local mature cheeses*	■						■							
Baba bouchon, rhum arrangé aux agrumes, crème fouettée vanillée Neapolitan rum baba, citrus-infused rum, vanilla whipped cream	■		■				■					■		
Suggestion de dessert du moment *Dessert of the day*	se référer aux équipes pour les informations allergènes *Please consult the staff for information on allergens*													
LE MENU DU VOYAGEUR - THE TRAVELLERS'S MENU														
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*			■	■		■	■							

Présence volontaire ■
Voluntary presence
Informations non communiquées ▨

LE MENU DES ENFANTS - THE CHILDREN'S MENU														
Lieu jaune rôti, riz croustillant Roasted pollock loin, crispy rice	■			■			■		■			■		
Taglierini et sot-l'y-laisse, au jus Taglierini pasta and chicken oyster with jus	■		■				■							
Gigot d'agneau rôti, gratin dauphinois *Roast leg of local lamb, potato gratin dauphinois*	■						■		■			■		
Steak haché, frites maison Ground beef patty, home-made chips														
Tarte chocolat Gianduja *Gianduja chocolate tart*	■		■	■		■	■	■				■		
Assiette de glaces ou sorbets *Ice cream or sorbet selection*			■			■	■					■		
MACARONS TRAIN BLEU														
Citron de Menton et Lavande de Provence *Menton lemon and lavender from Provence*	■	▨	■	▨	▨	▨	■	■	▨	▨	▨	▨	▨	▨

	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
LE MENU DU TRAIN BLEU - TRAIN BLEU MENU														
OEufs mimosa, tarama et Caviar Osciètre, 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*												■		
Coeur de filet de boeuf 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 au miel et agrumes Honey and citrus parfait glacé	■		■	■			■	■				■		

Synthèse des Allergènes Petit Dejeuner - TRAIN BLEU - Autonme/Hiver 2026-2027
Allergens information Breakfast - TRAIN BLEU - Autumn/Winter 2026-2027

	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
PETIT DEJEUNER - BREAKFAST														
Croissant *Croissant*	■		■				■	■						
Pain au chocolat *chocolate roll*	■		■			■	■	■						
Sélection de pains, beurre d'Isigny et confiture ou miel *Assorted breads, Isigny butter and jam or honey*	■						■							
Crêpes au sucre ou beurre salé *Pan cake with sugar or salted butter*	■		■				■							
Monumental Croissant (à partager) - Assortiment de pâte à tartiner *Monumental Croissant (to share)*	■		■				■	■						
Fastueuse torsade chocolat (à partager) *Chocolate brioche Twist (to share)*	■		■				■	■			■			
Badine de fruits rouges (à partager) *Red berry Badine pastry (to share)*	■		■				■	■						
Fromage blanc et compotée de fruits de saison *Cottage cheese, season fruit purée*							■							
Yaourt de la «ferme des peupliers» nature ou aux fruits **Plain or fruit yoghurt from «ferme des peupliers»**							■							
Skyr nature *Plain skyr*							■							
Porridge soja *Soy porridge*	■					■								
Porridge avoine *Oat porridge*	■													
Supplément fruits frais (banane ou frais) *Extra fruit (banana or strawberry)*														
Supplément fruits secs (abricot, raisin, noisette) *Extra dried fruit (apricot, hazelnut, sultana)*								■						
Granola au lait d'avoine, graines de tournesol, noix de cajou, amandes et noisettes *Granola served with oat milk, and topped with unf lower seeds, cashnews, almonds and hazelnuts*	■							■						
Granola au lait soja, graines de tournesol, noix de cajou, amandes et noisettes *Granola served with soy milk, and topped with unf lower seeds, cashnews, almonds and hazelnuts*	■					■		■						

	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

Salade de fruits de saison *Season fruits salad*														
Omelette servie avec une garniture au choix (Saumon fumé, poitrine fumée, jambon «Prince de Paris» ou champignons) *Omelette with choice of filling (Smoked salmon, bacon, «Prince de Paris» deli ham, mushrooms)*			■	■			■							
Omelette nature *Plain omelette*			■				■							
Omelette garnies aux fines herbes *Fresh herbs Omelette*			■				■							

	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
Omelette garnie aux champignons *Mushrooms Omelette*			■				■							
Omelette garnie à l'emmental *Emmental cheese Omelette*			■				■							
Œufs parfaits bénédictine au saumon fumé *Perfect Eggss Benedict smoked salmon*	■		■	■			■					■		
Œufs parfaits bénédictine à la pointrine fumée *Perfect Eggss Benedict smoked bacon*	■		■				■					■		
Œufs mollets croustillants aux fines herbes et épinards *Crispy soft-oiled eggs with herbs and spinach florentine-style*	■		■				■							
Toastine avocado, vinaigrette calamansi *Avocado toastinisn, calamansi vinaigrette*	■									■		■		
Carrot toast, crème de balsamique *Carrot toast with balsamic cream*	■						■					■		
Pan tomato, huile d'olive *Tomato bread with olive oil*	■											■		
Salade feta, tomates à l'ancienne & concombre Fraîche vinaigrette menthe *Feta salad : heirloom tomatoes, cucumber, fresh mint vinaigrette*							■					■		
Assiette de jambon blanc "Prince de Paris" et baguette croustillante et beurre 1/2 sel *Prince de Paris ham, crispy baguette and salted butter*	■			■			■							
Assiette de saumon fumé de Maison Nordique - blinis et crème d'aneth Smoked salmon from Maison Nordique, blinis and dill cream	■			■			■					■		
Assiette mimolette & emmental et baguette croustillante et beurre 1/2 sel *Mimolette & Emmental cheeses, crispy baguette and salted butter*	■						■							
Assiette duo "Prince de Paris & fromages " et baguette croustillante et beurre 1/2 sel *Ham and cheeses, crispy baguette and salted butter*	■						■					■		
	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
LE PARIS - LYON														
Une boisson chaude au choix – Café, chocolat ou thé *Hot drink of your choice – Coffee, chocolate or tea*	**Se référer à la carte des boissons** *Refer to the drinks menu*													
Jus d'orange pressé *Squeezed orange juice*														
Duo de mini viennoiseries *Two small pastries*	■		■	■		■	■							
LE PARIS - VINTIMILLE														
Une boisson chaude au choix – Café, chocolat ou thé *Hot drink of your choice – Coffee, chocolate or tea*	**Se référer à la carte des boissons** *Refer to the drinks menu*													
Jus d'orange pressé *Squeezed orange juice*														
Fromage blanc, compotée de fruits de saison *Cottage cheese, season fruit purée*							■							
Baguette et pain aux céréales toasté, beurre d'Isigny, confiture ou miel *Baguette and toasted cereal bread, Isigny butter, jam or honey*	■						■							
LE TRAIN BLEU														
Une boisson chaude au choix – Café, chocolat ou thé *Hot drink of your choice – Coffee, chocolate or tea*	**Se référer à la carte des boissons** *Refer to the drinks menu*													
Jus d'orange pressé *Squeezed orange juice*														
Duo de mini viennoiseries *Two small pastries*	■		■	■		■	■							
Baguette et pain aux céréales toasté, beurre d'Isigny, confiture ou miel *Baguette and toasted cereal bread, Isigny butter, jam or honey*	■						■							
Omelette et une garniture au choix (Saumon fumé, poitrine fumée, jambon «Prince de Paris » ou champignons) *Omelette with choice of filling (Smoked salmon, bacon, mushrooms, «Prince de Paris» deli ham)*			■	■										
Salade de fruits frais de saison *Seasonal fresh fruit salad*														
Yaourt nature ou aux fruits *Yoghurt plain or fruits*							■							
	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 Cafés et les Thés - Coffees and teas														
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								■						

Synthèse des Allergènes LOUNGE - TRAIN BLEU - Autonme/Hiver 2026-2027

	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 Plats - Dishes														
Salade Caesar **Salade croquante, volaille, parmesan, sauce anchoïade** Caesar salad: Crispy salad, chicken, Parmesan cheese, anchovy sauce	■		■	■			■			■		■		
Croque-monsieur en roll, jambon blanc « prince de Paris », salade de jeunes pousses Croque-Monsieur roll-ups with "Prince de Paris" deli ham, baby leaf salad	■		■				■							
Club sandwich poulet, bacon, laitue, tomates, oeuf dur, chips maison *Club sandwich: Chicken, bacon, lettuce, tomatoes, baby leaf salad, homemade potato chips*	■		■				■		■	■	■	■		
Parmentier d'agneau confit *Lamb parmentier confit*	■						■					■		
Tartine avocat et oeuf mollet **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*	■		■							■		■		
Foie gras frais de canard cuit entier au bouillon, chutney de radis blanc, consommé en gelé *Fresh duck foie gras, cooked whole in broth, with white radish chutney and consommé in jelly*	■		■			■			■			■		
Cabillaud vapeur, poêlée d'artichauts poivrade, cébettes et ail des ours Steamed cod, sautéed Poivrade artichokes, scallions, and wild garlic		■		■								■		■
Tartare de bœuf à votre goût, frites fraîches et salade de jeunes pousses Beef tartare, seasoned to your taste, home-made chips and baby leaf salad	■		■	■						■		■		
Supplément caviar *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
Les Planches - Board														
Caviar d'Aquitaine de la maison Prunier (30g), blinis et condiments *Maison Prunier's Aquitaine caviar (30g), blinis and condiments*	■		■	■			■							
Saumon fumé, crème aigrette aux herbes *Smoked salmon sour herb sauce*	■			■			■							
Assortiment de charcuteries : jambon Ibérique, saucisson Bellota, rillettes de canard, rosette de Lyon Charcuterie board: Iberian ham, Bellota sausage, duck rillettes,"Rosette de Lyon" salami	■						■			■				
Sélection de fromages affinés de nos régions Selection of matured cheeses from our regions	■						■							

Présence volontaire ■
Voluntary presence
Informations non communiquées ▨

	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 Desserts et Pâtisseries														
Baba bouchon, rhum arrangé aux agrumes, crème fouettée vanillée Neapolitan rum baba, citrus-infused rum, vanilla whipped cream	■		■				■					■		
Choux fraise et chantilly *Strawberry puff with chantilly*	■		■				■	■						
Tarte pistache framboise *Pistachio-Raspberry Tart*	■		■			■	■	■						
Millefeuille vanille, pommes caramélisées *Vanilla millefeuille with caramelized apples*	■		■				■	■						
Tarte chocolat Gianduja *Gianduja chocolate tart*	■		■	■		■	■	■				■		
Tarte au citron yuzu meringuée, Yuzu lemon tarte topped with meringue	■		■	■		■	■					■		

Le gourmand du Train Bleu : café ou thé accompagné de ses mignardises Coffee or tea with petits fours	se référer aux allergènes des différents desserts refer to the allergens of the different desserts

Les coupes glacées - Ice cream Sundae

	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
Coupe glacée aux fruits exotiques	■						■	■				■		
Café liégeois	■		■			■	■	■						
Chocolat liégeois	■		■			■	■	■						

Présence volontaire
Voluntary presence
Informations non communiquées

Les Cafés et les Thés - Coffees and teas

	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
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								■						

Les Bières - Beers

	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
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

Les Boissons fraîches -Cold drinks

	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
Schweppes héritage (ginger ale, pink pepper, tonic originale)														
Schweppes Agrum'														
Orangina														
Pepsi, Pepsi Max														
Lorina limonade artisanale														
San Bitter												■		
Thé glacé (pêche, menthe citron, framboise) Iced tea (peach, mint-lemon, raspberry)														
Infusion glacée (framboise, menthe, pomme/passion, baie de timur, pomme) Ice-cold infusion (raspberry, mint, apple, passion, timur berry, apple)														

Les Nectars et jus de fruits - Juices

	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
Jus frais pressé (citron, orange, pamplemousse) Squeezed juice: Lemon, Orange, Grapefruit														
Nectar d'ananas Pineapple nectar														

Jus et nectars Sélection Alain MILLIAT														
Jus de pomme reinette Reinette apple juice														
Jus de tomate rouge Red tomato juice														
Jus de raisin blanc Chardonnay Chardonnay white grape juice														
Nectar d'abricot Bergeron Bergeron apricot nectar														
Nectar de fraise Sangana Sangana strawberry nectar														
Nectar de framboise Mecker Mecker rasberry nectar														
Nectar de pêche de vigne Vine peach nectar														
Nectar de pêche blanche *White peach*														
Nectar de poire Williams Williams pear nectar														
Les Vins - Wines														
Tous nos vins contiennent de sulfites														
Les Champagnes														
Collet Brut														
Collet rosé														
Bollinger														
Ruinart Blanc des Blanc														
Kir Royal														
Veuve Clicquot														
Les Apéritifs - Apertitives														
Kir du Chanoine														
Prosecco														
Pineau blanc														

Présence volontaire
Voluntary presence

	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 Apéritifs - Apertitives														
Pineau rouge														
Muscat de Beaumes de Venise														
Ricard, Pastis														
Suze														
Campari														
Porto														
Martini Bianco														
Martini Rosso														
Cidre														
Gin & Tonic - Perfect serve														
Gins														
Les Spiritueux														
Bourbon														
Rhums														
Vodkas														
Tequila														
Whiskys, Single malt														
	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 Cocktails														
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

	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 Cocktails														
Champagne coktail														
Espresso Martini														
L'étoile des îles														
Mojito														
Mojito framboise														
Mojito mangue														
Negroni														
Les Mocktails														
Virgin Mojito														
Virgin nostalgie														
Claire d'Or														
La Brume rose														
Old Simple														
Gourmandise														
Passion Bell Pepper														
Le Geisha														

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)