

# SUR LE POUCE

## On the go

### LES PLATS DISHES

Uniquement servi de 11h30 à 20h30  
Only served from 11:30 am till 10:30 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 **22€**

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

#### Club sandwich

Bacon, laitue, tomates, suprême de volaille,  
mayonnaise moutardée, salade de jeunes pousses,  
chips maison **25€**

*Club sandwich: Bacon, lettuce, tomatoes, chicken breast, mayonnaise/mustard  
sauce, baby leaf salad, homemade potato chips*

#### Tartine avocat et œuf mollet,

pain au levain toasté, salade mesclun, graines de chia **16€**  
*Avocado toast with a soft boiled egg, toasted sourdough bread, mesclun salad,  
chia seeds*

#### Terrine de foie gras de canard,

chutney de fruits du moment, brioche toastée **29€**  
*Duck foie gras "en terrine", seasonal fruit chutney, toasted brioche*

#### Saumon d'Ecosse mi-fumé par nos soins

légumes d'automne en aigre doux, blinis de sarrasin **29€**  
*Semi-smoked Scottish salmon, autumn vegetables in sweet sour,  
buckwheat blinis*

#### Pâté en croûte de canard et foie gras de canard,

compotée d'oignons rouges acidulée, noisettes torréfiées **21€**  
*Duck and foie gras pâté en croûte, acidulous red onion jam,  
roasted hazelnuts*

#### Gratiné de noix de Saint-Jacques,

racines d'automne et livèche **29€**  
*Cushions of scallops gratinated, autumn vegetables*

#### Parmentier d'agneau,

gigot d'agneau confit, pommes mousseline  
et salade de jeunes pousses **25€**  
*Minced lamb topped with mashed potatoes, baby leaf salad*

#### 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*

### Eclair au citron yuzu meringué 14€

*Yuzu lemon meringue éclair*

### Opéra,

ganache au café, biscuit Joconde 18€  
*Chocolate and coffee cake, Joconde biscuit*

### Palet exotique,

crèmeux aux fruits de la passion 14€  
*Exotic sweet, creamy passion fruit*

### Pomme confite façon tatin 18€

*Caramelized preserved apple tart*

### Tarte orange, pamplemousse et vanille Bourbon 14€

*Orange, grapefruit and Bourbon vanilla tart*

### 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*

Saumon d'Ecosse mi-fumé, légumes d'automne  
*Smoked salmon, autumn vegetables*

ou / or

Pâté en croûte de canard et foie gras de canard,  
compotée d'oignons rouges acidulée  
*Duck and foie gras pâté en croûte, acidulous red onion jam*



Noix de Saint-Jacques, pois chiches à la farigoule  
*Cushions of scallops, chickpeas with organic thyme*

ou / or

Suprême de volaille jaune, racines d'automne  
*Golden chicken breast, autumn root vegetables*



Baba bouchon, crème fouettée vanillée  
*Rum baba, vanilla whipped cream*

ou / or

Pomme fenouil, gel de mélisse et pomme verte  
*Fennel and apple mousse*

Se déguste froid, accompagnée de pain, couverts, 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€

Double décaféiné 10€

### 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	9€	11,50€

## LES BOISSONS FRAÎCHES COLD DRINKS

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

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

Pepsi / Pepsi Max - 33 cl 8,50€

Lorina limonade artisanale - 33 cl 9€

San Bitter - 10 cl 8,50€

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

## 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 de fraise, framboise, poire Williams, fruits de la passion, abricot, pêche de vigne ou mangue - 25 cl 8,50€

*Strawberry, raspberry, pear, passion fruit, apricot, peach or mango nectar*

Nectar d'ananas - 20 cl *Pineapple nectar* 8,50€


Jus de pomme ou tomate - 25 cl *Apple or tomato juice* 8,50€

## 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
<b>BLANC <i>White</i></b>		
Blaye Côtes de Bordeaux Château Haut Grelot	9€	11€
Bourgogne Côtes Chalonnaise Millebuis	9€	11€
Crozes-Hermitage Jean-Luc Colombo	13€	16€
Chablis Domaine Georges	13€	16€
Menetou Salon Domaine Dionet	13€	16€
Pernand-Vergelesses Olivier Leflaive	17€	21€
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Fourchaume – Jean Durup Père et fils	17€	21€
<b>ROUGE <i>Red</i></b>		
Blaye Côtes de Bordeaux Château Gazin Montaigu	9€	11€
Graves AChâteau Haut Selve	13€	16€
Sancerre Doudeau Léger	13€	16€
Crozes-Hermitage Domaine de la Ville Rouge Inspiration 	13€	16€
Aloxe Corton Les Caillettes Domaine Delagrangé	17€	21€
Saint-Estèphe Château Tour des Termes	17€	21€
<b>ROSÉ</b>		
Côtes-de-Provence Château Rasque	13€	16€
Bandol Château Romassan «Cœur de Grain» Domaines Ott	17€	21€

## 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
Xérès - 9cl
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

Chaque gin est accompagné d'un tonic - 20 cl  
Each gin is served with a tonic water - 20 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€  
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€

### VODKA

Ketel One Pays-Bas - Ronde et pure 17€

### TEQUILA

Altos Olmeca, 100% Agave Mexique - Authentique 14€

## LES THÉS DETOX GLACÉS 12€

Detox Chai Ginger - 25cl  
Thé detox, jus de citron jaune et vert, gingembre frais, sirop chai et sirop d'agave

Detox Matcha - 25cl  
Thé detox, jus de citron jaune et vert, sirop matcha green, sirop d'agave, menthe fraîche et concombre

Detox Hibiscus - 25cl  
Thé detox, jus de citron jaune et vert, hibiscus séché, nectar de framboise, sirop d'agave

## LES COCKTAILS

Servis de 11h30 à 22h  
Served from 11:30 am till 10:00 pm

### LA SÉLECTION DU TRAIN BLEU

Train Bleu - 15cl 14€  
Vodka Ketel One, Curaçao bleu, jus d'ananas, citron vert  
Bellini - 15cl 16€  
Champagne Ayala Brut, nectar de pêche de vigne, crème de pêche, zest de citron  
Expresso Martini - 7cl 16€  
Vodka Ketel One, Liqueur Kalhua, espresso, sirop de vanille  
Whisky Sour - 9cl 16€  
Whisky Markers Mark, jus de citron, bitter angostura, sirop, egg white

Aperol Spritz - 25cl 14€  
Aperol, eau gazeuse, prosecco Spumante  
Americano du Train Bleu - 20cl 14€  
Campari, Vermouth rouge, Schweppes Heritage Tonic Original  
Champagne Cocktail - 16cl 18€  
Champagne Ayala Brut Majeur, Hennessy XO, Angostura bitter, sucre cassonade  
Royal framboise - 16cl 18€  
Champagne Ayala Brut Majeur, liqueur de Chambord et nectar de framboises  
Pineapple Daiquiri - 10cl 16€  
Rum Plantation pineapple, sirop Giffard Egg white, jus de citron vert  
Caipi «Rinha» ou «Roska» - 11cl 16€  
Cachaça Leblon ou Vodka Ketel One, dés de citron vert frais, sucre de canne  
French Connection - 9cl 16€  
Cognac Camus VS Elegance, Amaretto Disaronno  
Basali - 11cl 16€  
Vodka Ketel One, Limoncello, citron jaune, sucre de canne, basilic  
Mojito - 25cl 16€  
Ron Havana Club 3 ans, eau gazeuse, sirop de sucre de canne, menthe fraîche, citron vert frais  
Mojito mangue - 25cl 16€  
Ron Havana Club 3 ans, eau gazeuse, sirop de sucre de canne, menthe fraîche, citron vert frais, nectar de mangue  
Mojito framboise - 25cl 16€  
Ron Havana Club 3 ans, eau gazeuse, sirop de sucre de canne, menthe fraîche, citron vert frais, nectar de framboise  
Purple mojito - 25cl 16€  
Ron Havana Club 3 ans, eau gazeuse, sirop de sucre de canne, menthe fraîche, citron vert frais, mûres fraîches

## 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€