

SUR LE POUCE

On the go

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

LES PLATS DISHES



- Salade Caesar**
Salade croquante, volaille, parmesan, sauce anchoïade **25€**
Caesar salad: Crispy salad, chicken, Parmesan cheese, anchovy sauce
- Croque-Monsieur en roll, jambon blanc « Prince de Paris »**
salade de jeunes pousses **25€**
Croque-Monsieur roll-ups with “Prince de Paris” deli ham, baby leaf salad
- Club sandwich**
poulet, bacon, laitue, tomates, salade de jeunes pousses, chips maison **28€**
Club sandwich: Chicken, bacon, lettuce, tomatoes, baby leaf salad, homemade potato chips
- Sandwich brioché d'agneau au curry,**
légumes croquants acidulés **28€**
Lamb curry brioche sandwich, crunchy tangy vegetables
- 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 **33€**
Salers beef tartare seasoned with soy and tomato sauce, sesame oil, French fries and baby leaf salad
- Tacos aux langoustines,**
avocat et citron vert **31€**
Langoustines tacos, avocado and lime

LES PLANCHES BOARDS



- Saumon fumé,**
crème aigrelette aux herbes **29€**
Smoked salmon, acidulous cream with herb sauce
- Caviar Petrossian 30g blinis,**
œuf mollet et condiments **85€**
Caviar and blinis, soft boiled egg and seasonings
- Pâté en croûte de veau,**
ris de veau, châtaignes, échalote acidulée **29€**
Veal « pâté en croûte », veal sweetbread, chestnuts, tangy shallot
- 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** **15€**
Selection of matured cheeses from our regions



Vous pouvez remplir votre contenant personnel avec de l'eau potable gratuite.
You can fill your own contenant with free potable drinking water

Prix nets – Service compris 15 % sur prix HT – Octobre 2023

LES DESSERTS & PÂTISSERIES

Baba bouchon 18€

rhum arrangé aux agrumes, crème fouettée vanillée

Train Bleu's Baba au Rhum, spiked citrus punch, vanilla whipped cream

Tarte au citron yuzu meringuée 18€

Yuzu lemon pie topped with meringue

Tarte au chocolat Gianduja 18€

Gianduja chocolate pie

Riz au lait coco et fruits exotiques 18€

Rice pudding with coconut and exotic fruits

Mille-feuilles praliné vanille, 18€

caramel laitier à la fleur de sel

Vanilla custard slice, dairy caramel with flower of salt

Tarte figue, pomme et sésame 15€

Fig, apple and sesame tart

Le gourmand du Train Bleu, 18€

café ou thé accompagné de ses mignardises

Coffee or tea with petits fours

LES COUPES GLACÉES 18€

Chocolat liégeois

Exotique

Pineapple, coco, passion, caramel passion coulis

Automnale

Pear, apple, vanilla and chestnuts

LA BOX DU VOYAGEUR 37€ 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 grain 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

(Mariage Frères)

LES THÉS NOIRS BLACK TEAS 10,50€

Marco Polo thé noir aux fruits rouges

Earl Grey Impérial

Darjeeling Himalaya™

Sultane thé de Ceylan

French Breakfast Tea®

LES THÉS VERTS GREEN TEAS 10,50€

Fuji-Yama thé vert nature du Japon

Casablanca thé vert à la menthe marocaine

Thé sur le Nil thé vert aux agrumes

Thé à l'Opéra thé vert aux fruits rouges vanillés

Jasmin Mandarin

Rouge Bourbon rooibos rouge - naturellement sans théine - à la vanille

Blanc & Rose thé blanc aux boutons de rose

INFUSIONS HERBAL TEAS 10,50€

Tilla Argentea tilleul

Verbena Citrodora verveine citronnée

Chamomilla camomille

Thymus Citridorus référence au citron de Menton

LES BOISSONS FRAÎCHES
COLD DRINKS



Schweppes Héritage - 20cl Ginger Ale 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€

LES NECTARS ET JUS DE FRUITS
NECTARS & FRUIT JUICES



Jus pressé : Citron (8cl), Orange (18cl), Pamplemousse (18cl) 9€
Squeezed 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
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	75cl	1L
Evian	–	8€	–	11€
Badoit verte	–	8,50€	–	11,50€
Badoit rouge	8,50€	–	–	–
Chateldon	–	–	9€	–

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

BLANC White	15cl	20cl
Côte Chalonnaise Millebuis Vignerons de Buxy	11€	15€
Chablis Domaine Oliveira Lecestre	16€	21€
Pessac-Léognan Château Tour Léognan	15€	18€
Chablis 1 ^{er} Cru Essence des Climats Domaine Laroche	19€	25€
ROUGE Red		
Blaye Côtes de Bordeaux Château Gazin Montaigu	10€	13€
Médoc Château Patache d'Aux Cru Bourgeois	15€	20€
Crozes-Hermitage Cuvée L. Domaine Combier	15€	20€
Saumur Champigny Thierry Germain Le Fruit	13€	17€
Aloxe Corton Manuel Olivier	23€	28€
Crozes-Hermitage L'Orientale Maison Ogier	16€	21€
ROSÉ		
Côtes de Provence AOP Château de Miraval	13€	17€
Bandol Domaine Ott Ramassan 	19€	25€

LES CHAMPAGNES



	17cl	37,5cl	75cl
Collet Brut	20€	46€	82€
Collet rosé	25€	–	95€
Bollinger Brut cuvée spéciale	25€	–	98€
Ruinart Blanc de Blancs	–	–	130 €
Kir Royal	19€	–	–
Veuve Clicquot	–	–	106 €

LES APÉRITIFS
APERITIVES



Prosecco - 17cl
Kir du Chanoine, Cardinal - 12cl
Pineau blanc ou rouge - 9cl
Muscat de Beaumes de Venise - 9cl
Ricard, Pastis - 4cl
Suze - 9cl
Campari - 9cl
Porto blanc ou rouge - 9cl
Martini Rosso, Martini Bianco - 9cl
Cidre Alain Milliat Bio - 33cl

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

- Patrone, 100% Agave Mexique – Authentique 14€

LES BIÈRES
BEERS

BOUTEILLE Bottle - 33cl

- Desperados 9,50€
Heineken 0.0 Bière sans alcool 9€
Gallia Champ libre 11€
Mort Subite 11€

PRESSION Draught

Heineken	33cl	50cl
Affligem	9€	11€
Panaché / Monaco	9,50€	12€
	9€	11,50€

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
Negroni Bianco - 9cl 16€
Gin citadelle, Vermouth blanc, liqueur Italicus
Mango Margarita - 10cl 16€
Tequila Patron, Triple sec, jus de citron, sirop d'agave, nectar de mangue
Basili - 9cl 16€
Vodka, Liqueur Saint Germain, sirop de basilic, jus de citron, feuilles de basilic

- 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 cassonnade, eau gazeuse, citron vert frais
Dry Martini - 7cl 16€
Vermouth dry, gin Tanqueray
Bellini - 12cl 16€
Champagne, nectar de pêche
Pina Colada - 13cl 16€
Rhum Pineapple, crème de coco, jus d'ananas, sirop de sucre de canne
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€