

JUS DE FRUITS ET LES NECTARS 10,50€ FRUIT JUICES & NECTARS



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

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

Nectar d'ananas - 20cl *Pineapple nectar*

Comptoir Rhodanien - 25cl

Jus de pomme *Apple juice*

Jus de tomate *Tomato juice*

Jus de raisin *Grape juice*

Nectar d'abricot *Apricot nectar*

Nectar de fraise *Strawberry nectar*

Nectar de pêche *Peach nectar*

Nectar de poire *Pear nectar*

Nectar de mangue *Mango nectar*

Nectar de framboise *Raspberry nectar*

LES BOISSONS FRAÎCHES COLD DRINKS



	33cl	50cl	75cl	1L
Evian		8,50€		12€
Badoit verte		8,50€		12€
Badoit rouge	8,50€			
Saint-Géron			10€	
Schweppes Héritage Tonic Original - 25cl / Ginger Ale - 20cl				9,50€
Orangina / Schweppes Agrum' - 25cl				9,50€
Pepsi / Pepsi Max - 33cl				9,50€
Lorina limonade artisanale - 33cl				9,50€
San Bitter - 10cl				8,50€
Thé glacé - 20cl Pêche / Menthe-citron / Framboise				10,50€
<i>Peach / Mint-lemon / Raspberry</i>				

LES CHAMPAGNES CHAMPAGNES



Collet Brut - 17cl 22€

Collet rosé - 17cl 25€

Bollinger Brut Cuvée Spéciale - 17cl 28€

PETIT-DÉJEUNER & BRUNCH BREAKFAST & BRUNCH

ÉLÉGANCE PARISIENNE · RAFFINEMENT BELLE ÉPOQUE · ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE
PARISIAN ELEGANCE · BELLE ÉPOQUE SOPHISTICATION · THE FRENCH ART DE VIVRE



VIENNOISERIES & PAINS D'EXCEPTION EXCEPTIONAL PASTRIES & BREADS



Duo de mini viennoiseries – Croissant ou pain au chocolat 6€

Small pastries - croissant or chocolate roll

Sélection de pains, beurre d'Isigny et confiture ou miel 7,50€

Baguette tradition, boule céréales, carré ancien

Assorted breads, Isigny butter and jam or honey

Crêpes au sucre ou beurre salé 8,50€

Pan cake with sugar or salted butter

NOS CRÉATIONS À PARTAGER TO SHARE



Monumental croissant – Assortiment de pâtes à tartiner 24€

Giant croissant - Selection of sweet spreads

Fastueuse torsade chocolat 22€

Chocolate brioche twist

Badine de fruits rouges 20€

Red berry Badine pastry

FRAÎCHEUR & DOUCEURS MATINALES MORNING FRESHNESS AND SWEETNESS



Fromage blanc et compotée de fruits de saison 12€

Cottage cheese, season fruit purée

Yaourt de la «ferme des peupliers» nature ou aux fruits 4,50€

Plain or fruit yoghurt from «ferme des peupliers»

Skyr nature 5,50€

Plain skyr

Granola au lait de soja ou au lait d'avoine 7€

Graines de tournesol, noix de cajou, amandes & noisettes

Granola served with soy milk or oat milk, and topped with sunflower seeds, cashews, almonds and hazelnuts

Porridge nature au lait végétal – Soja ou Avoine 8€

Plain porridge served with plant-based milk : soy or oat

Supplément 7€

Fruits frais (banane & fraise)

Extra fruit (banana or strawberry)

Fruits secs (abricot, raisin, noisette)

Extra dried fruit (apricot, hazelnut and sultana)

LE JARDIN DU MATIN THE MORNING GARDEN

Salade de fruits de saison 10€

Season fruit salad

Toastines avocado, vinaigrette calamansi 10€

Avocado toastinis, calamansi vinaigrette

Carrot toast, crème de balsamique 6€

Carrot toast with balsamic cream

Pan tomato, huile d'olive 8€

Tomato bread with olive oil

Salade féta,

tomates anciennes & concombre, vinaigrette menthe 12€

Feta salad: heirloom tomatoes, cucumber, fresh mint vinaigrette

LES ŒUFS BIO DE TRADITION ORGANIC EGGS

Omelette nature 13€

Plain omelette

Omelette & son accompagnement au choix

Poitrine fumée ou jambon « Prince de Paris » 15€

Omelette with bacon or ham

Saumon fumé 17€

Smoked salmon

Omelette garnie

Fines herbes 13€

Champignons ou emmental 15€

Fresh herbs, mushroom or cheese

Œufs parfaits bédictine 18€

Saumon fumé ou poitrine fumée

Perfect eggs Benedict, smoked salmon or smoked bacon

Œufs mollets croustillants 17€

Aux fines herbes & épinards florentine

Crispy soft-boiled eggs with herbs and spinach florentine-style

LES ASSIETTES DE NOS ARTISANS OUR ARTISANS' CREATIONS

Découvertes gourmandes sélectionnées avec soin par Le Train Bleu

Saumon fumé de Maison Nordique (100g), blinis et crème à l'aneth 15€

Smoked salmon from Maison Nordique, blinis and dill cream

Le duo « Prince de Paris & fromages » (120g),

baguette croustillante et beurre ½ sel 15€

Ham and cheeses, crispy baguette and salted butter

Jambon blanc « Prince de Paris » (100g),

baguette croustillante et beurre ½ sel 12€

Prince de Paris ham, crispy baguette and salted butter

Assiette mimolette & emmental (100g),

baguette croustillante et beurre ½ sel 10€

Mimolette & Emmental cheeses, crispy baguette and salted butter

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

CAFÉ «FINCA EL PLATANILLO» COFFEE

Découvrez notre café, en grain fraîchement moulu 100% Arabica cultivé sur les hauts plateaux de la province de San Marcos au Guatemala, à 1450m d'altitude.

LES CAFÉS

Espresso / Décaféiné 7€

Double café / Décaféiné 10€

Café Crème 9,50€

Cappuccino 9,50€

LES RECETTES GOUMANDES

INDULGENT RECIPE

CAFÉ

COFFEE

Caramel Macchiato 9,50€

Café Viennois 10€

Douceur Café «Mocha» 11,50€

Espresso et chocolat
surmonté de mousse de lait

Espresso and chocolate topped with milk foam

Signature gourmand Train Bleu 11,50€

Poire caramel latte
et son shot d'espresso
Pear caramel latte with espresso shot

CHOCOLAT

CHOCOLATE

Chocolat chaud 11,00€

Chocolat Viennois 11,50€

MATCHA

Matcha Latte 11,50€

Matcha cérémonial 100 % importé du Japon
100% ceremonial matcha imported from Japan

Blue Matcha Latte 11,50€

Fleur de butterfly pea, baobab, cannelle
Butterfly pea, baobab,
cinnamon super sweet & tasty

PERSONNALISEZ VOTRE BOISSON

CUSTOMIZE YOUR DRINK

Sirop au choix : Vanille - Caramel - Noisette 0,70€

Syrup of your choice : Vanilla - Caramel - Hazelnut

Alternative végétale au lait de vache sur demande

Plant-based milk alternative available on request

VERSION GLACÉE DE NOS BOISSONS

DISPONIBLE SUR DEMANDE

ICED VERSIONS OF OUR DRINKS ARE AVAILABLE ON REQUEST

LES THÉS ET INFUSIONS TEAS & HERBAL TEAS

(Mariage Frères)

10,50€

LES THÉS NOIRS BLACK TEAS :

Marco Polo thé noir aux fruits rouges - Earl Grey Impérial

Darjeeling Himalaya™ - Sultane thé de Ceylan - French Breakfast Tea®

LES THÉS VERTS GREEN TEAS :

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 :

Tilla Argentea tilleul - Verbena Citrodora verveine citronnée

Chamomilla camomille - Thymus Citriodorus référence au citron de Menton



LE PARIS-LYON 22€



Une boisson chaude au choix – Café, chocolat ou thé
Hot drink of your choice – Coffee, chocolate or tea

Jus d'orange pressé - 18cl
Squeezed orange juice - 18cl

Duo de mini viennoiseries
Two small pastries

LE PARIS-VINTIMILLE 27€



Une boisson chaude au choix – Café, chocolat ou thé
Hot drink of your choice - Coffee, chocolate or tea

Jus d'orange pressé - 18cl
Squeezed orange juice - 18cl

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 38€



Une boisson chaude au choix – Café, chocolat ou thé
Hot drink of your choice - Coffee, chocolate or tea

Jus d'orange pressé - 18cl
Squeezed orange juice - 18cl

Duo de mini viennoiseries
Two small pastries

Baguette et pain aux céréales toastés,
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

