

SUR LE POUCE

On the go

LES PLATS DISHES

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

Carpaccio de saumon d'Ecosse mi-fumé maison,

petites endives croquantes, chèvre frais, noix et pickles de légumes **28€**
*Our own lightly home-smoked Scottish salmon carpaccio,
crunchy baby chicories, fresh goat cheese, nuts and vegetable pickles*

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'hiver et livèche **29€**
Cushions of scallops gratinated, winter 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

Carpaccio de saumon d'Ecosse mi-fumé, endives croquantes
Semi-smoked Scottish salmon carpaccio, crunchy chicories

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, artichauts,
pommes de terre et poireaux, vinaigrette à l'estragon
Cushions of scallops, artichokes, potatoes and leeks, French dressing with tarragon

ou / or

Suprême de volaille façon caesar, romaine croustillante
Breast chicken caesar way, crispy salad



Pomme confite façon tatin
Caramelized preserved apple tart

ou / or

Opéra, ganache au café, biscuit Joconde
Chocolate and coffee cake, Joconde biscuit

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

SÉLECTION ALAIN MILLIAT - 33 cl 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*

Jus de raisin rouge Merlot *Merlot red grapes juice*

Jus de raisin blanc Chardonnay *Chardonnay white grapes 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	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

BLANC White	15cl	20cl
Blaye Côtes de Bordeaux Château Haut Grelot	9€	11€
Bourgogne Côtes Chalonnaise Millebuis	9€	11€
Crozes-Hermitage Jean-Luc Colombo	13€	16€
Chablis Domaine George	13€	16€
Menetou Salon Domaine Dionet	13€	16€
Pernand-Vergelesses Olivier Leflaive	17€	21€
Chablis 1 ^{er} Cru Fourchaume – Jean Durup Père et fils	17€	21€
ROUGE Red		
Blaye Côtes de Bordeaux Château Gazin Montaignu	9€	11€
Graves AOC Château Haut Selve	13€	16€
Sancerre Doudeau Léger	13€	16€
Crozes-Hermitage Domaine de la Ville Rouge Inspiration 	13€	16€
Aloxe Corton Les Caillettes Domaine Delagrange	17€	21€
Saint-Estèphe Château Tour des Termes	17€	21€
ROSÉ		
Côtes-de-Provence Château Rasque	13€	16€
Bandol Château de Pibarnon	13€	16€

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

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 - 20cl
Each gin is served with a tonic water - 20cl

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€