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 **23€**
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 **26€**
Club sandwich: Chicken, bacon, lettuce, tomatoes, baby leaf salad, homemade potato chips

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

Salade de légumes printaniers **23€**
Spring vegetable salad

Tartare de bœuf de Salers assaisonné,
sauce tomate et soja, huile de sésame, frites fraîches et salade de jeunes pousses **32€**
Salers beef tartare seasoned with soy and tomato sauce, sesame oil, French fries baby leaf salad

Pâté en croûte de volaille et morilles,
légumes en doux aigre, jus tranché **28€**
Poultry and morel mushroom 'pâté en croûte', sweet and sour vegetables, gravy vinaigrette

Saumon d'Ecosse fumé **21€**
Smoked scottish salmon

Parmentier d'agneau confit,
salade de jeunes pousses **25€**
Parmentier of preserved lamb, 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

Prix nets – Service compris 15 % sur prix HT – **Mars 2023**

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

LES DESSERTS

Baba bouchon
rhum arrangé aux agrumes, crème fouettée vanillée **18€**
Train Bleu's Baba au Rhum, spiked citrus punch, vanilla whipped cream

Tarte au citron yuzu meringuée 14€
Yuzu lemon tarte topped with meringue

Pavlova aux fruits exotiques 14€
Exotic fruit pavlova

Fraise, Noix de coco et citron vert 18€
Strawberry, coconut and lime

Tartelette au chocolat Gianduja 18€
Gianduja chocolate tartlet

Forêt Noire 18€
Black forest

Mille-feuilles à la vanille,
caramel laitier à la fleur de sel **18€**
Vanilla custard slice

Le gourmand du Train Bleu,
café ou thé accompagné de ses mignardises **18€**
Coffee or tea with petits fours

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 assaisonement
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 SanMarcos 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

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 Citriodorus référence au citron de Menton

LES BOISSONS FRAÎCHES
COLD DRINKS

Schweppes Héritage - 20 cl **Ginger Ale / Pink Pepper** 8,50 €
Schweppes Héritage - 25 cl **Tonic Originale** 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 pressé : Citron (8cl), Orange (18cl), Pamplemousse (18cl) 9 €
Squeezed juice: Lemon (8cl), Orange (18cl), Grapefruit (18cl)
Nectar d'ananas - 20 cl *Pineapple nectar* 9,50 €

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*
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	1 L
Evian		8 €		11 €
Badoit verte		8,50 €		11,50 €
Badoit rouge	8,50 €			
Chateldon			9,00 €	

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
BLANC *White*		
Bordeaux Château Martinon Entre-deux-Mers	9 €	11 €
Bourgogne Côtes Chalonnaise **Millebuis**	9 €	11 €
Crozes-Hermitage **Jean-Luc Colombo**	13 €	16 €
Chablis **Domaine De Oliveira Lecestre**	13 €	16 €
Saumur Champigny **Isabelle Suire**	13 €	16 €
Pernand-Vergelesses **JB Jessiaume**	17 €	21 €
Chablis 1er Cru **Vaucoupin**	17 €	21 €
ROUGE *Red*		
Blaye Côtes de Bordeaux **Château Gazin Montaigu**	9 €	11 €
Saint Emilion **Château Bellegrave**	13 €	16 €
Crozes-Hermitage **Domaine Pierre Combier**	13 €	16 €
Saumur Champigny AB Thierry Germain - **Domaine des Roches neuves**	13 €	16 €
Saint-Estèphe **Tour de Marbuzet**	17 €	21 €
Aloxe Corton **Manuel Olivier**	17 €	21 €
ROSÉ		
Côtes-de-Provence **Cru classé - Château Roubine** AB	13 €	16 €
Côtes de Provence **Romain Debastides** AB	13 €	16 €

LES CHAMPAGNES

	17cl	37,5cl	75cl
Collet Brut	19 €	46 €	82 €
Collet rosé	23 €	–	105 €
Bollinger **Brut cuvée spéciale**	23 €	–	98 €
Ruinart Blanc de Blancs	–	–	130 €
Kir Royal	19 €	–	–
Veuve Clicquot	–	–	106 €

LES APÉRITIFS 9 €
APERITIVES

Prosecco - 17cl
Kir du Chanoine, Cardinal - 12 cl
Pineau blanc ou rouge - 9 cl
Muscat de Beaumes de Venise - 9 cl
Ricard, Pastis - 4 cl
Suze - 9 cl
Campari - 9 cl
Porto - 9 cl
Martini Rosso, Martini Bianco - 9 cl
Cidre Alain Milliat - 37,5 cl

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

GIN & TONIC 17€
PERFECT SERVE

A bord du Train Bleu, laissez-vous envoûter par notre séléction 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 fraicheur 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 **Vénézuela – 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
Altos Olmeca, 100% Agave **Mexique – Authentique** 14€

LES BIÈRES
BEERS

BOUTEILLE *Bottle* - 33cl
Edelweiss, bière blanche 9€
Desperados 9,50€

PRESSION *Draught*	33cl	50cl
Heineken	9€	11€
Affligem	9,50€	11,50€
Panaché / Monaco	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
Horse's Neck - 14cl 16€
Cognac, Ginger Ale, Angostura
Sunset - 13cl 16€
Vodka, liqueur de Chambord, nectar d'abricot et jus d'orange
BY JO - 12cl 16€
Gin, Tonic, sirop de pêche, jus de citron
Cocktail du jour - 14cl 14€

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 fraiche, 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€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.