

## LES EAUX MINÉRALES

	33cl	50cl	1L
Evian		8 €	11 €
Badoit verte		8,50 €	11,50 €
Perrier Fines Bulles		8,50 €	11,50 €
Badoit rouge	8,50 €		
Perrier	8,50 €		
Chateldon			9 €

## LES JUS DE FRUITS ET LES NECTARS

- Jus frais pressé : Citron - 8cl / Orange - 18cl **9 €**
- Nectar de fraise, framboise, poire Williams, fruits de la passion, abricot, pêche de vigne ou mangue - 25 cl **8,50 €**
- Nectar d'ananas - 20 cl **8,50 €**
- Jus de pomme 25cl - Jus de tomate 25 cl **8,50 €**

## LES BOISSONS FRAÎCHES

- 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 -25cl **10,50 €**

## LES BIÈRES

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

<b>PRESSION</b>	33 cl	50 cl
Heineken	9 €	11 €
Affligem	9,50 €	11,50 €
Panaché	9 €	11,50 €

CARTE  
A USAGE UNIQUE

## BAR LOUNGE



## SUR LE POUCE – LES PLATS

*Servis de 11h15 à 19h*

- Salade Caesar**, salade croquante, volaille, parmesan, sauce anchoïade **23 €**
- Croque-Monsieur en roll**, jambon blanc, salade mesclun **22 €**
- Club sandwich** Bacon, laitue, tomates, suprême de volaille, mayonnaise moutardée, salade mesclun, chips maison **25 €**
- Tartine avocat œuf mollet**, pain au levain toasté, salade mesclun, graines de chia **16 €**
- Royale de tomate**, tomates anciennes au vinaigre de Pedro Ximénez, émulsion basilic **21€**
- Tartare de saumon au lait de coco**, citron vert, oignons rouges, coriandre fraîche **32 €**
- Terrine de foie gras de canard au naturel**, chutney de fruits du moment, brioche toastée **27 €**
- Parmentier d'agneau**, gigot d'agneau confit, pommes mousseline et mesclun de jeunes pousses **25 €**
- Assiette de charcuteries**  
Jambon Ibérique, saucisson Bellota, rillettes de canard, Rosette de Lyon **19 €**
- Sélection de fromages** affinés de nos régions **16 €**

## LES DESSERTS

- Baba bouchon**, punch aux agrumes, crème fouettée **18 €**
- Fraises au basilic**, crème Fontainebleau **12 €**
- Paris-Montargis**, crème pralinée noisette, sésame, chou croquant **16 €**
- Tarte au citron**, meringue fondante au parfum de yuzu **14 €**
- Tarte au chocolat « Gianduja »** **16 €**
- Assiette de glaces et sorbets** **10 €**

Prix Net service compris 15% sur HT –

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

SSP Paris – RCS Paris 534 704 770 Capital de 208814€ - Siège : Equalia 5, rue Charles de Gaulle 94140 Alfortville

**Le gourmand du Train Bleu**, café ou thé accompagné de ses mignardises **18€**

## LES VINS AU VERRE

BLANC	15cl	20cl
Blaye Côtes de Bordeaux AOC Château Haut Grelot	9 €	11 €
Bourgogne Côtes Chalonnaise AOC Chardonnay Millebuis	9 €	11 €
Crozes-Hermitage AOC Jean-Luc Colombo	13 €	16 €
Chablis AOC Domaine Georges	13 €	16 €
Menetou Salon AOC Domaine Dionet	13 €	16 €
Pernand-Vergelesses AOC Olivier Leflaive	17 €	21 €
Chablis AOP 1 <sup>er</sup> Cru Fourchaume – Jean Durup Père et fils	17 €	21 €
ROUGE		
Blaye Côtes de Bordeaux AOC Château Gazin Montaigu	9 €	11 €
Graves AOC Château Haut Selve	13 €	16 €
Sancerre AOC Doudeau Léger	13 €	16 €
Crozes-Hermitage AOC Domaine de la Ville Rouge Inspiration	13 €	16 €
Aloxe Corton Les Caillettes AOC Domaine Delagrangé	17 €	21 €
Saint-Estèphe AOC Château Tour des Termes	17 €	21 €
ROSÉ		
Côtes-de-Provence AOC Château Rasque	13 €	16 €
Bandol AOC Château Romassan «Coeur 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 €

## LES APERITIFS 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

## LES CAFÉS

### Café « Finca El Platanillo » 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 €

### Décaféiné 6 €

### LES RECETTES GOURMANDES À BASE DE CAFÉ « Finca El Platanillo »

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

Chocolat chaud **11 €** / Chocolat viennois **11,50 €**

## LES THÉS ET INFUSIONS

### LES THÉS NOIRS 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 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 10,50 €

**Verveine ou Camomille ou Herboriste** verveine-orange-menthe

## 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 marines sur fond boisé vanillé **21€**

Nikka Coffey Grain Japon – Doux et frais avec une finale fruitée **21€**

### BOURBON

Bulleit Etats-Unis, Kentucky Caractère plus sec **16€**

### IRISH WHISKEY

Jameson Irlande **14€**

### 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€**

### LIQUEUR

Amaretto Disaronno Amande du noyau d'abricot **14€**

Get 27 – Get 31 **17€**

## LA VENTE A EMPORTER

pour accéder à notre boutique en ligne

<https://letrainbleualamaison.com/>

## LES COCKTAILS

servis de 11h30 à 22h

### LES COCKTAILS « SELECTION TRAIN BLEU »

Train Bleu – 15cl **14€**

Vodka Ketel One, Curaçao bleu, jus d'ananas, citron vert

Zaccachampagne - 15 cl **18€**

Rhum Zaccapa, Champagne Ayala brut, bitter angostura, Cointreau, orange fraîche

Bellini - 15cl **16€**

Champagne Ayala Brut, nectar de pêche de vigne, crème de pêche, zest de citron

Fizzy - 25cl **16€**

Gin Bombay Sapphire, eau gazeuse, jus de citron jaune et vert, sirop egg white, sirop de sucre de canne, jus de pamplemousse rose

Whisky Sour - 9cl **16€**

Whisky Markers Mark, jus de citron, bitter angostura, sirop, egg white

Aperol Spritz - 25cl **14€**

Aperol, eau gazeuse, Prosecco Spumante

Negroni – 9cl **14€**

Campari, Martini rouge, Gin Tanqueray

Américano du Train Bleu – 20cl **14€**

Campari, Vermouth rouge, Schweppes Heritage Tonic Original

Mojito – 30cl **16€**

Ron Havana Club 3 ans, eau gazeuse, sirop de sucre de canne, menthe fraîche, citron vert frais

Pineapple Daiquiri – 10cl **16€**

Rum Plantation pineapple, sirop Giffard Egg white, jus de citron vert

**Tommy's Margarita – 9cl 16€**

Tequila Altos Olmeca, sirop d'agave, jus de citron vert

**Caipi "Rinha" ou "Roska" 11cl 16€**

Cachaça Leblon ou Vodka Ketel One, dés de citron vert frais, sucre de canne

**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

**Cuba Libre – 16cl 18€**

Rhum Havana, Pepsi, Angostura bitter, citron vert

**Expresso Martini – 7cl 16€**

Vodka Ketel One, Liqueur Kalhua, espresso, sirop de vanille

**Basali – 11cl 16€**

Vodka Ketel One, Limoncello, citron jaune, sucre de canne, basilic

**French Connection – 9cl 16€**

Cognac Camus VS Elegance, Amaretto Disaronno

## LES MOCKTAILS

Sans alcool

### MOCKTAILS à base de THE DETOX

**Detox Chai Ginger – 30cl**

thé détox, jus de citron jaune et vert, gingembre frais, sirop chai et sirop d'agave 12€

**Detox Matcha – 30cl**

thé détox, jus de citron jaune et vert, sirop matcha green, sirop d'agave, menthe fraîche et concombre 12€

**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€

**Virgin Mojito Framboise – 30cl**

Eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert, nectar de framboise, sucre cassonade, framboise fraîche 12€

**Virgin Mojito Mangue – 30cl**

Eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert, nectar de mangue, sucre cassonade 12€

**Purple Virgin Mojito – 30cl**

Eau gazeuse, citron vert, menthe fraîche, sucre cassonade, mûre fraîche 12€

## GIN & TONIC 17€

A bord du Train, Bleu, laissez-vous envoûter par notre sélection de gin 4cl

Chaque gin est accompagné d'un tonic 20cl

**Tanqueray** 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 de concombre

**Christian Drouin** Gin français certainement le gin le plus surprenant avec ce mélange de genièvre et de pomme

## POUR LES INITIÉS 4cl

**Hennessy VS** France, 40 Eaux de vie – allant jusqu'à 8 ans d'âge 17€

**Hennessy XO** France – L'excellence 26€

**Calvados** Age d'Or Groult 26€

**Chartreuse verte** Laurent Garnier 26€