

## LES ENTRÉES STARTERS



**Pâté en croûte de campagne,  
chutney de prunes et amandes 32€**

*Pâté en croûte de campagne, plum and almond chutney*

**Terrine de foie gras de canard aux baies de verveine,  
pickles de fruits rouges et brioche 38€**

*Duck foie gras terrine with verbena berries, red fruit pickles and brioche*

**Carpaccio de langoustines,  
haricots verts relevés d'une crème à la tomate confite 38€**

*Langoustine carpaccio, green beans in a confit tomato sauce*

**Fricassée de girolles au vin jaune,  
petits pois et crème d'oignons doux 29€**

*Girolle mushroom and vin jaune fricassée, peas and sweet onion cream*

**Tourteau croustillant,  
féroce d'avocat et mayonnaise crustacée 37€**

*Crispy crabmeat, spiced avocado féroce and shellfish mayonnaise*

**Gravlax de truite,  
melon et shiso 34€**

*Trout gravlax, melon and shiso*

**Caviar Oscière d'Aquitaine de la maison Prunier (30g),  
blinis et condiments 95€**

*Maison Prunier's Oscière Aquitaine caviar (30g), blinis and condiments*

## LE VÉGÉTAL VEGETARIAN RECIPE

**Tarte feuilletée aux légumes d'été,**

**brousse de brebis, vinaigrette aux herbes de Garrigue 34€**

*Summer vegetable puff pastry tart, sheep's milk brousse, Garrigue herb vinaigrette*

# LES POISSONS

## FISHES



**Pavé de bar rôti sur peau,**  
tartelette de légumes d'été et sirop de tomate épicé **49€**

*Crispy-skinned, roasted sea bass steak,  
summer vegetable tartlet and spiced tomato syrup*

**Dos de cabillaud à la Dugléré,** riz basmati grillé **43€**

*Cod loin à la Dugléré, toasted basmati rice*

**Gratin de macaroni au homard\***

façon « Michel Rostang » **54€**

*Michel Rostang's lobster\* macaroni gratin*

**La belle sole grillée,**

pomme purée et beurre blanc citronné **130 €**

*(À partager pour 2 personnes - selon arrivage / For 2 people to share - depending on the catch of the day)*

*Prime grilled sole, potato purée and lemon beurre blanc*

# LES VIANDES

## MEATS



**Gigot d'agneau de nos régions rôti, servi à la voiture de tranche,**

gratin dauphinois façon « Michel Rostang » **47€**

*Roast leg of local lamb, served at your table from the carving trolley,  
Michel Rostang's potato gratin dauphinois*

**Tartare de bœuf de Salers à votre goût,**

frites maison et salade de jeunes pousses **38€**

*Salers beef tartare, seasoned to your taste, home-made chips and baby leaf salad*

**Volaille fermière rôtie,**

aubergines, croustillant de parmesan et sauce diable **40€**

*Free-range roast chicken, aubergines, parmesan croutons and sauce diable*

**Quasi de veau à la casserole,**

ravioles à la provençale, jus aux olives **46€**

*Rump of veal casserole, Provence-style ravioli, olive jus*

**Faux-filet de bœuf flambé au poivre,**

pommes de terre grenaille et oignons nouveaux **140€**

*(À partager pour 2 personnes / For 2 people to share)*

*Sirloin steak flambéed with pepper, baby potatoes, and spring onions*

# LA SALADE ET LES FROMAGES

## SALAD & CHEESES



### Salade de jeunes pousses assaisonnée à votre goût

(huile d'olive des Baux de Provence, vinaigre de Xérès ou vinaigre balsamique, abricots secs, noix et noisettes) **13 €**

*Baby leaf salad, dressed to your taste,*

*(Baux de Provence olive oil, sherry vinegar or balsamic vinegar, dried apricots, walnuts and hazelnuts)*

### Plateau de fromages affinés de nos régions **16 €**

*Platter of local mature cheeses*

## LES DESSERTS

**19€**



### Baba bouchon,

rum arrangé aux agrumes, crème fouettée vanillée

*Neapolitan rum baba, citrus-infused rum, vanilla whipped cream*

### Vacherin pêche et verveine

*Peach and verbena vacherin*

### Soufflé à la pistache, sorbet griotte

*(À commander en début de repas - to be ordered at the start of the meal)*

*Pistachio soufflé and cherry sorbet*

### Chocolat Manjari et fruit de la passion

*Manjari chocolate and passion fruit*

### Fraises, basilic et vanille de Madagascar

*Strawberries, basil and Madagascar vanilla*

### Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier

*Crêpes Suzette flambéed with Grand Marnier*

### Citron de Menton et herbes fraîches

*Menton lemon and fresh herbs*

### Café ou Thé gourmand

*Tea or Coffee 'gourmand', served with petit fours*

**LE MENU PLM 76 €**  
PARIS LYON MÉDITERRANÉE



**Pâté en croûte de campagne**, chutney prunes et amandes

*Pâté en croûte de campagne, plum and almond chutney*

OU / OR

**Gravlax de truite, melon et shiso**

*Trout gravlax, melon and shiso*



**Dos de cabillaud à la Dugléré**, riz basmati grillé

*Cod loin à la Dugléré, toasted basmati rice*

OU / OR

**Volaille fermière rôtie, aubergines, croustillant de parmesan**, sauce diable

*Free-range roast chicken, aubergines, parmesan croutons, sauce diable*



**Sélection de fromages affinés de nos régions**

*Selection of local mature cheeses*

OU / OR

**Baba bouchon**, rhum arrangé aux agrumes, crème fouettée vanillée

*Neapolitan rum baba, citrus-infused rum, vanilla whipped cream*

OU / OR

**Suggestion de dessert du moment**

*Dessert of the day*

Boissons non comprises

*Drinks not included*

**LE MENU DU VOYAGEUR\* 56 €**



**Gigot d'agneau de nos régions rôti, servi à la voiture de tranche,**

gratin dauphinois façon « Michel Rostang »

*Roast leg of local lamb, served at your table from the carving trolley,*

*Michel Rostang's potato gratin dauphinois*



**Opéra**

*Opera cake*

Servi en 45 minutes - Boissons non comprises

\*Menu proposé pour un maximum de 12 personnes

*Served in 45 minutes - Drinks not included*

*\*Menu for a maximum of 12 people*

## LE MENU DU TRAIN BLEU 120 €

**Fricassée de girolles au vin jaune**, petits pois et crème d'oignons doux

*Girolle mushroom and vin jaune fricassée, peas and sweet onion cream*



**Terrine de foie gras de canard aux baies de verveine**, pickles de fruits rouges et brioche

*Duck foie gras terrine with verbena berries, red fruit pickles and brioche*



**Pavé de bar rôti sur peau**, légumes d'été et sirop de tomate épicé

*Crispy-skinned, roasted sea bass steak, summer vegetable tartlet and spiced tomato syrup*



**Sorbet pastèque et Téquila**

*Watermelon and tequila sorbet*



**Quasi de veau à la casserole, raviole à la provençale**, jus aux olives

*Rump of veal casserole, Provence-style ravioli, olive jus*



**Sélection de fromages affinés de nos régions**

*Selection of local mature cheeses*



**Citron de Menton et herbes fraîches**

*Menton lemon and fresh herbs*

Servi pour l'ensemble de la table, au déjeuner jusqu'à 14h et au dîner jusqu'à 22h  
boissons non comprises

*Served for everyone at the table, until 2pm at lunch and 10pm at dinner*

*Drinks not included*

## ACCORD METS ET VINS 40€

**Menu accompagné de 3 verres (15cl) de vin au choix parmi la sélection suivante :**

Blanc / white AOC Pouilly Fumé Serge Dagueneau & Jilles

Blanc / white AOC Chablis Domaine Oliveira Lecestre

Rouge / red AOC Haut Médoc Château Victoria

Servi uniquement avec le Menu du Train Bleu – Par personne

*Only served with Le Train Bleu Menu – price per person*

## LE MENU DES ENFANTS 29€



Plat sur notre carte au choix parmi la sélection suivante en portion adaptée pour les enfants :

*Choice of dish from the following selection served in child-sized portions:*

**Dos de cabillaud à la Dugléré**, riz basmati grillé **OU Pavé de bar rôti**, légumes d'été  
**OU Tartare de bœuf de Salers**, frites maison **OU Gigot d'agneau**, gratin dauphinois

*Cod loin à la Dugléré, toasted basmati rice OR Roasted sea bass, summer vegetables  
OR Beef tartare, home-made chips OR Roast leg of lamb, potato gratin dauphinois*



**Fraisier OU Assiette de glaces ou sorbets**

*Strawberry cake OR Ice cream OR sorbet selection*



**Jus de fruits** (20cl, à base de concentré) **OU Soda** (25cl) **OU Eau minérale** (50cl)

*Fruit juices (20cl, made from concentrate) OR Soda (25cl) OR Mineral water (50cl)*

Jusqu'à 10 ans

### MACARON TRAIN BLEU



➤ PIERRE HERMÉ ➤  
PARIS

**CITRON DE MENTON ET LAVANDE DE PROVENCE**  
*MENTON LEMON AND LAVENDER FROM PROVENCE*

**x2 6,60€ - x4 13,20€**

## LES CAFÉS ET LES THÉS COFFEES & TEAS



**LES CAFÉS** COFFEES

Finca El Platanillo **7€**

Décaféiné Decaffeinated **7€**

**LES THÉS & INFUSIONS** TEAS & HERBAL TEAS (Mariage Frères) **10,5€**

Casablanca, Fuji-yama, Darjeeling, Earl Grey  
Verveine citronnée, Camomille, Tilleul

*Casablanca, Fuji-yama, Darjeeling, Earl Grey  
Lemon verbena, Chamomile, Lime blossom*



Les informations consommateur suite au décret n°2002-1465, concernant la traçabilité des viandes, sont disponibles à l'accueil du restaurant.

*You can fill your own contenant with free potable drinking water.*

SSP Paris SAS – RCS Paris 534 704 770 – Capital de 208 814€ – Siège : Equalia, 5 rue Charles de Gaulle, 94140 Alfortville – France

Prix nets – Service compris 15 % sur prix HT – Juillet 2025.

*Les informations consommateur suite au décret n°2002-1465, concernant la traçabilité des viandes, sont disponibles à l'accueil du restaurant.*

*You can fill your own contenant with free potable drinking water*

*SSP Paris SAS – RCS Paris 534 704 770 – Capital de 208 814€ – Siège : Equalia, 5 rue Charles de Gaulle, 94140 Alfortville – France*

*Net prices – Including service of 15% of the price exclusive of tax – July 2025.*

Flashez le QR code pour consulter les informations allergènes.

*Flashez le QR code pour consulter les informations allergènes.*



Rejoignez-nous sur



et

