



LA TABLE

TGV Lyria

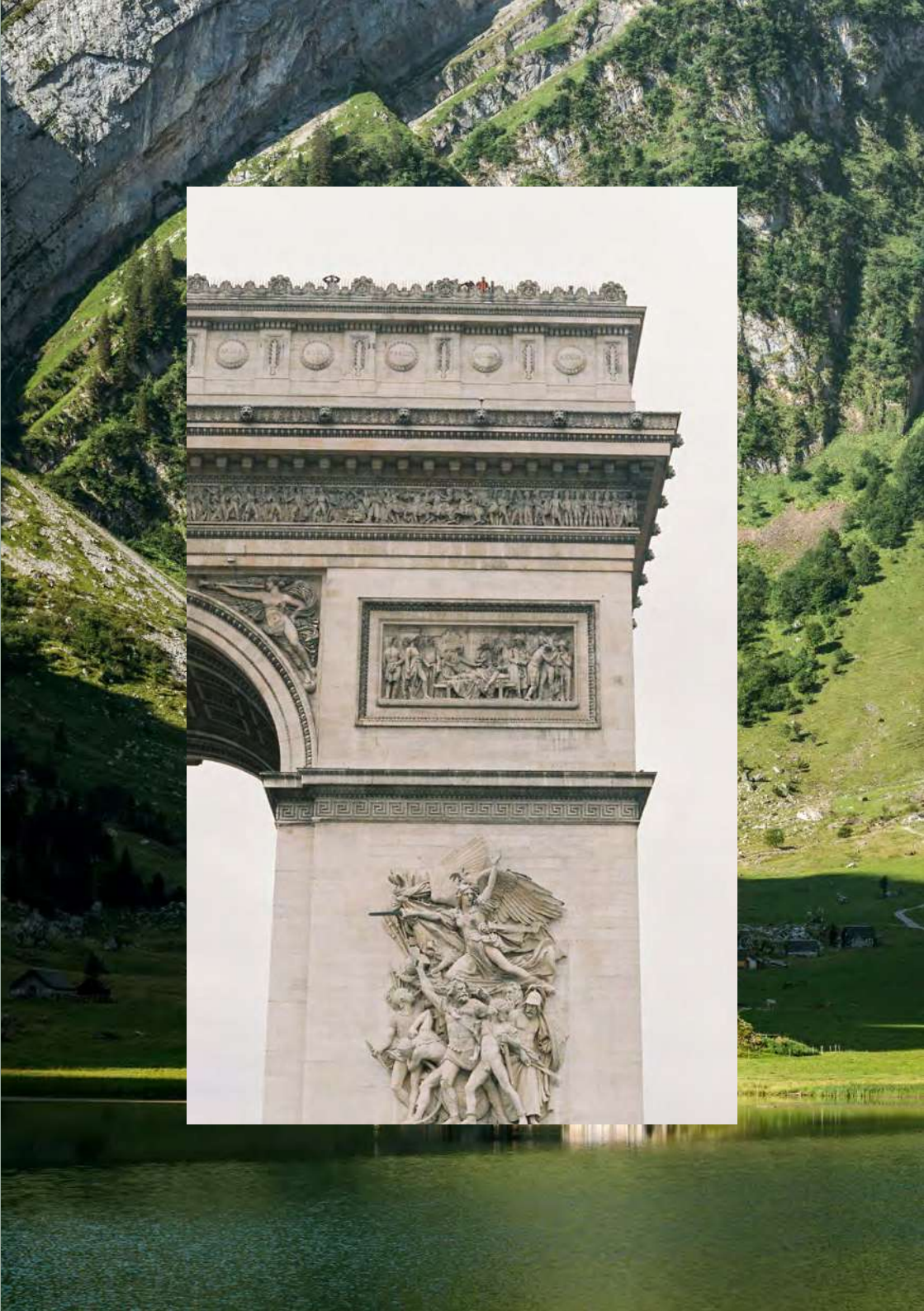


MENU BUSINESS 1^{ÈRE}

Votre voyage
commence dans
l'assiette.
Un festin étoilé
qui salue le meilleur
de la France et
la Suisse.

Ihre Reise beginnt auf dem Teller.
Das Beste aus Frankreich und der
Schweiz in einem Sternemenü.

The journey starts on your plate.
A star-quality feast that celebrates
the best of France and Switzerland.





Tous à (La) Table !

**C'EST À BORD
QUE VOTRE FESTIN
COMMENCE !**

Avec notre offre de restauration «La Table», partez pour des menus raffinés et créatifs en BUSINESS 1^{ÈRE}. Vous n'avez pas choisi le train pour rien : nous avons pour mission de vous régaler, bien installés, et vous faire profiter d'un repas imaginé par nos partenaires de prestige.

Notre carte, c'est la promesse d'un **menu étoilé** qui vous fait voyager dès votre arrivée. Que vous vous rendiez maintenant en France, ou en Suisse, le voyage commence dans votre assiette. Dans notre carte, les classiques français s'associent avec des produits suisses d'exception pour vous régaler au déjeuner ou au dîner. D'ailleurs, si vous prenez notre train régulièrement, vous aurez l'occasion de goûter à une carte qui varie au gré des saisons, selon l'inspiration de notre duo de chefs : **Michel Roth et Danny Khezzer**

Se restaurer à bord, c'est privilégier le durable

Parce que prendre le train, c'est déjà une action militante de votre part. Nous avons aussi notre rôle à jouer dans votre engagement. Une jolie façon d'avoir choisi le train aujourd'hui et de croire en vos convictions du quotidien ! En choisissant la BUSINESS 1^{ÈRE}, en dégustant un petit plat à votre place, vous choisissez : des produits de saison, de terroir, en circuit-court, issus d'une agriculture locale franco-suisse. Un choix végétarien est d'ailleurs proposé chaque saison, et dans chaque menu de la carte **La Table !**

Déguster c'est oui, confortablement, c'est un grand oui

Après une course (pas si effrénée) sur le quai, vous prenez place à bord. Merveilleux ! Vous avez enfin de la place pour étendre vos jambes et le siège ressemble au lit douillet

dont vous vous êtes extirpé ce matin. En plus d'être si bien installés, vous êtes aussi bien lottis. Notre personnel de bord vous tend maintenant une serviette chaude. À présent, place au menu étoilé signé par les chefs Michel Roth et Danny Khezzer. C'est ça, l'expérience du «bien manger» en BUSINESS 1^{ÈRE}, aussi confortable qu'à la maison ou dans un restaurant de qualité.

Un menu de prestige, s'il vous plaît !

Aux manettes ? Un duo franco-suisse. Tiens donc. Ce sont Michel Roth et Danny Khezzer qui se partagent les cuisines du Bayview à Genève qui éveillent vos papilles. Ils ont chacun leurs origines françaises et l'héritage de cette cuisine d'excellence. Tout deux ont réveillé la scène gastronomique suisse avec des assiettes à la double nationalité qui risquent fortement de faire leur chemin jusqu'à votre siège. De quoi passer en un coup de fourchette de la Suisse à la France, à grande vitesse. Attention au départ, pour un entrée, plat, fromage et dessert étoilé en BUSINESS 1^{ÈRE}.

À bord, la loi du "manger bon"

À bord, pas question de faire une croix sur la gourmandise. Plutôt qu'un éternel sandwich triangle ou une baguette jambon-beurre sur le quai de la gare. Installez-vous à votre place pour déguster des recettes gourmandes et responsables, fidèles au rythme des saisons. De la terre à votre siège : ce menu, c'est la promesse du meilleur de nos deux terroirs.

Goûtez au meilleur de nos deux pays. Notre menu a été réinventé avec en tête, l'art du bien-manger. L'excellence française, associée à la rigueur et au prestige suisse.

Nous avons sélectionné chacun de nos chefs, chacun et chacune de nos artisans par leur ancrage à leur territoire et leur engagement pour la restauration de demain. C'est grâce à eux que vous retrouvez aujourd'hui à votre place des menus gourmands, d'excellence, sains et engagés dans le respect de l'environnement.

Dans votre voiture : un duo étoilé...

Quand Michel rencontre Danny : explosion de saveurs et frissons garantis. Oui, fini les repas basiques à bord, place aux étoiles désormais. Michel Roth c'est une étoile au Guide Michelin, un prix Taittinger, un Bocuse d'Or, un titre de Meilleur Ouvrier de France et c'est aussi le mentor de Danny Khezzar. Danny, c'est celui qui lui succède à la tête du Bayview, un ancien de l'émission Top Chef, qui ramène toute sa jeunesse et sa créativité dans les assiettes du Bayview, à Genève. Il n'y a qu'à jeter un oeil sur son compte Instagram pour vous rassurer sur ce que vous allez déguster. Cette année, les deux chefs nous ont fait l'honneur de remettre le couvert pour une collaboration directement à bord cette fois-ci. De quoi remplir votre estomac et vos yeux d'étoiles.

Pourquoi avoir choisi de travailler en duo sur cette carte ?

Michel Roth : *Après lui avoir confié les fourneaux du restaurant Bayview à Genève il était intéressant de pouvoir travailler une offre de restauration à quatre mains. Des recettes entre la France et la Suisse qui mêlent nos expériences du voyage et de la gastronomie.*

Qu'avez vous chacun, apporté à ce menu ?

Danny Khezzar : *Nous nous sommes inspirés de nos propres cuisines, celles que nous pratiquons dans nos restaurants. Nous nous basons aussi sur le rythme des saisons et adaptons les recettes dans ce sens. Les saisons et les voyages stimulent la création et permettent de travailler sur des produits accessibles. Notre volonté est aussi de développer une cuisine moderne dans les trains en prenant compte des différentes contraintes : acheminement, conservation, texture...*

Comment avez-vous amené une approche durable dans ce menu ?

MR : *Nous avons réfléchi aux recettes et sélectionné les produits en fonction des saisons sur le terroir franco-suisse. Et toujours en privilégiant les circuits courts issus d'une agriculture responsable. En se positionnant ainsi, nous adoptons une proximité avec « nos terres ».*

Si vous ne deviez choisir qu'un plat chacun pour cette saison et pourquoi ?

DK : *Nous sommes ravis d'avoir travaillé cette nouvelle carte ensemble et avons mis tout notre coeur dans chacun des plats. Ils sont tous bons, ne nous demandez pas de choisir !*

Quelle est la part suisse et la part française dans ce menu ?

MR : *Tant la Suisse que la France sont des sources d'inspiration pour nous. Cela fait plus de 10 ans que nous voyageons entre ces deux pays ; leurs terroirs respectifs, les discussions avec nos clients dans nos restaurants des deux côtés des Alpes sur leurs habitudes et leurs goûts nous enrichissent au quotidien. Ça nous a permis de proposer des menus avec un mariage subtil des deux cultures.*



...et de talentueux artisans

Il en fallait encore plus pour transformer votre voyage en découverte gastronomique.

C'est accompagné de 2 personnalités ancrées dans le territoire franco-suisse que nous pouvons aujourd'hui vous proposer des menus et des boissons à la hauteur de vos gourmandes envies.



Du jardin à la tasse avec Chloé Foglierini

Pour clôturer votre repas, choisissez votre thé parmi la collection de **La Fleur Nue**. Cette maison française de thés et d'infusions d'exception a amené à bord ses fleurs biologiques rares cultivées dans les plus beaux jardins de France et de Suisse.

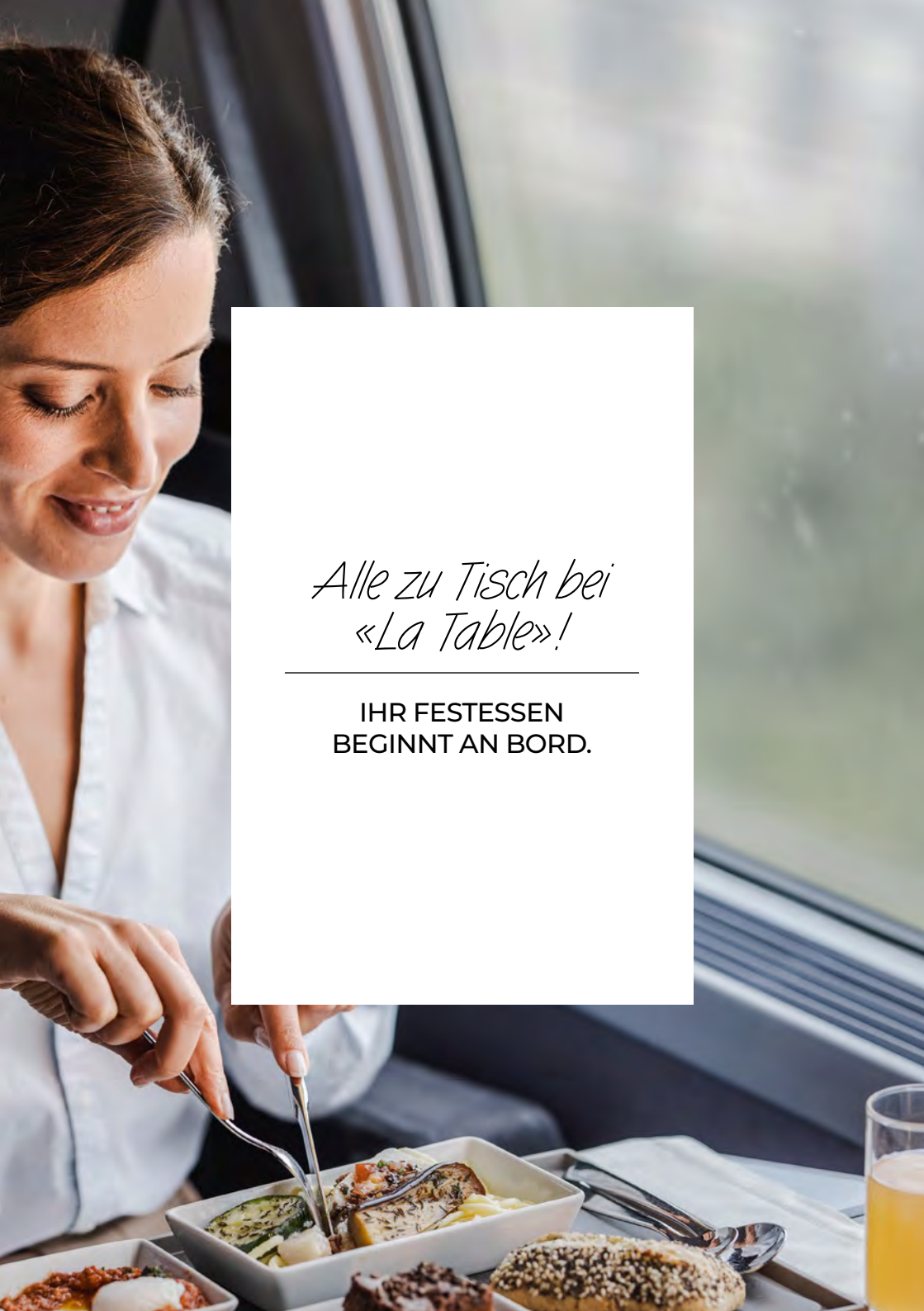
NOTRE COUP DE CŒUR ?

Sa création sur-mesure pour TGV Lyria : «Le Bleuët – Cueillette des hauts plateaux».

Envie de grands crus avec Antoine Petrus

S'il porte le nom d'un vin bien connu, ce n'est pas par hasard. Antoine PETRUS est double Meilleur Ouvrier de France (Sommellerie et Maître d'hôtel). Il s'invite dans votre voiture pour une dégustation à grande vitesse qui vient compléter chacun de vos plats à la perfection. Un accord mets et vins qui vous fera voyager sur nos deux terroirs, assurément.





*Alle zu Tisch bei
«La Table»!*

**IHR FESTESSEN
BEGINNT AN BORD.**

Mit unserem Verpflegungsangebot «La Table» geniessen Sie in der BUSINESS 1^{ÈRE} eine raffinierte und kreative Küche. Sie haben sich nicht umsonst für den Zug entschieden: Es ist uns ein Anliegen, Sie zu verwöhnen und Ihnen von prestigeträchtigen Partnern kreierte Gerichte zu servieren.

Unsere Karte verspricht Ihnen ein Sternemenü, das Sie auf eine kulinarische Reise mitnimmt. Egal, ob Sie nach Frankreich oder in die Schweiz fahren: Die Reise beginnt auf Ihrem Teller. Unser Angebot verbindet französische Klassiker mit Schweizer Ausnahmeprodukten: Ergänzen Sie Ihr Mittag- oder Abendessen mit gutem Comté oder einem edlen Wein aus Arbois. Sie fahren regelmässig Zug? Dann haben Sie das Glück, je nach Saison unterschiedliche Köstlichkeiten zu probieren, die von unseren Chefköchen **Michel Roth and Danny Khezzar** kreiert wurden.

Essen an Bord bedeutet, Nachhaltigkeit zu priorisieren

Als Sie sich für den Zug entschieden haben, haben Sie eine nachhaltige Entscheidung getroffen und so möchten auch wir unseren Beitrag zu Ihrem Engagement leisten. Zug fahren bedeutet, seine Überzeugungen im Alltag zu leben. Mit Ihrer Entscheidung für die BUSINESS 1^{ÈRE} und mit der Bestellung eines leckeren Gerichts wählen Sie saisonale, regionale Produkte aus lokaler französisch-schweizerischer Landwirtschaft, die kurze Wege zurückgelegt haben. Übrigens: In jeder Saison und in jedem Menü der «La Table»-Karte gibt es ein vegetarisches Angebot.

Ein Happen zu essen ist schön. Es bequem zu tun, ist noch schöner

Eben sind Sie noch über das Perron spaziert, jetzt nehmen Sie an Bord Platz. Wunderbar! Sie können endlich Ihre Beine strecken und sich in einem Sitz zurücklehnen, der fast so gemütlich ist wie

das Bett, das Sie heute Morgen verlassen haben. Hier sitzen Sie bequem und werden rundum ideal versorgt. Unser Bordpersonal reicht Ihnen ein warmes Erfrischungstuch und serviert Ihnen ein von den Chefköchen Michel Roth und Danny Khezzar kreierte Sternemenü. In der BUSINESS 1^{ÈRE} zu speisen ist ein Erlebnis, so bequem wie zu Hause oder in einem guten Restaurant.

Ein Prestige-Menü, bitte!

An den Kellen? Ein französisch-schweizerisches Duo. Und zwar niemand Geringeres als Michel Roth und Danny Khezzar, die sich die Küche des Drei-Sterne-Restaurants Bayview in Genf teilen. Die beiden bringen ihre französische Herkunft und ihre Kenntnisse dieser Küche sowie ihre kulinarische Erfahrung in der Schweiz in die Gerichte ein und zaubern ein Menü, dem Sie nicht widerstehen können. So reisen Sie mit hoher Geschwindigkeit und höchstem Genuss von der Schweiz nach Frankreich. Los geht's mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert in Sternequalität in der BUSINESS 1^{ÈRE}.

An Bord gilt das Gesetz des «guten Essens»

An Bord müssen Sie nicht auf Schlemmereien verzichten. Anstelle des üblichen Dreieck-Sandwiches oder eines Schinken-Butter-Baguettes vom Bahnhofsladen verwöhnen wir Sie mit nachhaltigen, saisonalen Gourmetgerichten. Vom Hof direkt an Ihren Sitzplatz: Dieses Menü verspricht das Beste unserer beiden Terroirs.

Das Beste unserer beiden Länder. Unsere neue Speisekarte steht im Zeichen der Kunst des guten Essens. Französische Exzellenz gepaart mit Schweizer Disziplin und Prestige.

Wir haben unsere Köche und Produzenten bewusst ausgewählt, weil sie lokal verankert sind und sich für die Gastronomie von morgen stark machen. Sie sind der Grund, weshalb Sie heute gesunde Gourmetmenüs mit nachhaltigen Zutaten an Ihrem Platz geniessen.

In Ihrem Wagen: ein Sterneduo...

Wenn Michel und Danny zusammenkommen, sind Geschmacksexplosionen und Gänsehaut garantiert. Weil wir genug hatten von langweiligen Gerichten an Bord, holten wir die Sterneküche auf die Schienen. Michel Roth wurde mit einem Michelin-Stern, dem Taittinger-Preis, einem Bocuse d'Or und als Meilleur Ouvrier de France ausgezeichnet. Der ehemalige Top-Chef-Kandidat Danny Khezzar ist Michels Nachfolger als Chefkoch des Bayview in Genf, wo er nun seine Jugendlichkeit und seine Kreativität in den Gerichten zum Ausdruck bringt. Khezzars Mentor ist übrigens Michel Roth. Ein Blick auf sein Instagram-Konto genügt, um zu erfahren, was Sie essen werden. Dieses Jahr haben uns die beiden Köche bei der Erstellung des Bordmenüs beehrt, damit Sie auf Ihrer Reise in den Genuss der Sterneküche kommen.

Warum haben Sie sich entschieden, zu zweit an dieser Karte zu arbeiten?

Michel Roth : Nachdem ich Danny die Verantwortung für die Küche des Restaurants Bayview in Genf anvertraut hatte, klang es für mich verlockend, mit ihm gemeinsam ein französisch-schweizerisches Catering-Konzept zu erarbeiten, das unsere Reise- und Gastronomieerfahrungen miteinander verbindet.

Wer hat was zum Menü beigesteuert?

Danny Khezzar : Wir haben uns von unseren kulinarischen Eigenkreationen inspirieren lassen, die wir in unseren Restaurants zubereiten. Dabei richten wir uns nach dem Rhythmus der Jahreszeiten und passen unsere Rezepte entsprechend an. Die Jahreszeiten und unsere Reisen regen die Kreativität an und erlauben es uns, Gerichte mit den Produkten zu kreieren, die gerade verfügbar sind. Es ist uns auch ein Anliegen, in den Zügen eine moderne Küche zu entwickeln, wobei verschiedene Einschränkungen, z. B. hinsichtlich des Transports, der Konservierung oder der Textur, berücksichtigt werden müssen.

Wie haben Sie die Nachhaltigkeit in dieses Menü eingebunden?

MR : Bei der Auswahl der Zutaten haben wir uns Gedanken über die Rezepte gemacht und die Produkte ausgesucht, die uns je nach Jahreszeit auf dem französisch-schweizerischen Terroir zur Verfügung stehen. Dabei achten wir stets darauf, dass die Produkte aus einer verantwortungsvollen Landwirtschaft stammen und auf kurzen Wegen transportiert werden können. Mit dieser Einstellung entscheiden wir uns für die Nähe zu «unserem Land».

Wofür würden Sie sich entscheiden, wenn Sie für diese Saison nur ein Gericht wählen dürften und warum?

DK : Wir freuen uns, dass wir die neue Speisekarte gemeinsam entwickeln konnten, und haben unser ganzes Herzblut in jedes einzelne Gericht gesteckt. Und alle sind wirklich lecker, fragen Sie uns also bitte nicht nach einer Empfehlung!

Welche Teile des Menüs stehen für die Schweiz, welche für Frankreich?

MR : Wir lassen uns sowohl von der Schweiz als auch von Frankreich inspirieren. Seit mehr als zehn Jahren reisen wir nun schon zwischen beiden Ländern. Die unterschiedlichen Terroirs, die Gespräche mit unseren Gästen in unseren Restaurants auf beiden Seiten der Alpen, in denen wir ihre Gewohnheiten und Geschmäcker kennenlernen, bereichern uns täglich. So können wir Ihnen eine Menüauswahl anbieten, die beide Kulturen gekonnt miteinander verbindet.

*1 Range
Shesh!!*
Michel Roth



...und talentierte Produzenten

Um Ihre Reise wahrhaft zu einem kulinarischen Erlebnis zu machen, brauchte es jedoch noch etwas mehr. Deshalb werden die beiden Köche von drei Persönlichkeiten unterstützt, die im französisch-schweizerischen Gebiet zuhause sind und es uns ermöglichen, Ihnen Speisen und Getränke anzubieten, die Ihren hohen Standards entsprechen.



Vom Garten in die Tasse mit Chloé Foglierini

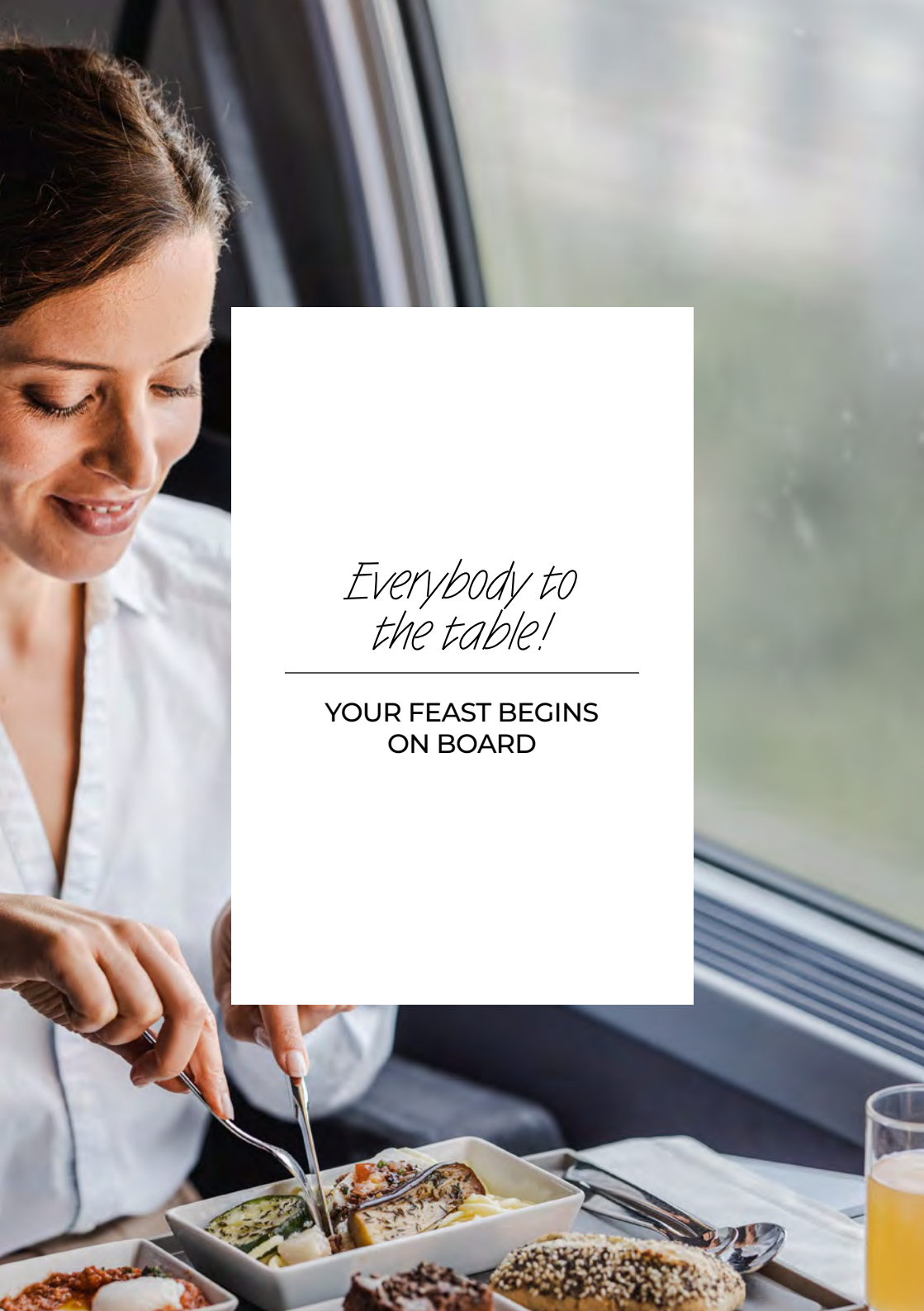
Wählen Sie zur Abrundung Ihrer Mahlzeit einen Tee aus der Kollektion **La Fleur Nue**. Das französische Haus für außergewöhnliche Tees und Aufgüsse hat seine seltenen Bio-Blumen aus den schönsten Gärten Frankreichs und der Schweiz an Bord geholt.

UNSER TIPP?
Seine maßgeschneiderte Kreation für TGV Lyria:
„Le Bleuët - Cueillette des hauts plateaux“.

Lust auf Grands Crus von Antoine Petrus

Dass er den Namen eines bekannten Weines trägt ist kein Zufall. Antoine PETRUS ist doppelte Meilleur Ouvrier de France (Sommellerie und Oberkellner). Degustieren Sie seine Weine bei hoher Geschwindigkeit und erleben Sie ihr perfektes Zusammenspiel mit unseren Gerichten. Diese Harmonie von Speisen und Weinen nimmt Sie mit auf eine Reise durch unsere beiden Terroirs.





*Everybody to
the table!*

**YOUR FEAST BEGINS
ON BOARD**

With our La Table dining option, you can enjoy high-end, creative menus in BUSINESS 1^{ÈRE}. Taking the train was a smart decision. Once you're settled on board, it's our job to offer you a delicious meal dreamed up by our prestigious partners.

Our menu promises all the delights of star-quality dining, taking you on a whole new journey while you travel. Whether you're on your way to France or Switzerland, the adventure begins on your plate. Discover our menu of French classics paired with Swiss delicacies, from Comté cheese to wine from the Arbois region, for an exquisite culinary experience at any time of day. And if you travel with us regularly, you'll get to enjoy a menu that changes with the seasons, always featuring fresh innovations from our chef duo **Michel Roth and Danny Khezzer**.

Dining on board means prioritising sustainability

Because by taking the train you're already doing something good, we also have our role to play in contributing to your commitment. You've lived by your values by choosing to travel by train today – and it's up to us to bring the feel-good factor! By choosing BUSINESS 1^{ÈRE}, by ordering a small dish to your seat, by tucking in, you choose seasonal, Franco-Swiss produce from short supply chains and local producers. A vegetarian choice is also offered every season, and on every La Table menu!

Enjoying a bite to eat is great – doing so in comfort is even better.

After a (not so) frantic race along the platform, you take your seat on board. It's wonderful! You finally have room to stretch your legs and a seat as cosy as the

bed you crawled out of this morning. As well as being very comfortable, you're also well looked after. Allow our on-board staff to hand you a warm towel and this star-quality menu created by chefs Michel Roth and Danny Khezzer. That's the experience of savouring a meal in BUSINESS 1^{ÈRE} – as comfortable as eating at home or in a quality restaurant.

One prestige menu, please!

The masterminds behind the menu? A Franco-Swiss duo. Curious to know more? Your chefs are Michel Roth and Danny Khezzer, who share the kitchens of the Bayview in Geneva and really know how to tantalise your taste buds. This dual heritage is sure to shine through on your plate today – the exquisite cuisine of the French tradition paired with the elevated theatre of Swiss gastronomy. Lift your fork and experience a journey from Switzerland to France in the blink of an eye. All aboard for a star-quality starter, main course and dessert in BUSINESS 1^{ÈRE}.

We'll make sure you eat well on board

On board, you can go all out. Instead of the classic triangle sandwich or a jambon-beurre baguette on the station platform, take your seat and enjoy gourmet recipes, sustainably sourced in harmony with the changing seasons. From the soil to your seat: this menu promises the very best of our two homelands.

Taste the very best from our two countries. Our menu has been reinvented with the art of eating well in mind. French excellence paired with Swiss prestige and rigour.

We have selected each and every one of our chefs and artisans because of their local roots and their commitment to the future of catering. It's thanks to them that today you will find at your seat these exceptional, enticing menus that are good for the body and soul – and the environment, too.

In your coach: A star-Studded duo...

When Michel meets Danny, an explosion of flavour and excitement is guaranteed. Let's put an end to basic meals on board – it's time to reach for the stars. Michel Roth is a Michelin Guide starred chef, with a Taittinger prize, Bocuse d'Or championship and Meilleur Ouvrier de France title under his belt – and he's also mentor to Danny Khezzer. As for Danny, who is next in line for the top spot at the Bayview in Geneva, he's a former Top Chef contestant who brings all his youthful and creative energy to the dishes of the Bayview. A quick look at his Instagram account will convince you that you're in for a treat. This year, the two chefs have done us the honour of joining forces again, this time directly on board. You're sure to leave with stars in your eyes and a belly full of delicious food!

Why did you choose to work together on this menu?

Michel Roth : *Having entrusted Danny with the ovens at the Bayview restaurant in Geneva, it was interesting to work with him on a Franco-Swiss catering concept that blended our food and travel experiences.*

What did each of you bring to this menu?

Danny Khezzer : *We take inspiration from the food we serve in our own restaurants. We are also mindful of seasonality and adapt the recipes accordingly. The seasons and travels stimulate creativity and allow us to work with readily available products. Our aim is also to develop modern dishes on board, while taking into account the various constraints, like transportation, storage, texture, etc.*

How have you brought a sustainable focus to this menu?

MR : *We deliberated over the recipes and selected produce based on the season in the Franco-Swiss region – always prioritising short transport distances and responsible farming. With this approach, we have a closer relationship to 'our land'.*

If you only had to choose one dish each for this season, what would it be and why?

DK : *We loved working on this latest menu together and we put our hearts and souls into every dish. They are all good, so don't ask us to choose between them!*

How much of this menu is Swiss and how much is French?

MR : *Both Switzerland and France are sources of inspiration for us. We've been travelling between the two countries for more than ten years. Their respective terroirs and the discussions we have with clients in our restaurants on both sides of the Alps about their habits and tastes are what influence us on a daily basis and have allowed us to present, with these menus, a subtle blend of the two cultures.*

*1 Range
Shesh!!*
Michel Roth



...and talented artisans

We needed one more ingredient to transform your journey into a culinary adventure.

Thanks to the help of three talented individuals with strong roots in the Franco-Swiss region, we can now offer you menus and drinks to make your gourmet dreams come true.



From garden to cup with Chloé Foglierini

To round off your meal, choose your tea from the **La Fleur Nue** collection. This French house of exceptional teas and infusions has brought on board its rare organic flowers grown in the finest gardens in France and Switzerland.

OUR TIPS?
Its tailor-made creation for TGV Lyria:
'Le Bleuët - Cueillette des hauts plateaux'.

A taste for fine wines with Antoine Petrus

It is surely no coincidence that he shares his name with a well-known wine. Holder of the dual Meilleur Ouvrier de France title for Sommellerie and Head waiter, Antoine Petrus brings you a high-speed tasting experience that will complement each of your dishes to perfection. This food and wine pairing will take you on a journey through the culinary heritage of our two countries.



L'automne et l'hiver,
c'est le moment des plats
chauds, réconfortants
et forestiers. À l'honneur :
courges de toute sortes,
champignons et avalanche
de sauces savoureuses.
À bord, mangez de saison
et de qualité !

Herbst und Winter sind die Zeiten für warme, behagliche Gerichte mit Zutaten aus dem Wald. Im Mittelpunkt: allerlei Kürbisse, Pilze und zahlreiche schmackhafte Saucen. An Bord essen Sie saisonal und hochwertig.

As the season turns towards autumn and winter, it's time for warm, rustic and hearty dishes. In the spotlight: squash of all kinds, mushrooms and lashings of delicious sauces. Enjoy quality seasonal fare on board!

Ces 9 menus ont été imaginés en collaboration avec un nutritionniste de métier, pour vous proposer des alternatives axées sur la santé, pour revitaliser le corps et manger toujours gourmand mais équilibré.

Diese 9 Menüs wurden in Zusammenarbeit mit einem professionellen Ernährungsberater entwickelt um Ihnen ein ausgeglichenes Gourmeterlebnis mit gesunden, belebenden Alternativen zu bieten.

These 9 menus have been devised in collaboration with a professional nutritionist, offering you health-focused alternatives that will help you revitalise your body and eat a delicious yet balanced diet.



LA FLEUR NUE.

La Fleur Nue révèle le goût et le pouvoir des fleurs à travers une collection de thés et d'infusions d'exception, cultivés dans les plus beaux jardins de France et de Suisse.

Les créations composées en bouquets à déguster ont pour vocation de nourrir à la fois le corps et l'esprit.

La Fleur Nue allie raffinement et engagements vertueux, aujourd'hui en exclusivité en classe BUSINESS I^{ÈRE}, avec une infusion signature exclusive de fleurs d'alpages franco-suisse.

Belle dégustation.

La Fleur Nue enthüllt den Geschmack und die Kraft der Blumen durch eine Kollektion von außergewöhnlichen Tees und Kräutertees, die in den schönsten Gärten Frankreichs und der Schweiz angebaut werden.

Die als Probierräufel zusammengestellten Kreationen sollen Körper und Geist gleichermaßen nähren.

La Fleur Nue vereint Raffinesse und tugendhafte Verpflichtungen, heute exklusiv in der BUSINESS I^{ÈRE}, mit einem exklusiven Signature-Aufguss aus französisch-schweizerischen Almbäumen.

Schöne Verkostung.

La Fleur Nue reveals the taste and power of flowers through a collection of exceptional teas and infusions grown in the finest gardens in France and Switzerland.

The creations are composed as bouquets to be savoured, with the aim of nourishing both body and spirit.

La Fleur Nue combines refinement with a commitment to virtue, now exclusively in the BUSINESS I^{ÈRE}, with an exclusive signature infusion of Franco-Swiss alpine flowers.

Enjoy.

A L'HEURE DES THÉS ET INFUSIONS

Zur Stunde der Tees und Kräutertees | Time for teas and infusions



LE FLORAL

THÉ BLANC FLEURI
BLUMIGER WEISSER TEE
FLOWERY WHITE TEA

Une création 100% française au bouquet soyeux et aromatique
Eine 100% französische Kreation mit einem seidigen, aromatischen Bouquet
A 100% French creation with a silky, aromatic bouquet

APAISANT · ANTI-OXYDANT
BERUHIGEND · ANTI-OXIDATIV
SOOTHING · ANTI-OXIDANT



L'HESPÉRIDÉ

PÉTILLANT AGRUME
PRICKELNDE ZITRUSFRÜCHTE
SPARKLING CITRUS

Un thé Darjeeling au bouquet épice et herbacé
Ein Darjeeling-Tee mit einem würzigen, krautigen Bouquet
A Darjeeling tea with a spicy, herbaceous bouquet

ÉNERGISANT · ANTI-OXYDANT
BELEBEND · ANTI-OXIDATIV
ENERGISING · ANTI-OXIDANT



LA MAUVE

DOUCEUR DE L'INSTANT
DIE SÜSSE DES AUGENBLICKS
SWEETNESS OF THE MOMENT

Fleur divine au bouquet gourmand et aromatiques
Eine göttliche Blume mit einem aromatischen und gourmandigen Bouquet
A divine flower with a gourmand and aromatic bouquet

RELAXANT · VITALISANT
ENTSPANNEND · BELEBEND
RELAXING · INVIGORATING



LE BLEUËT

CUEILLETTE DES HAUTS PLATEAUX
VON DEN HOCHHEBENEN GEERTNET
GATHERED FROM THE HIGH PLATEAUX

**Bouquet frais et doux
Fleur d'ancre au bouquet frais et doux**
Frisches und sanftes Bukett
Verankernde Blume mit frischem, sanftem Bouquet
Fresh and gentle bouquet
Anchoring flower with a fresh, gentle bouquet

CALMANT · ÉQUILIBRANT
BERUHIGEND · AUSGLEICHEND
CALMING · BALANCING



100% BIO



HAND HARVEST



UN GOÛT ET UNE QUALITÉ D'EXCEPTION



100% COMPOSTABLE

Faites le test ! Découvrez votre routine de rituel végétal.

Machen Sie den Test ! Entdecken Sie Ihre pflanzliche Ritualroutine | Take the test ! Discover your plant-based ritual routine



BRUNCH

POLENTA CRÉMEUSE CAROTTES FONDANTES, TOMBÉE D'OIGNONS AUX 2 MOUTARDES

Cremige Polenta, zarte Rüebli, gedünstete Zwiebeln mit zwei Senfsorten
Creamy polenta with tender carrots topped with onions in a duo of mustards

&

RÂPÉ DE BETTERAVES JAUNES AUX POMMES VERTES ET HUILE DE NOISETTE ET RAISINS SECS

Geraspelte gelbe Renden mit grünen Äpfeln an Haselnussöl mit Rosinen
Grated beetroot with apples, hazelnut oil and sultanas

&

FROMAGE BLANC ET GRANOLA AUX PÉPITES DE CHOCOLAT SUISSE

Quark und Granola mit Schweizer Schokoladestückchen
Cream cheese with granola and Swiss chocolate chips

Tous les brunchs sont accompagnés de viennoiseries, pain et confiture

Alle Frühstücke beinhalten Gebäck, Brot und Marmelade
All brunches are accompanied by pastries, bread and jam

Boissons sans alcool · Alkoholfreie Getränke · Non-alcoholic drinks

EAUX MINÉRALES

Wasser mit oder ohne Kohlensäure | Still and sparkling water

SODAS ET JUS DE FRUITS

Süssgetränke und Säfte | Soft drinks

CAFÉ

Kaffee | Coffee

CHOCOLAT CHAUD

Heisse Schokolade | Hot chocolate

SÉLECTION SPÉCIALE DE THÉS ET INFUSIONS "LA FLEUR NUE"

Auswahl an Tee | Selection of teas



BRUNCH

QUICHE AU JAMBON DE BOURGOGNE, APPENZELLER

Quiche mit Burgunder Schinken und Appenzeller
Burgundy ham and Appenzeller cheese quiche

&

OEUF POCHÉ AU GRUYÈRE SUISSE, CROUTONS À L'AIL DES OURS

Pochiertes Ei mit Greyerzer und Bärlauch-Croûtons
Poached egg with Swiss Gruyère, and wild-garlic croutons

&

MARMELADE DE POMMES, PAIN PERDU ET RAISINS SECS

Fotzelschnitten mit Apfelmus und Rosinen
Apple marmalade, French toast and sultanas

Tous les brunchs sont accompagnés de viennoiseries, pain et confiture

Alle Frühstücke beinhalten Gebäck, Brot und Marmelade
All brunches are accompanied by pastries, bread and jam

Boissons sans alcool · Alkoholfreie Getränke · Non-alcoholic drinks

EAUX MINÉRALES

Wasser mit oder ohne Kohlensäure | Still and sparkling water

SODAS ET JUS DE FRUITS

Süßgetränke und Säfte | Soft drinks

CAFÉ

Kaffee | Coffee

CHOCOLAT CHAUD

Heisse Schokolade | Hot chocolate

SÉLECTION SPÉCIALE DE THÉS ET INFUSIONS "LA FLEUR NUE"

Auswahl an Tee | Selection of teas



BRUNCH

PAIN COMPRESSÉ, DUXELLES DE CHAMPIGNONS, ÉCLATS DE NOISETTES

Knuspriges Brot mit Pilzfarce, Haselnuss-Stückchen
Mushrooms duxelles on a toast topped with chopped hazelnuts

&

OEUF BROUILLÉS CIBOULETTES, JULIENNE DE TRUITE FUMÉE

Rührei mit Schnittlauch, Räucherforellen-Julienne
Scrambled eggs with chives, smoked trout julienne

&

COMPOTÉE DE POMME, POIRE ET VANILLE, MADELEINE À LA FLEUR D'ORANGER

Apfelkompott, Birnen und Vanille, Orangenblüten-Madeleine
Apple, pear and vanilla compote, orange-blossom madeleine

Tous les brunchs sont accompagnés de viennoiseries, pain et confiture

Alle Frühstücke beinhalten Gebäck, Brot und Marmelade
All brunches are accompanied by pastries, bread and jam

Boissons sans alcool · Alkoholfreie Getränke · Non-alcoholic drinks

EAUX MINÉRALES

Wasser mit oder ohne Kohlensäure | Still and sparkling water

SODAS ET JUS DE FRUITS

Süßgetränke und Säfte | Soft drinks

CAFÉ

Kaffee | Coffee

CHOCOLAT CHAUD

Heisse Schokolade | Hot chocolate

SÉLECTION SPÉCIALE DE THÉS ET INFUSIONS "LA FLEUR NUE"

Auswahl an Tee | Selection of teas





MENU DES CHEFS

Chef-Menü | Chefs' menu

Michel Roth & Danny Khezzer

Entrée • Vorspeise • Starter

SALADE DE LENTILLES BELUGA, CHOU VERT, PANAIS, MOUTARDE À L'ANCIENNE

Belugalinsensalat, Federkohl, Pastinaken, grobkörniger Senf
Beluga lentils salad, green cabbage, parsnip and wholegrain mustard

Plat • Hauptgericht • Main Course

PARMENTIER DE CANARD AU CÉLÉRI BRANCHE, CHAMPIGNONS, OIGNONS ROUGES, ÉCRASÉ DE CAROTTES ET SABLÉ AU PARMESAN

Auflauf mit Ente und Sellerie, Pilzen, roten Zwiebeln, Rübli-Stampf und Parmesan-Sablés (Butterkeks)
Duck parmentier with celery, mushrooms, red onion, mashed carrot and a Parmesan shortbread

OU | ODER | OR

MOUSSELINE DE ST JACQUES AUX ZESTES D'AGRUMES, JUS DE HOMARD, DUXELLES DE CHAMPIGNONS, POÊLÉE DE CAROTTE ET BROCOLIS

Jakobsmuscheln-Mousse mit Zitrusfrüchte-Zesten, Hummersauce, Pilzfarcie, Rübli-Brokkoli-Pfannengemüse
Scallop mousseline with citrus zest, lobster jus, mushroom duxelles, fried carrots and broccoli

OU | ODER | OR

RAVIOLES DE CHAMPIGNONS DES BOIS, COULIS DE CÉLÉRI AU TARTUFFON, NOISETTES TORRÉFIÉES, SIFFLET DE POIREAU RÔTI

Ravioli mit Waldpilzen, Trüffel-Sellerie-Coulis, gerösteten Haselnüssen und gebratenem Lauch
Wild-mushroom ravioli, celeriac coulis with mushroom and truffle cream, roasted hazelnuts, roasted leek

Fromage • Käse • Cheese

DÉLICE DE BOURGOGNE, GRUYÈRE SUISSE ET ABRICOT SEC

Delice de Bourgogne (Weichkäse), Schweizer Greyerzer Käse und getrocknete Aprikosen
Délice de Bourgogne (soft cheese), Swiss Gruyère and dried apricot

Dessert

CHARLOTTE POIRE CHOCOLAT

Schoggi-Birnen-Charlotte
Chocolate pear charlotte

Alcool • Alkohol • Alcohol

Carte des vins signée par le sommelier Antoine Petrus
Von Sommelier Antoine Petrus signierte Weinkarte
Wine menu signed by the sommelier Antoine Petrus

CHAMPAGNE PANNIER

VINS BLANCS

Weissweine | White wine
Bourgogne - Chartron & Trebuchet - Chardonnay / Neuchâtel - Château D'Auvernier - Chasselas

VINS ROUGES

Rotweine | Red wines
Beaujolais - Compagnie Beaujolaise - Morgon / Château de St-Saphorin-sur-Morges - Pinot Noir - Gamaret - Garanoir - Gamay Grand Cru La Côte AOC

DEMANDEZ NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

Fragen Sie das Bordpersonal nach unserer Auswahl
Ask for our selection of the moment

BIÈRES ARTISANALES

Craft Bier
Craft beers 33cl

MOCKTAIL SANS ALCOOL SIGNATURE, FRAISE BASILIC FINEMENT PÉTILLANT

Alkoholfreie Getränke
Non-alcoholic drinks

Boissons sans alcool

Alkoholfreie Getränke • Non-alcoholic drinks

EAUX MINÉRALES

Wasser mit oder ohne Kohlensäure
Still and sparkling water

SODAS ET JUS DE FRUITS

Süssgetränke und Säfte
Soft drinks

CAFÉ

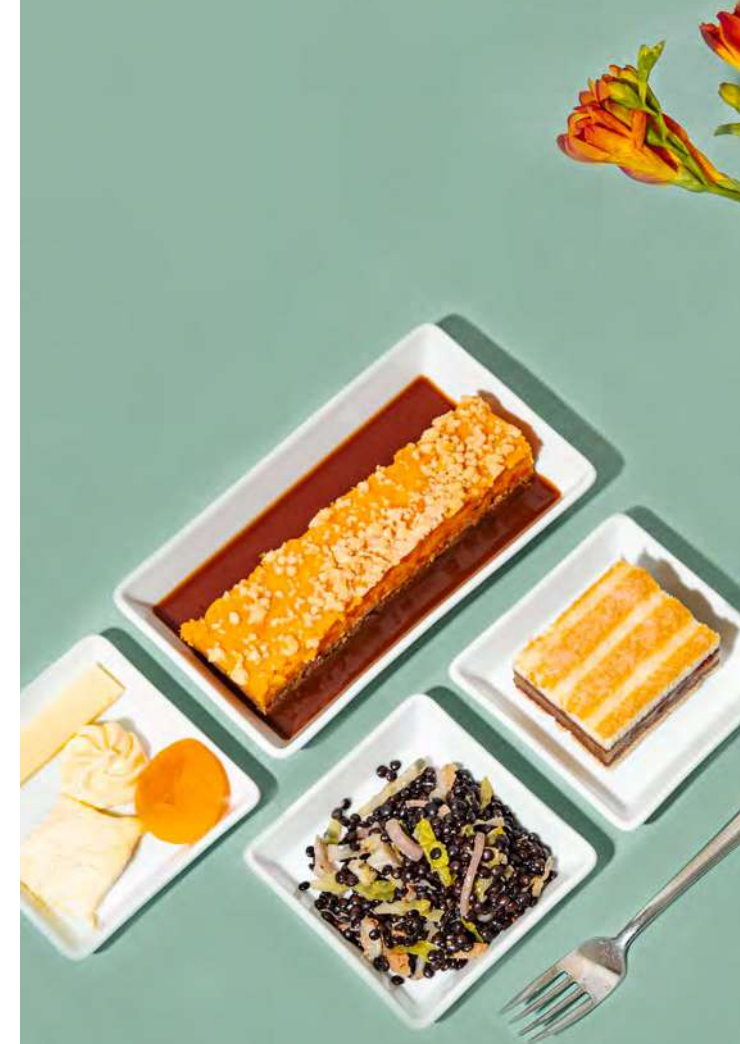
Kaffee
Coffee

CHOCOLAT CHAUD

Heisse Schokolade
Hot chocolate

SÉLECTION SPÉCIALE DE THÉS ET INFUSIONS "LA FLEUR NUE"

Auswahl an Tee
Selection of teas





MENU DES CHEFS

Chef-Menü | Chefs' menu

Michel Roth & Danny Khezzer

Entrée · Vorspeise · Starter

ECRASÉ DE PANAIS AUX OIGNONS CONFITS, OEUF POCHÉ, CRÈME DE GORGONZOLA AUX HERBES

Pastinakenpüree mit kandierten Zwiebeln, pochiertem Ei, Gorgonzola-Kräuter-Crème
Beluga lentils salad, green cabbage, parsnip and wholegrain mustard

Plat · Hauptgericht · Main Course

MOELLEUX DE VEAU AU VIN D'ARBOIS, RÂPÉ DE POMME DE TERRE AU COMTÉ, ÉCRASÉ DE RUTABAGA ET CHÂTAIGNES AU BEURRE

Kalbfleisch in Arbois-Wein, Rösti mit Comté, Bodenkohlrabi-Mus und Butterkastanien
Tender veal in Arbois wine, rösti with Comté cheese, mashed swede and buttery chestnuts

OU | ODER | OR

GAMBAS RÔTIÉS, COULIS DE CRUSTACÉ, GNOCCHI DE POMME DE TERRE, FONDUE DE FENOUIL AUX ALGUES

Gebratene Crevetten, Krustentierfond, Kartoffelgnocchi, Fenchel-Algen-Gemüse
Fried prawns with potato gnocchi, shellfish coulis, sautéed fennel and seaweed

OU | ODER | OR

BUTTERNUT CONFIT AUX ÉPICES DOUCES ET TOMBÉE DE POUSSÉS D'ÉPINARD, CRÈME D'ÉPINARD, AMANDES CARAMELISÉES AU CURRY ET GINGEMBRE

Kandierter Butternut-Kürbis mit milden Gewürzen und Blattspinat, Rahmspinat, karamellisierte Mandeln mit Curry und Ingwer
Mildly spiced confit butternut squash with baby spinach, spinach cream, curry and ginger-caramelised almonds

Fromage · Käse · Cheese

BRIE DE MEAUX, ST ALBRAY, CHUTNEY DE COING ET NOIX

Brie de Meaux, St. Albray, Quitten-Baumnuss-Chutney
Brie de Meaux, Saint Albray, quince and walnut chutney

Dessert

TARTELETTE KALAMANSI

Kalamansi-Tartelette
Calamansi tartlet

Alcool · Alkohol · Alcohol

Carte des vins signée par le sommelier Antoine Petrus
Von Sommelier Antoine Petrus signierte Weinkarte
Wine menu signed by the sommelier Antoine Petrus

CHAMPAGNE PANNIER

VINS BLANCS

Weißweine | White wine
Bourgogne - Chartron & Trebuchet -
Chardonnay / Neuchâtel - Château
D'Auvernier - Chasselas

VINS ROUGES

Rotweine | Red wines
Beaujolais - Compagnie Beaujolaise
- Morgon / Château de St-Saphorin-sur-
Morges - Pinot Noir - Gamaret - Garanoir
- Gamay Grand Cru La Côte AOC

DEMANDEZ NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

Fragen Sie das Bordpersonal nach unserer Auswahl
Ask for our selection of the moment

BIÈRES ARTISANALES

Craft Bier
Craft beers 33cl

MOCKTAIL SANS ALCOOL SIGNATURE, FRAISE BASILIC FINEMENT PÉTILLANT

Alkoholfreie Getränke
Non-alcoholic drinks

Boissons sans alcool

Alkoholfreie Getränke · Non-alcoholic drinks

EAUX MINÉRALES

Wasser mit oder ohne Kohlensäure
Still and sparkling water

SODAS ET JUS DE FRUITS

Süßgetränke und Säfte
Soft drinks

CAFÉ

Kaffee
Coffee

CHOCOLAT CHAUD

Heisse Schokolade
Hot chocolate

SÉLECTION SPÉCIALE DE THÉS ET INFUSIONS "LA FLEUR NUE"

Auswahl an Tee
Selection of teas





MENU DES CHEFS

Chef-Menü | Chefs' menu

Michel Roth & Danny Khezzer

Entrée • Vorspeise • Starter

SALADE DE QUINOA, BETTERAVE AGRUMES, APPENZELLER ET GRAINES DE COURGE

Quinoasalat, Randen, Zitrusfrüchte, Appenzeller Käse mit Kürbiskernen
Quinoa salad, beetroot, citrus fruits, Appenzeller cheese and pumpkin seeds

Plat • Hauptgericht • Main Course

FILET DE VOLAILLE, JUS AU MARSALA, GRATIN DE POMMES DE TERRE AUX PLEUROTES GRATINÉ COMTÉ ET GRAINES DE SARRASIN, CHUTNEY POMME RAISINS

Pouletfilets, Marsalasauce, Kartoffelgratin mit Seitlingen, gratinierter Comté Käse und Buchweizenkernen, Apfel-Trauben-Chutney
Chicken fillet in a Marsala jus, potato gratin with oyster mushrooms, Comté cheese and buckwheat, apple and grape chutney

OU | ODER | OR

AIGLEFIN RÔTI BASSE TEMPÉRATURE, CRÈME DE HADDOCK, SALADE DE CHAMPIGNONS DE PARIS AUX NOIX, TOMBÉE DE POIREAUX AU BEURRE

Niedrigtemperaturgegarteter Schellfisch, Schellfisch-Crème, Champignonsalat mit Baumnüssen, Butterlauch
Slow-roasted haddock in its cream, mushroom and walnut salad, chopped leeks

OU | ODER | OR

RISOTTO D'ÉPEAUTRE ET SOUBISE À LA CRÈME DE GRUYÈRE SUISSE, FONDUE DE CHOU KALE ET TROMPETTE DE LA MORT

Dinkelrisotto mit Greyerzer Doppelrahm, Federkohl und Trompetenpilzen
Spelt and puréed onion risotto with Swiss Gruyère cream, sautéed kale and black chanterelle mushrooms

Fromage • Käse • Cheese

TÊTE DE MOINE, CAMEMBERT ET CHUTNEY DE MANDARINE

Tête de moine, Camembert und Mandarinen-Chutney
Tête de Moine cheese, Camembert and tangerine chutney

Dessert

ENTREMET MANDARINE, PRALINÉ

Mandarinen-Pralinen-Schnitte
Mandarin and praline dessert

Alcool • Alkohol • Alcohol

Carte des vins signée par le sommelier Antoine Petrus

Von Sommelier Antoine Petrus signierte Weinkarte
Wine menu signed by the sommelier Antoine Petrus

CHAMPAGNE PANNIER

VINS BLANCS

Weissweine | White wine
Bourgogne - Chartron & Trebuchet - Chardonnay / Neuchâtel - Château D'Auvernier - Chasselas

VINS ROUGES

Rotweine | Red wines
Beaujolais - Compagnie Beaujolaise - Morgon / Château de St-Saphorin-sur-Morges - Pinot Noir - Gamaret - Garanoir - Gamay Grand Cru La Côte AOC

DEMANDEZ NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

Fragen Sie das Bordpersonal nach unserer Auswahl
Ask for our selection of the moment

BIÈRES ARTISANALES

Craft Bier
Craft beers 33cl

MOCKTAIL SANS ALCOOL SIGNATURE, FRAISE BASILIC FINEMENT PÉTILLANT

Alkoholfreie Getränke
Non-alcoholic drinks

Boissons sans alcool

Alkoholfreie Getränke • Non-alcoholic drinks

EAUX MINÉRALES

Wasser mit oder ohne Kohlensäure
Still and sparkling water

SODAS ET JUS DE FRUITS

Süssgetränke und Säfte
Soft drinks

CAFÉ

Kaffee
Coffee

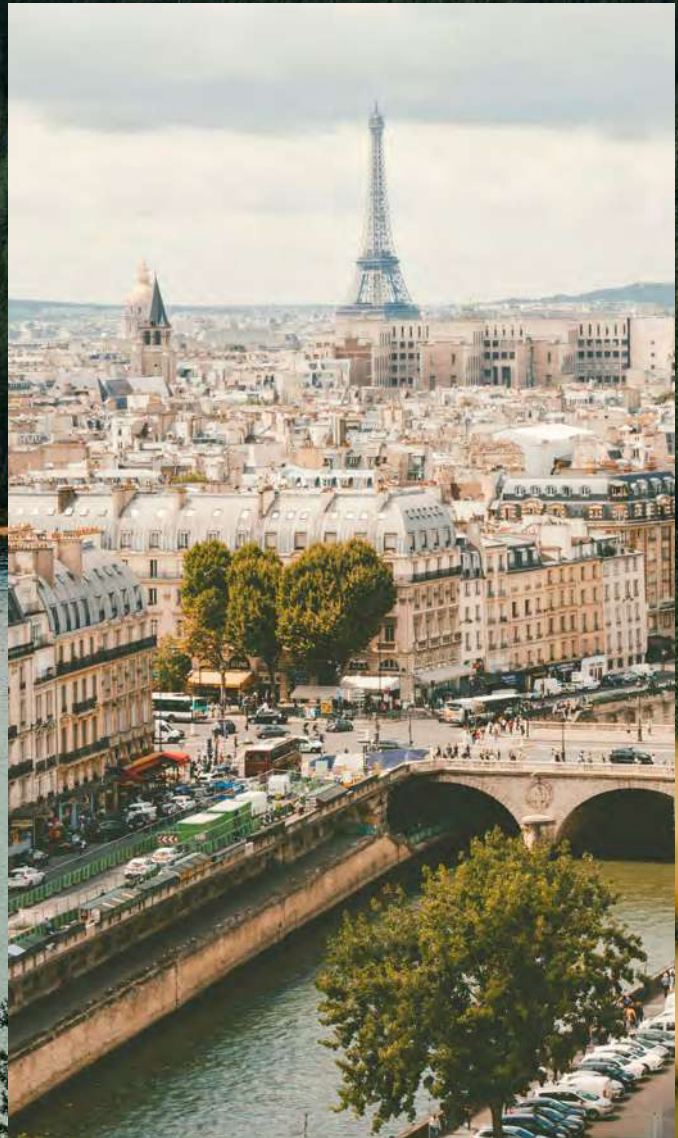
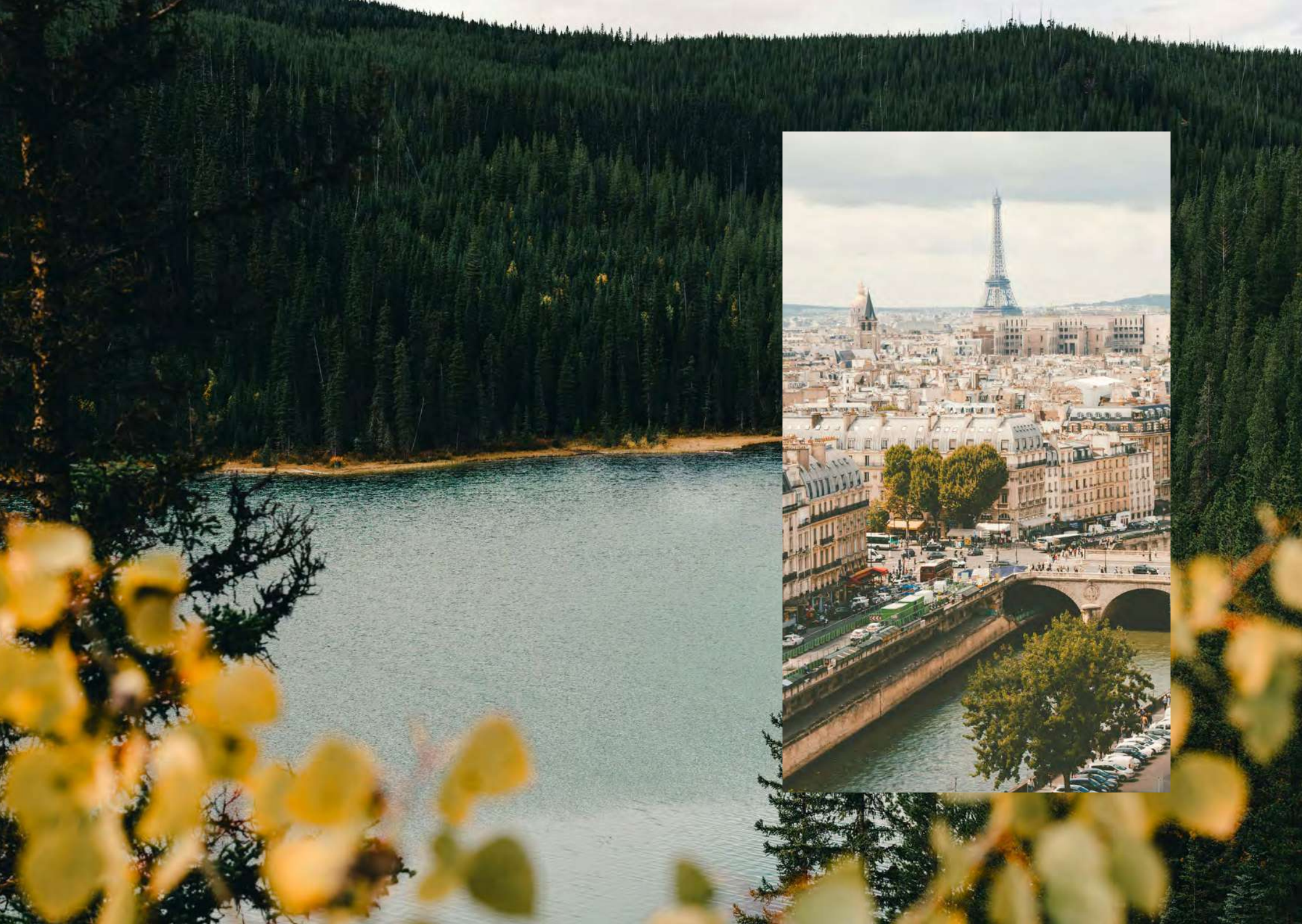
CHOCOLAT CHAUD

Heisse Schokolade
Hot chocolate

SÉLECTION SPÉCIALE DE THÉS ET INFUSIONS "LA FLEUR NUE"

Auswahl an Tee
Selection of teas





COLLATIONS

Snacks | Light bites

FLAN PARISIEN

Flan parisien (Puddingkuchen)
Parisian flan

&

TARTINE DE PAIN NOIR, FROMAGE FRAIS PERSILLÉ, JAMBON, GRUYÈRE

Schwarzbrot, Petersilien-Frischkäse, Schinken, Greyerzer Käse
Sandwich on a rye bread, cream cheese with herbs, ham, Gruyère

Alcool · Alkohol · Alcohol

Carte des vins signée par le sommelier Antoine Petrus
Von Sommelier Antoine Petrus signierte Weinkarte
Wine menu signed by the sommelier Antoine Petrus

CHAMPAGNE PANNIER

VINS BLANCS | Weissweine | White wine
Bourgogne - Chartron & Trebuchet - Chardonnay / Neuchâtel - Château D'Auvernier - Chasselas

VINS ROUGES | Rotweine | Red wines
Beaujolais - Compagnie Beaujolaise - Morgon / Château de St-Saphorin-sur-Morges -
Pinot Noir - Gamaret - Garanoir - Gamay Grand Cru La Côte AOC

DEMANDEZ NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

Fragen Sie das Bordpersonal nach unserer Auswahl | Ask for our selection of the moment

BIÈRES ARTISANALES | Craft Bier | Craft beers 33cl

MOCKTAIL SANS ALCOOL SIGNATURE, FRAISE BASILIC FINEMENT PÉTILLANT

Alkoholfreie Getränke | Non-alcoholic drinks

Boissons sans alcool · Alkoholfreie Getränke · Non-alcoholic drinks

EAUX MINÉRALES

Wasser mit oder ohne Kohlensäure | Still and sparkling water

SODAS ET JUS DE FRUITS

Süßgetränke und Säfte | Soft drinks

CAFÉ | Kaffee | Coffee

CHOCOLAT CHAUD

Heisse Schokolade | Hot chocolate

SÉLECTION SPÉCIALE DE THÉS ET INFUSIONS "LA FLEUR NUE"

Auswahl an Tee | Selection of teas



COLLATIONS

Snacks | Light bites

PANNA COTTA, COMPOTÉE D'ABRICOTS, ABRICOTS SECS

Panna cotta, Aprikosenkompott, getrocknete Aprikosen
Panna cotta with apricot compote, and dried apricots

&

PAIN POLAIRE, DUXELLES DE CHAMPIGNONS ET TRUITE FUMÉE

Fladenbrot mit Pilzfarce und geräucherter Forelle
Swedish flatbread with mushroom duxelles and smoked trout

Alcool · Alkohol · Alcohol

Carte des vins signée par le sommelier Antoine Petrus
Von Sommelier Antoine Petrus signierte Weinkarte
Wine menu signed by the sommelier Antoine Petrus

CHAMPAGNE PANNIER

VINS BLANCS | Weissweine | White wine
Bourgogne - Chartron & Trebuchet - Chardonnay / Neuchâtel - Château D'Auvernier - Chasselas

VINS ROUGES | Rotweine | Red wines
Beaujolais - Compagnie Beaujolaise - Morgon / Château de St-Saphorin-sur-Morges -
Pinot Noir - Gamaret - Garanoir - Gamay Grand Cru La Côte AOC

DEMANDEZ NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

Fragen Sie das Bordpersonal nach unserer Auswahl | Ask for our selection of the moment

BIÈRES ARTISANALES | Craft Bier | Craft beers 33cl

MOCKTAIL SANS ALCOOL SIGNATURE, FRAISE BASILIC FINEMENT PÉTILLANT
Alkoholfreie Getränke | Non-alcoholic drinks

Boissons sans alcool · Alkoholfreie Getränke · Non-alcoholic drinks

EAUX MINÉRALES

Wasser mit oder ohne Kohlensäure | Still and sparkling water

SODAS ET JUS DE FRUITS

Süssgetränke und Säfte | Soft drinks

CAFÉ | Kaffee | Coffee

CHOCOLAT CHAUD

Heisse Schokolade | Hot chocolate

SÉLECTION SPÉCIALE DE THÉS ET INFUSIONS "LA FLEUR NUE"

Auswahl an Tee | Selection of teas



COLLATIONS

Snacks | Light bites

GÂTEAU YAOURT, CONFITURE DE MYRTILLE

Joghurtkuchen mit Heidelbeerkonfitüre
Yoghurt cake with blueberry jam

&

WRAPS, FROMAGE FRAIS, TOMATE SÉCHÉE, EMMENTAL SUISSE

Wraps, Frischkäse, getrocknete Tomaten, Schweizer Emmentaler Käse
Swiss Emmental wrap, cream cheese and sundried tomato

Alcool · Alkohol · Alcohol

Carte des vins signée par le sommelier Antoine Petrus
Von Sommelier Antoine Petrus signierte Weinkarte
Wine menu signed by the sommelier Antoine Petrus

CHAMPAGNE PANNIER

VINS BLANCS | Weissweine | White wine
Bourgogne - Chartron & Trebuchet - Chardonnay / Neuchâtel - Château D'Auvernier - Chasselas

VINS ROUGES | Rotweine | Red wines
Beaujolais - Compagnie Beaujolaise - Morgon / Château de St-Saphorin-sur-Morges -
Pinot Noir - Gamaret - Garanoir - Gamay Grand Cru La Côte AOC

DEMANDEZ NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

Fragen Sie das Bordpersonal nach unserer Auswahl | Ask for our selection of the moment

BIÈRES ARTISANALES | Craft Bier | Craft beers 33cl

MOCKTAIL SANS ALCOOL SIGNATURE, FRAISE BASILIC FINEMENT PÉTILLANT

Alkoholfreie Getränke | Non-alcoholic drinks

Boissons sans alcool · Alkoholfreie Getränke · Non-alcoholic drinks

EAUX MINÉRALES

Wasser mit oder ohne Kohlensäure | Still and sparkling water

SODAS ET JUS DE FRUITS

Süssgetränke und Säfte | Soft drinks

CAFÉ | Kaffee | Coffee

CHOCOLAT CHAUD

Heisse Schokolade | Hot chocolate

SÉLECTION SPÉCIALE DE THÉS ET INFUSIONS "LA FLEUR NUE"

Auswahl an Tee | Selection of teas



Commencez votre exploration
sur notre nouveau portail WIFI.
En exclusivité, plus de contenu,
rien que pour vous.

Entdecken Sie unser neues WLAN-Portal.
Mehr exklusive Inhalte, nur für Sie.

Feel free to explore our new WiFi portal
More exclusive content, just for you.



wifi.tgv-lyria.com/business-1ere

DÉMARREZ VOTRE VOYAGE AVEC GOÛT.
BON APPÉTIT ET BON VOYAGE SUR NOS RAILS.

Starten Sie Ihre Reise mit Geschmack.
Guten Appetit und gute Fahrt auf unseren Strecken!

Start your journey with flavour.
Bon appétit and enjoy your journey on board.



LA TABLE

TGV Lyria