



TGV Lyria



# LE BISTROT

TGV Lyria

2024-25  
AUTUMN-WINTER  
MENU

Menu  
*Automne-Hiver*  
2024-25

MENÜ  
HERBST-WINTER  
2024-25



# LE BISTROT

TGV Lyria

**Snackez, déjeunez,  
goûtez, dînez.**

**Des envies  
gourmandes et  
responsables  
à toute heure.**

*Snacks, Mittagessen, Zvieri,  
Abendessen.*

*Leckere und  
verantwortungsbewusste  
Speisen, rund um die Uhr.*

*Breakfast, lunch and dinner  
– and anywhere in between.*

*Delicious and sustainable  
food at any time.*

## Rendez-vous au Bistrot

*Dans le futur, on voyage  
en train et on se régale  
à bord.*

*C'est toute l'idée derrière  
notre nouvelle offre  
de restauration :  
le Bistrot de l'Atelier  
Lyria Gourmet.*



Voyager avec nous, c'est la promesse d'un voyage à tout petit impact, que ce soit sur les rails où dans votre assiette. Avec l'aide de nombreux chefs et artisans, nous avons imaginé pour vous une carte qui fait honneur aux saisons et au local. C'est aussi un hommage aux terroirs franco-suisse, que vous retrouverez dans votre club sandwich, votre quiche, votre salade fraîche ou votre mousse au chocolat en voiture bar.

Chaque plat du Bistrot reflète notre engagement environnemental. De l'approvisionnement local à la gestion des ressources ou du tri à bord. En choisissant de prendre nos trains, vous optez pour l'option la plus durable et authentique, du marchepied, jusqu'à votre place.

### Treffpunkt Bistro

In der Zukunft reist man mit dem Zug und lässt sich dabei kulinarisch verwöhnen. Das ist die Idee unseres neuen Gastronomieangebots: das «Atelier Lyria Gourmet». Mit uns zu reisen ist das Versprechen einer Reise, die einen winzigen CO<sub>2</sub>-Fussabdruck hinterlässt – sowohl auf den Schienen als auch auf ihrem Teller. Mit der Hilfe verschiedener Chefköche und Produzenten haben wir eine Speisekarte zusammengestellt, die sowohl auf Saisonalität als auch auf Regionalität Wert legt. Es ist, wahrhaftig, eine Hommage an die französisch-schweizerischen Regionen, die Sie in Ihrem Club-Sandwich, Ihrer Quiche, Ihrem frischen Salat oder Ihrem Schokoladenmousse im Barwagen wiederfinden werden.

Jedes Gericht im Bistrot spiegelt unser Engagement für die Umwelt wider, das sich von der lokalen Beschaffung über das Ressourcenmanagement bis hin zur Abfalltrennung an Bord erstreckt. Indem Sie sich für unsere Bahn entscheiden, entscheiden Sie sich für die nachhaltigste und authentischste Form des Reisens, vom Trittbrett bis zu Ihrem Sitzplatz.

### Head to the Bistro

The idea behind our new menu – Lyria Gourmet Atelier – is simple: you should enjoy great food while travelling by train and your journey should have minimal environmental impact, whether on the tracks or on your plate. With the help of countless chefs and food artisans, we have created a menu that embraces local seasonal ingredients. It's also a tribute to Franco-Swiss produce, whether it is in your club sandwich, your quiche, your fresh salad or your chocolate mousse.

Every dish from Atelier reflects our commitment to the environment, from local sourcing to resource management or recycling on board. By choosing our trains, you are opting for the most sustainable and authentic option, from departure station to final destination.





# MICHEL ROTH

## notre invité d'honneur (étoilé)

Des repas qui côtoient les étoiles, nous en avons mis à la carte. Après une sélection de **plats Signature** imaginés en **BUSINESS 1ÈRE**, le chef Michel Roth signe la recette d'un délicieux veau cuisiné à la zurichoise pour votre déjeuner ou dîner en voiture bar.

Des questions sur le veau à la zurichoise (étoilé) ? N'attendez plus. Il vous faut simplement le goûter.

### Michel Roth, Ehrengast

*Wir haben Mahlzeiten, die den Sternen nahekommen, auf unsere Karte gesetzt. Nachdem Sternekoch Michel Roth bereits einige Signature-Gerichte für die Reiseklasse BUSINESS 1ÈRE kreiert hat, verwöhnt er uns nun mit einem köstlichen Zürcher Geschnetzelten, das Ihre Mahlzeit im Barwagen unvergesslich macht.*

*Sie haben noch Fragen zum Zürcher Geschnetzelten? Warten Sie nicht länger und probieren Sie es.*

### Guest of honour: Michel Roth

*For a star-studded meal, look no further than our menu. After creating a selection of signature dishes in BUSINESS 1ÈRE, chef Michel Roth (\*) has now perfected a recipe for a delectable veal à la zurichoise for you to enjoy for lunch or dinner in the buffet coach.*

*What more can we say about a star-rated veal à la zurichoise? Simply try it.*



L  
E  
G  
O  
U  
R  
M  
E  
U  
R



## Le Gourmeur, pour vous servir

Côté cuisine, on retrouve aussi Pierre-Louis Tournour, ancien chroniqueur radio français, grand voyageur responsable et amateur de gourmandises. Parti à vélo pendant plusieurs mois à la recherche des spécialités régionales françaises, il s'est aussi aventuré en Suisse pour y découvrir sa gastronomie.

De ses voyages, il ramène des souvenirs de ses rencontres avec les artisans locaux. Ce sont ces artisans, que l'on retrouve à la carte du Bistrot. Des saveurs franco-suisse qui ont le goût des paysages traversés pendant votre voyage et révèle la grandeur de toutes ces régions.

Pour nous, il signe une recette typiquement française, mixée avec le meilleur de la Suisse : un croque-monsieur fondant, moelleux, avec un (délicieux) fromage à raclette. Un plat à savourer dès que l'appétit s'éveille. Sans oublier la délicieuse salade de lentilles vertes, quinoa, légumes d'hiver, oeuf mollet & Emmental Suisse. Deux recettes qui feront fondre les petits comme les grands (enfants).



## Le Gourmeur zu Ihren Diensten

*Kulinarisch unterwegs ist auch Pierre-Louis Tournour. Der ehemalige französische Radiomoderator liebt verantwortungsbewusstes Reisen und gutes Essen. Während mehrerer Monate machte er sich mit dem Velo auf der Suche nach den regionalen Spezialitäten Frankreichs und hat sich auch in der Schweiz gewagt, Spezialitäten und entdeckt, während eines Aufenthaltes in die Schweiz, um deren Gastronomie zu entdecken.*

*Von seinen Reisen bringt er Erinnerungen an die Begegnungen mit lokalen Produzenten mit, deren Delikatessen Sie nun auf der Speisekarte des Bistros wiederfinden. Französisch-schweizerische Köstlichkeiten, die die Aromen der Regionen, durch die Sie reisen, und deren wahre Grösse offenbaren.*

*Für uns verfeinerte er ausserdem ein typisch französisches Rezept mit dem Besten, dass die Schweiz zu bieten hat: ein zartschmelzender, weicher, Croque Monsieur mit (köstlichem) Raclettkäse. Ein Gericht, das man geniessen sollte, sobald der Appetit geweckt worden ist. Nicht zu vergessen, der köstliche Salat aus grünen Linsen, Quinoa, Wintergemüse, weichem Ei & Schweizer Emmentaler. Zwei Rezepte, die sowohl kleine als auch grosse (Kinder) zum Schmelzen bringen.*

## Le Gourmeur, at your service

*Former French radio commentator, responsible traveller and dedicated foodie Pierre-Louis Tournour has also been on hand in the kitchen. He spent months cycling around France in search of regional specialities before venturing into Switzerland to uncover its gourmet delights.*

*His encounters with local artisans have inspired the Bistro menu, which features Franco-Swiss flavours reflecting the landscapes you pass through on your journey and showcases the finest from these regions.*

*For us, he has also created a typically French recipe, infused with the best of Switzerland: a meltingly soft croque-monsieur made with Swiss cheese. Treat yourself if you're peckish. Reheated in the buffet coach to enhance all the cheesy goinness, it will melt the hearts of young and old alike.*

## P'TIT DÉJ EXPRESS

MORGEN-EXPRESS-MENÜ • MORNING EXPRESS-MENU

Espresso ou/oder/for Lungo ou/oder/for Thé Tee/tea



**Viennoiserie ou Cake aux fruits**  
Gebäck oder Fruchtkuchen  
Pastry or fruit cake

5,00€  
CHF 5,00

## P'TIT DÉJ COMPLET

KOMPLETTES FRÜHSTÜCK-MENÜ • FULL BREAKFAST-MENU

Espresso ou/oder/for Lungo ou/oder/for Thé Tee/tea



**Viennoiserie ou Cake aux fruits**  
Gebäck oder Fruchtkuchen  
Pastry or fruit cake



**Pur jus de fruits orange, pomme**  
Reiner Fruchtsaft Orange oder Apfel  
Pure fruit juice orange or apple

9,00€  
CHF 9,00

+2,50€  
CHF 2,50

YAOURT  
OU COMPOTÉE  
POMME VANILLE  
NATUROGHURT  
ODER KOMPOTT  
NATURAL YOGURT  
OR APPLE SAUCE

## PETITE PAUSE SUCRÉE

**Snack sucré**  
Süsser Snack  
Sweet snack



**Boisson fraîche**  
Kaltes Getränk  
Soft drink

+3€  
CHF 3

AVEC ALCOOL  
(HORS VIN 50CL)  
MIT ALKOHOL  
(AUSSER WEIN 50 CL)  
WITH ALCOHOL  
(EXCLUDING WINE 50CL)

5,80€  
CHF 5,80

## PETITE PAUSE SALÉE

**Snack salé**  
Salziger Snack  
Savoury snack



**Boisson fraîche**  
Kaltes Getränk  
Soft drink

+3€  
CHF 3

AVEC ALCOOL  
(HORS VIN 50CL)  
MIT ALKOHOL  
(AUSSER WEIN 50 CL)  
WITH ALCOHOL  
(EXCLUDING WINE 50CL)

6,40€  
CHF 6,40

## TEA TIME

×

## LA FLEUR NÉE

Thé Tee/tea  
ou/oder/for  
Infusion Aufguss/infusion



Cookie  
ou/oder/for  
Muffin

6,80€  
CHF 6,80

La Lavande



RELAXANTE · PURIFIANTE  
Entspannend · Reinigend  
Relaxing · Purifying

La Rose



APAISANTE · ADOUCISSANTE  
Beruhigend · Weichmachend  
Soothing · Softening

Thé Noir



ANTIOXYDANTS · STIMULANT  
Antioxidantien · Stimulierend  
Antioxidants · Stimulant

Thé Vert



ANTIOXYDANTS · HYDRATANT  
Antioxidantien · Feuchtigkeitsspendend  
Antioxidants · Moisturising



100% BIO  
& FRANÇAIS



UNE COLLECTION  
DE FLEURS  
ALLIÉES



UN GOÛT ET  
UNE QUALITÉ  
D'EXCEPTION



SANS  
PLASTIQUE



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.

# MENU SANDWICH

SANDWICH-MENÜ • SANDWICH MENU

13,50€  
CHF 13,50

# MENU EN-CAS

MENÜ SNACKS • SNACK MENU

16,00€  
CHF 16,00

## SANDWICH



MICHEL ROTH



**Club poulet sauce yaourt aux épices Tandoori, raisins et pommes**  
Club-sandwich Huhn in Joghurtsauce mit Tandoori-Gewürzen, Trauben und Äpfeln  
Club sandwich chicken in yoghurt sauce Tandoori spices, grapes and apples

**Club jambon beurre et Gruyère Suisse**  
Club-Sandwich mit Butter, Schinken und Greyerzer Käse  
Club sandwich ham and Swiss Gruyère

**Club crème de champignons, edam, concombre et tomates séchées**  
Club-Creme aus Champignons, Edamer, Gurken und getrockneten Tomaten  
Club sandwich cream of mushroom, edam, cucumber and sun-dried tomato

## EN-CAS Snacks / Snack



**Quiche oignons, Appenzeler (La Schaffhouseise)**  
Spinat-Schaffhouseise (Zwiebel)  
Schaffhouseise quiche (Onions)

**Pizza Margherita**

**Cheeseburger «Charolais»**

**Le croque des Alpes - Fromage à raclette et oignons**  
Le croque Monsieur «Montagnard»  
Toasted ham and cheese sandwich «Montagnard»

**Salade lentilles vertes, quinoa, légumes d'hiver, œuf mollet & Emmental Suisse**  
Salat mit grünen Linsen, Quinoa, Wintergemüse, weichem Ei & Swiss Emmentaler  
Green lentil, quinoa, winter vegetables, soft-boiled egg & Swiss Emmental cheese salad

+2€  
CHF 2

## + GOURMANDISE Nascherei nach Wahl / Sweet treat



**BIO Yaourt Vanille de Madagascar - Marie Morin**  
Madagaskar-Vanille Joghurt  
Madagascar Vanilla yogurt



**BIO Yaourt framboise - Marie Morin**  
Himbeere Joghurt  
Raspberry yogurt



**Compotée pomme vanille - Gaspard**  
Apfel-Vanille-Kompott  
Apple with vanilla compote



**Mousse au chocolat à l'ancienne - Marie Morin**  
Mousse au Chocolat nach traditionellem Rezept  
Traditional mousse au chocolat



**Browkie**



**Cookie aux pépites de chocolat**  
Cookie mit Schokostückchen  
Chocolate-chip cookie



**Muffin aux petits suisses & coeur speculoos**  
Quarkmuffins «Petit Suisse» mit Spekulatius-Kern  
Speculoos «Petit Suisse» muffin

## + BOISSON FRAÎCHE Kaltes Getränk / Soft drink

+3€  
CHF 3

AVEC ALCOOL (HORS VIN 50CL)  
MIT ALKOHOL (AUSSER WEIN 50 CL)  
WITH ALCOHOL (EXCLUDING WINE 50CL)

# MENU BISTROT

BISTROT MENÜ • BISTROT MENU

*pour se faire  
plaisir*

22,00€  
CHF 22,00

## PLAT CHAUD *Hauptspeise / Hot meal*



MICHEL ROTH



### Veau façon zurichoise

Kalbfleisch nach Zürcher Art  
Zurich-style veal

*Michel Roth*



### Saumon au riz de Camargue & citron confit

Lachs mit kandierter Zitrone, Camargue-Reis  
Salmon with candied lemon, Camargue rice



### Risotto d'épeautre aux champignons et carottes

Einkorn-risotto mit Pilzen und Karotten  
Einkorn risotto with mushrooms and carrots



### Notre sélection du moment

Unsere aktuelle Auswahl  
Our selection of the moment

## + GOURMANDISE *Nascherei nach Wahl / Sweet treat*



### Yaourt Vanille de Madagascar - Marie Morin

Madagascar-Vanille Joghurt  
Madagascar Vanilla yogurt



### Yaourt framboise - Marie Morin

Himbeere Joghurt  
Raspberry yogurt



### Compotée pomme vanille - Gaspard

Apfel-Vanille-Kompott  
Apple with vanilla compote



### Mousse au chocolat à l'ancienne - Marie Morin

Mousse au Chocolat nach traditionellem Rezept  
Traditional mousse au chocolat



### Browkie



### Cookie aux pépites de chocolat

Cookie mit Schokostückchen  
Chocolate-chip cookie



### Muffin aux petits suisses & coeur speculoos

Quarkmuffins «Petit Suisse» mit Spekulatius-Kern  
Speculoos «Petit Suisse» muffin

## + BOISSON FRAÎCHE *Kaltes Getränk / Soft drink*

+3€  
CHF 3

AVEC ALCOOL (HORS VIN 50CL)  
MIT ALKOHOL (AUSSER WEIN 50 CL)  
WITH ALCOHOL (EXCLUDING WINE 50CL)



## On pense aussi à vos bambins

AUCH AN DIE KLEINSTEN IST GEDACHT  
WE'VE ALSO THOUGHT OF YOUR TINY TOTS

### Becs salés · SALZIGES · SAVOURY SELECTION



**Jambon Beurre Fromage**  
Schinken-Käse-Sandwich  
Ham & cheese sandwich

7,50 €  
CHF 7,50



**Pizza**

9,90 €  
CHF 9,90

### Becs sucrés · SÜSSES · DESSERTS



**Compote Gaspard**  
Kompott  
Fruit compote

3,90 €  
CHF 3,90



**Yaourt Vanille Marie Morin**  
Vanillejoghurt  
Vanilla Yogurt

3,90 €  
CHF 3,90



**Mousse au chocolat - Marie Morin**  
Mousse au chocolat  
Chocolate mousse

3,90 €  
CHF 3,90

### Pause sucrée · SÜSSE PAUSE · SWEET TREATS



**Cookies**  
Kekse  
Cookies

4,00 €  
CHF 4,00



**Carré Suisse**  
Schokolade von Carré Suisse  
Carré Suisse chocolate

4,00 €  
CHF 4,00

### Une (petite) soif

FÜR DEN (KLEINEN) DURST · FEELING (A LITTLE) THIRSTY?



**Vittel**  
Stilles Wasser  
Cookies

3,00 €  
CHF 3,00



**Jus de poire**  
Birrensaft  
Pear juice

4,50 €  
CHF 4,50

## EN-CAS

SNACKS

**FR** Le croque des Alpes  
- Fromage à raclette et oignons 9,90 €  
CHF 9,90

Le croque Monsieur «Montagnard»  
Toasted ham and cheese sandwich  
«Montagnard»

**VEG** Salade lentilles vertes, quinoa,  
légumes d'hiver, œuf mollet  
& Emmental Suisse 12,50 €  
CHF 12,50

Salat mit grünen Linsen, Quinoa,  
Wintergemüse, weichem Ei & Swiss  
Emmentaler  
Green lentil, quinoa, winter  
vegetables, soft-boiled egg  
& Swiss Emmental cheese salad

**VEG** Quiche oignons, Appenzeler  
(La Schaffhouseise) 9,90 €  
CHF 9,90

Zwiebel, Appenzeler-Quiche  
(«La Schaffhouseise»)  
Schaffhouseise quiche (Onions)

**VEG** Pizza Margherita 9,90 €  
CHF 9,90

**FR** Cheeseburger «Charolais» 9,90 €  
CHF 9,90

## SANDWICHS

SANDWICHES

**Club jambon beurre et Gruyère Suisse** 7,50 €  
CHF 7,50

Club-Sandwich mit Butter, Schinken  
und Gruyere Schweiz

Club sandwich ham and Swiss Gruyère

**VEG** Club crème de champignons, edam,  
concombre et tomates séchées 7,20 €  
CHF 7,20

Club-Creme aus Champignons, Edamer,  
Gurken und getrockneten Tomaten  
Club sandwich cream of mushroom, edam,  
cucumber and sun-dried tomato



MICHEL ROTH

**FR** Club poulet sauce yaourt aux épices  
Tandoori, raisins et pommes 7,50 €  
CHF 7,50

Club-sandwich Huhn in Joghurtsauce mit  
Tandoori-Gewürzen, Trauben und Äpfeln  
Club sandwich chicken in yoghurt sauce  
Tandoori spices, grapes and apples

## PLATS BISTROT

WARMER GERICHTE — HOT MEALS

**Saumon au riz de Camargue  
& citron confit** 15,80 €  
CHF 15,80

Lachs mit kandierter Zitrone, Camargue-Reis  
Salmon with candied lemon, Camargue rice

**VEG** Risotto d'épeautre aux champignons  
et carottes 15,40 €  
CHF 15,40

Einkorn-risotto mit Pilzen und Karotten  
Einkorn risotto with mushrooms and carrots

**Notre sélection du moment** 15,80 €  
CHF 15,80

Unsere aktuelle Auswahl  
Our selection of the moment



MICHEL ROTH

**FR** Veau façon zurichoise 16,00 €  
CHF 16,00

Kalbfleisch nach Zürcher Art  
Zurich-style veal

## BOISSONS FRAÎCHES

KALTE GETRÄNKE — COLD DRINKS

**Eau Vittel 33cl** 3,00 €  
CHF 3,00

Stilles Mineralwasser  
Still water

**Eau gazeuse San Pellegrino 33cl** 3,50 €  
CHF 3,50

Mineralwasser mit Kohlensäure San Pellegrino  
Sparkling water San Pellegrino

**Coca-Cola original ou sans sucres 33cl** 3,60 €  
CHF 3,60

Coca-Cola original oder zuckerfrei  
Coca-Cola or Coca-Cola Zero

**Fuze Tea pêche 33cl** 3,60 €  
CHF 3,60

Pfirsich-Eistee  
Peach ice tea

**BIO** Jus d'orange - Maison Vitamont 25cl 4,60 €  
CHF 4,60

Orangensaft  
Pure orange juice

**BIO** Jus de pomme - Maison Vitamont 25cl 4,50 €  
CHF 4,50

Apfelsaft  
Apple juice

**BIO** Citronnade d'antan - Maison  
Vitamont 25cl 4,30 €  
CHF 4,30

Zitronennade  
Lemonade

**Nectar de poire Williams - Gaspard 25cl** 4,50 €  
CHF 4,50

Nektar aus Williamsbirnen  
Williams pear nectar

**Jus de pomme du Valais Schorle 50cl** 5,60 €  
CHF 5,60

Apfelschorle  
Sparkling apple juice

**Notre sélection du moment** 4,50 €  
CHF 4,50

Unsere aktuelle Auswahl  
Our selection of the moment



## BIÈRES & VINS

BIER & WEIN — BEERS & WINES

**BIO** Bière La Parisienne Pils 33cl 6,60 €  
CHF 6,60

La Parisienne Pils  
Pils craft beer

**BIO** Bière La Parisienne Blonde 33cl 7,20 €  
CHF 7,20

La Parisienne Lager  
Lager craft beer

**Bière La Mie IPA 33cl** 7,30 €  
CHF 7,30

La Mie IPA  
IPA craft beer

**Bière Suisse Dr Gab's blanche 33cl** 7,50 €  
CHF 7,50

Swiss Weiss beer  
Swiss white craft beer

**Notre sélection du moment** 7,20 €  
CHF 7,20

Unsere aktuelle Auswahl  
Our selection of the moment

**Vin rouge ou blanc 18,7cl** 6,60 €  
CHF 6,60

Rotwein oder Weisswein oder  
Red or white wine

**Vin rouge ou blanc ou rosé 50cl** 22,00 €  
CHF 22,00

Rotwein oder Weisswein oder Rosewein  
Red or white or pink wine





## GOURMANDISES

NASCHEREIEN — SWEET TREATS

**BIO** Yaourt Vanille de Madagascar - Marie Morin  
Madagaskar-Vanille Joghurt  
Madagascar Vanilla yogurt **3,90 €**  
CHF 3,90

**BIO** Yaourt framboise - Marie Morin  
Himbeere Joghurt  
Raspberry yogurt **3,90 €**  
CHF 3,90

Compotée pomme vanille - Gaspard  
Apfel-Vanille-Kompott  
Apple with vanilla compote **3,90 €**  
CHF 3,90

Mousse au chocolat à l'ancienne - Marie Morin  
Mousse au Chocolat nach traditionellem Rezept  
Traditional mousse au chocolat **3,90 €**  
CHF 3,90

**BIO** Browkie **4,00 €**  
CHF 4,00

**BIO** Cookie aux pépites de chocolat  
Cookie mit Schokostückchen  
Chocolate-chip cookie **4,00 €**  
CHF 4,00

Muffin aux petits suisses & coeur speculoos  
Muffin heine mit Spekulatius  
Speculoos «Petit Suisse» muffin **4,00 €**  
CHF 4,00

## BOISSONS CHAUDES

HEISSE GETRÄNKE — HOT DRINKS

Espresso / Décaféiné simple **3,20 €**  
Espresso / koffeinfreier Espresso  
Espresso/Decaffeinated espresso **CHF 3,20**

Double Espresso / Décaféiné double **5,00 €**  
Doppelter Espresso / doppelter Espresso koffeinfrei  
Double espresso/Double decaffeinated espresso **CHF 5,00**

Lungo **3,30 €**  
CHF 3,30

Le renversé **4,00 €**  
Milchkaffee / Caffè Latte **CHF 4,00**

Chocolat chaud Van Houten **4,50 €**  
Heisse Schokolade / Hot chocolate **CHF 4,50**

Cappuccino **4,50 €**  
CHF 4,50

Thé noir du Sikkim - La Fleur Nue **4,20 €**  
Schwarzer Tee aus Sikkim - «Frisch und elegant»  
Sikkim black tea - «Fresh and elegant» **CHF 4,20**

Thé vert Darjeeling impérial - La Fleur Nue **4,20 €**  
Imperial Darjeeling Grüner Tee - «Pflanzliche Süße»  
Imperial Darjeeling Green Tea - «Plant Sweetness» **CHF 4,20**

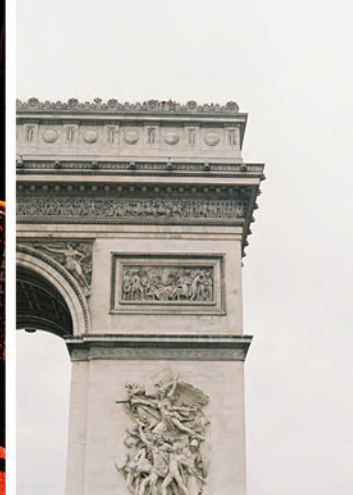
Infusion de Rose de Damas - La Fleur Nue **4,30 €**  
Damaszener Rose Aufguss «Zurück zu sich selbst»  
Damask Rose Infusion «Back to yourself» **CHF 4,30**

Infusion de Lavande - La Fleur Nue **4,30 €**  
Lavendel-Aufguss «Göttliche Harmonie»  
Lavender infusion «Divine harmony» **CHF 4,30**

Supplément lait **0,50 €**  
Extra Portion Milch / Extra milk **CHF 0,50**

Réduction applicable sur présentation de votre gobelet!  
Rabatt beim Mitbringen Ihres eigenen Bechers!  
Discount for using your own cup!

**-0,20 €**  
**CHF -0,20**



## VIENNOISERIES

GEBÄCK — PASTRIES

Croissant ou Pain au chocolat **2,70 €**  
Gipfeli oder Pain au chocolat **CHF 2,70**  
Plain Croissant or Chocolate Croissant

## SNACKS SALÉS

SALZIGE SNACK — SAVOURY SNACKS

Saucissons - Auvernou **4,50 €**  
Auvernou luftgetrocknete Salami-Snacks  
Auvernou air-dried sausage snacks **CHF 4,50**

Chips - Sélection du moment **3,60 €**  
Chips - unsere aktuelle Auswahl  
Crisps - our selection of the moment **CHF 3,60**

Chips de jambon Serrano **3,70 €**  
Fleischchips Jamon Serrano  
Meat Chips Jamon Serrano **CHF 3,70**

Graines de folie salées - Michel & Augustin **3,70 €**  
Gesalzener Nuss-Mix  
Salted nut mix **CHF 3,70**

Gaufrettes ail & fines herbes **4,40 €**  
Waffeln mit Kräutern & Knoblauch  
Garlic & herb wafers **CHF 4,40**

## SNACKS SUCRÉS

SÜSSE SNACKS — SWEET SNACKS

M&M's **3,30 €**  
CHF 3,30

Kinder Bueno **3,30 €**  
CHF 3,30

Haribo world mix **4,00 €**  
CHF 4,00

Mikado & GO! **3,70 €**  
CHF 3,70

Cake aux fruits **2,90 €**  
Obstkuchen  
Fruit cake **CHF 2,90**

Ricola **3,70 €**  
CHF 3,70

Toblerone **3,00 €**  
CHF 3,00

Truffee's & Co popcorn **2,90 €**  
Truffe & Co **CHF 2,90**

**BIO** Chocolat noir 70% - Carré Suisse **4,00 €**  
Dunkle Schokolade 70%  
Dark chocolate 70% **CHF 4,00**

**BIO** Chocolat au lait éclats de noisettes - Carré Suisse **4,00 €**  
Milchschokolade mit Haselnussglanz  
Milk chocolate with hazelnut shine **CHF 4,00**

Mini cônes fourrés chocolat au lait **4,90 €**  
Mit Milchschokolade gefüllte Minitüten  
Mini cones filled with milk chocolate **CHF 4,90**

**BIO** Berry & nuts - Mani **3,70 €**  
Beeren & Nüsse Mix  
Fruit & nut mix **CHF 3,70**

## Nos engagements pour votre repas



**+ de 90% de nos produits de restauration fabriqués en France !**

Nous sélectionnons localement nos fournisseurs pour un temps de transport et d'émissions de CO<sub>2</sub> réduits.



**+ de 1/3 de nos produits sont certifiés bio ou issus de l'agriculture raisonnée**



**100% de nos viandes sont françaises et nos poissons labellisés MSC pêche durable**

(Dans nos sandwichs et nos plats chauds)



**Zéro déchet alimentaire, victoire !**

Nous ne jetons rien et récupérons les invendus alimentaires au quotidien grâce à notre partenaire Phénix.

## Unser Engagement, ihre Verpflegung

*Hurray! Über 90 % der Produkte in unserem Verpflegungsangebot werden in Frankreich produziert. Wir setzen auf lokale Lieferanten, um Transportzeiten und CO<sub>2</sub>-Emissionen so gering wie möglich zu halten.*

*Über ein Drittel unserer Produkte sind biozertifiziert oder stammen aus nachhaltiger Landwirtschaft.*

*Wir verarbeiten ausschliesslich französisches Fleisch und Fische mit MSC-Siegel aus nachhaltiger Fischerei (in Sandwiches und warmen Gerichten).*

*Keine Lebensmittelverschwendung! Wir werfen nichts weg, da unser Partner Phénix unsere nicht verkauften Lebensmittel täglich zur Weiterverwendung abholt.*

## Our commitment, your meal

*Yay. Over 90% of the products we use are produced in France! We select local suppliers to reduce transport times and CO<sub>2</sub> emissions.*

*Over one third of our products are certified organic or produced using sustainable farming*

*100% of our meat is French and our fish is MSC certified (in our sandwichs and hot dishes)*

*Zero food waste, a real win! We throw nothing away and unsold food is reused daily thanks to our partner Phénix.*



**VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE,  
FLEISCH FRANZÖSISCHER HERKUNFT,  
MEAT OF FRENCH ORIGIN**



**BIOLOGIQUE, BIOLOGISCH, ORGANIC**



**VÉGÉTARIEN, VEGETARISCH, VEGETARIAN**



**VEGAN**



**SANS GLUTEN, GLUTENFREI, GLUTEN FREE**



Nos plats sont préparés dans un atelier utilisant des céréales contenant du gluten, crustacés, mollusques, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg.

Die Gerichte können Spuren von glutenhaltigem Getreide, Krebstieren, Weichtieren, Eiern, Fisch, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite sowie Lupinen in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg und enthalten.

Our dishes are prepared in a facility using cereals containing gluten, crustaceans, molluscs, eggs, fish, peanuts, soy, milk, shellfish, celery, mustard, sesame seeds, lupine, sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg.

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

Der Missbrauch von Alkohol ist gesundheitsschädlich. Mit Vorsicht geniessen.

Excessive alcohol consumption can be dangerous to your health. Please drink responsibly.

Produits selon disponibilité. Les boissons soft sont vendues pour 20cl minimum, les eaux pour 33cl minimum, les bières pour 25cl minimum, les vins pour 17cl minimum. Tous les prix comprennent 10% ou 20% de TVA. Le décompte TVA s'effectue en France.

Produkte je nach Verfügbarkeit. Die kleinste Menge der alkoholfreien Getränke ist 20 cl, der Mineralwasser 33 cl, von Bier 25 cl, von Wein 17 cl. Alle Preise inkl. 10% bzw. 20% Mehrwertsteuer. Die MwSt.-Abrechnung wird in Frankreich durchgeführt.

Products subject to availability. The minimum drinks sizes sold are 20cl for soft drinks, 33cl for water, 25cl for beer, 17cl for wine. All prices include 10% or 20% VAT. VAT is payable according to the rate in France.

Les cartes de crédit MasterCard et Visa ainsi que les titres de repas sont acceptés. Les chèques ne sont pas acceptés. Ne payez que sur présentation d'un ticket de caisse.

Kreditkarten, MasterCard und Visa, sowie Essensgutscheine werden angenommen. Checks werden nicht akzeptiert. Zahlen Sie nur gegen Vorlage einer Quittung.

MasterCard and Visa credit cards are accepted, as are meal vouchers. Cheques are not accepted. Pay only upon presentation of a receipt.

**PASSE NAVIGO EASY + 1 TICKET t+ PRÉCHARGÉ**  
NAVIGO EASY PASS + 1 VORGELADENES TICKET t+  
NAVIGO EASY PASS + 1 PRE-LOADED TICKET t+

**6,00 €**  
**CHF 6,00**

TGV Lyria



LE BISTROT

TGV Lyria

*Bon appétit  
Bon voyage sur nos rails*



Guten Appetit und gute Fahrt auf unseren Strecken!  
*Bon appétit and enjoy your journey on board.*