



LA TABLE

TGV Lyria



MENU PREMIÈRE SIGNATURE

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.



LA TABLE

travelpia



A woman with brown hair, wearing a white button-down shirt, is seated at a table next to a large window. She is smiling and looking down at her food. She is using a fork and knife to eat from a white rectangular dish. The table is set with several other dishes, including a bowl of soup, a bread roll, and a glass of orange juice. The background shows a blurred view of the outside world through the window.

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 Première Signature. 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 Khezzar**

À bord, la loi du “manger bon”

Parce que **prendre le train, c'est déjà une action militante de votre part**. Nous avons aussi notre rôle à jouer dans votre engagement. En choisissant la Première Signature, 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** ! De la terre à votre siège : ce menu, c'est la promesse du meilleur de nos deux terroirs.

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. C'est ça, l'expérience du «bien manger» en Première Signature, aussi confortable qu'à la maison ou dans un restaurant de qualité.

Un menu de prestige, s'il vous plaît !

Aux commandes ? Un duo franco-suisse. Tiens donc. Ce sont **Michel Roth et Danny Khezzar** 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. Attention au départ, pour un entrée, plat, fromage et dessert étoilé en Première Signature.

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.

L'INTERVIEW DE NOS CHEFS

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 Khezzer : *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 ?

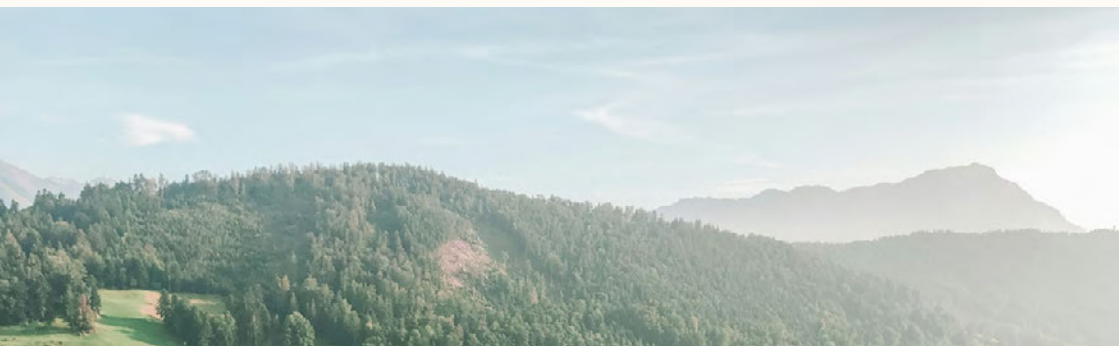
MR : *Nous avons réfléchi aux recettes et sélectionné les produits en fonction des saisons sur le terroir franco-suisse. Et toujours en privilégiant les circuits courts issus d'une agriculture responsable. En se positionnant ainsi, nous adoptons une proximité avec « nos terres ».*

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

DK : *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.*



*1 Range
Sheesh!!*

Chloe Foglierini



NOS TALENTUEUX ARTISANS



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.

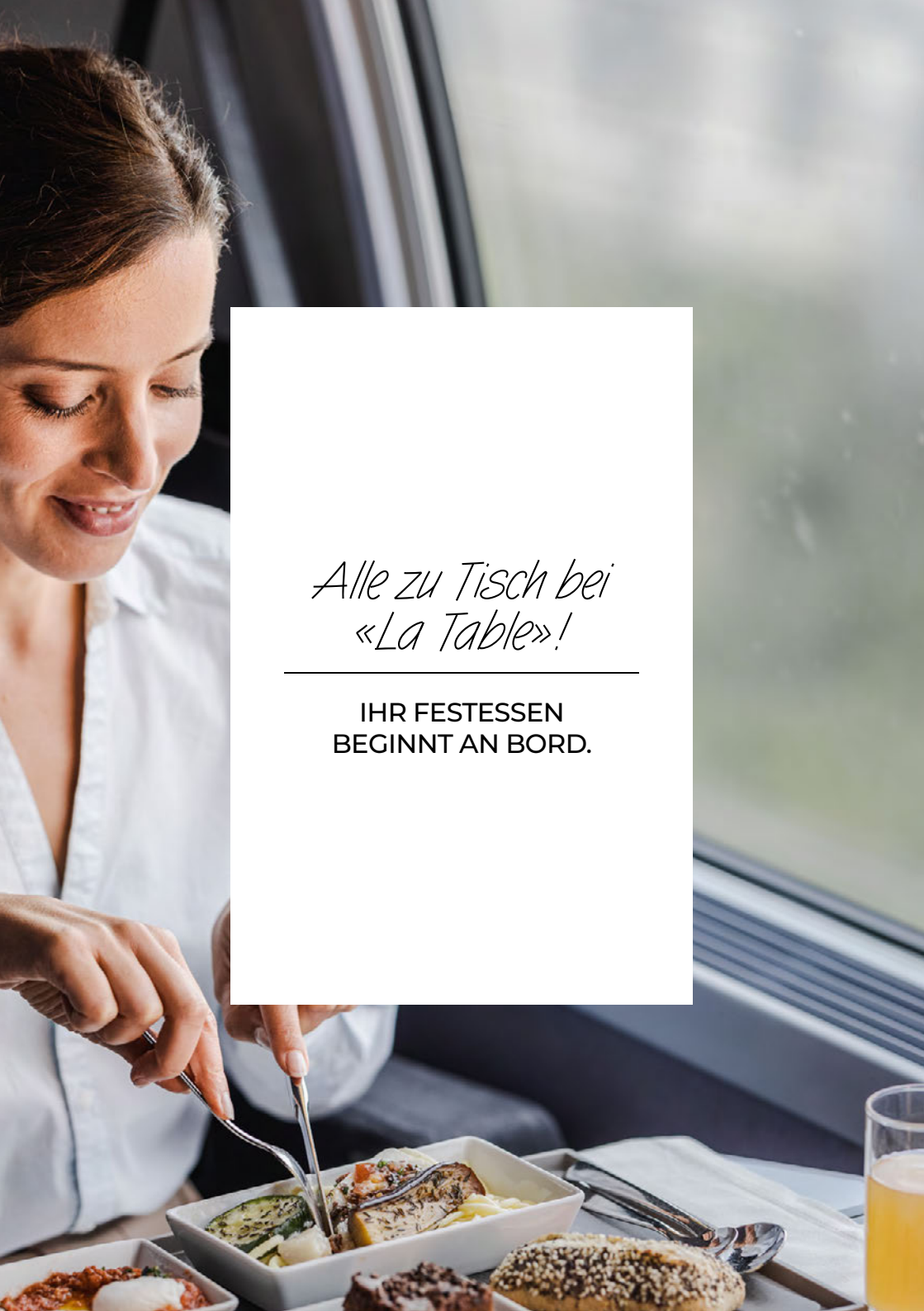
NOTRE COUP DE CŒUR ?
Sa création sur-mesure pour TGV Lyria :
«Le Bleuët – Cueillette des hauts plateaux».

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.



©Virginie Ournesian

A woman with brown hair, wearing a white button-down shirt, is seated at a table on a ship. She is smiling and looking down at her food. She is using a fork and knife to eat from a white rectangular dish. The dish contains a piece of fish, some vegetables, and a sauce. There are other dishes on the table, including a bowl of soup and a bread roll. A glass of orange juice is also visible. The background shows the ship's window and the sea.

*Alle zu Tisch bei
«La Table»!*

**IHR FESTESSEN
BEGINNT AN BORD.**

Mit unserem Verpflegungsangebot «La Table» geniessen Sie in der Première Signature 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 aussergewöhnlichen Schweizer Produkten: 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 und Danny Khezzer** kreiert wurden.

An Bord gilt das Gesetz des «guten Essens»

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. Mit Ihrer Entscheidung für die Première Signature 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. Vom Land ins Haus: Dieses Menü verspricht das Beste beider Regionen.

Ja zum Genuss. Ein grosses Ja zum Komfort.

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 Sternemenü. In der Première Signature zu speisen ist ein Erlebnis, so bequem wie zu Hause oder in einem guten Restaurant.

Ein Prestige-Menü, bitte!

Die Chefs am Werk? Ein französisch-schweizerisches Duo. Und zwar niemand Geringeres als **Michel Roth und Danny Khezzer**, die sich die Küche des Restaurants Bayview in Genf teilen. Beide stammen aus Frankreich und bringen das Erbe der Haute Cuisine mit. Gemeinsam haben sie die Schweizer Gourmetszene wachgeküsst – mit Tellern voller Raffinesse und doppelter Nationalität, die garantiert auch den Weg zu Ihrem Platz finden werden. Achtung, Abfahrt – für ein Menü aus Vorspeise, Hauptgang, Käse und Dessert, wie man es nur in der Première Signature erlebt.

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 Chefköche und Produzenten bewusst ausgewählt, weil sie lokal verankert sind und sich für die Gastronomie von morgen stark machen. Dank ihnen geniessen Sie heute an Ihrem Platz ein Menü, das Genuss, Exzellenz und Nachhaltigkeit vereint – gesund, verantwortungsvoll und im Einklang mit der Umwelt.

DAS INTERVIEW MIT UNSEREN CHEFKÖCHEN

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 Khezzer : *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?

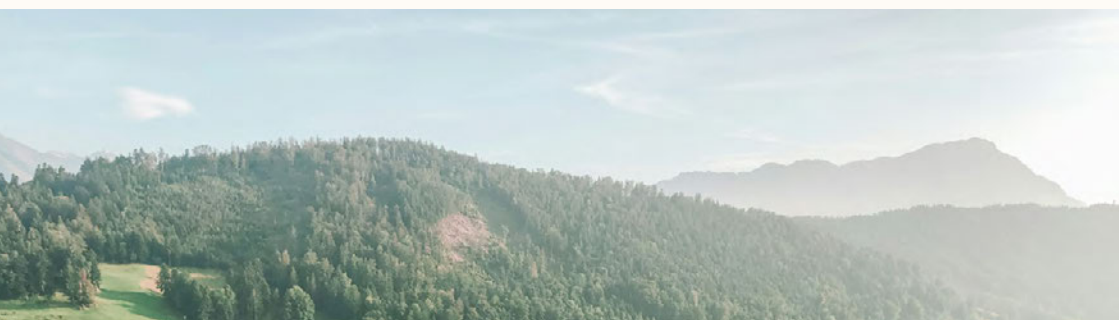
MR : *Bei der Auswahl der Zutaten haben wir uns Gedanken über die Rezepte gemacht und die Produkte ausgesucht, die uns je nach Jahreszeit auf dem französisch-schweizerischen Terroir zur Verfügung stehen. Dabei achten wir stets darauf, dass die Produkte aus einer verantwortungsvollen Landwirtschaft stammen 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 : *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 Rang
Shresh!!*

Shresh!!



UNSERE TALENTIERTEN PRODUZENTEN



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 Kräutertees hat seine seltenen Bio-Blumen aus den schönsten Gärten Frankreichs und der Schweiz an Bord geholt.

UNSER FAVORIT?

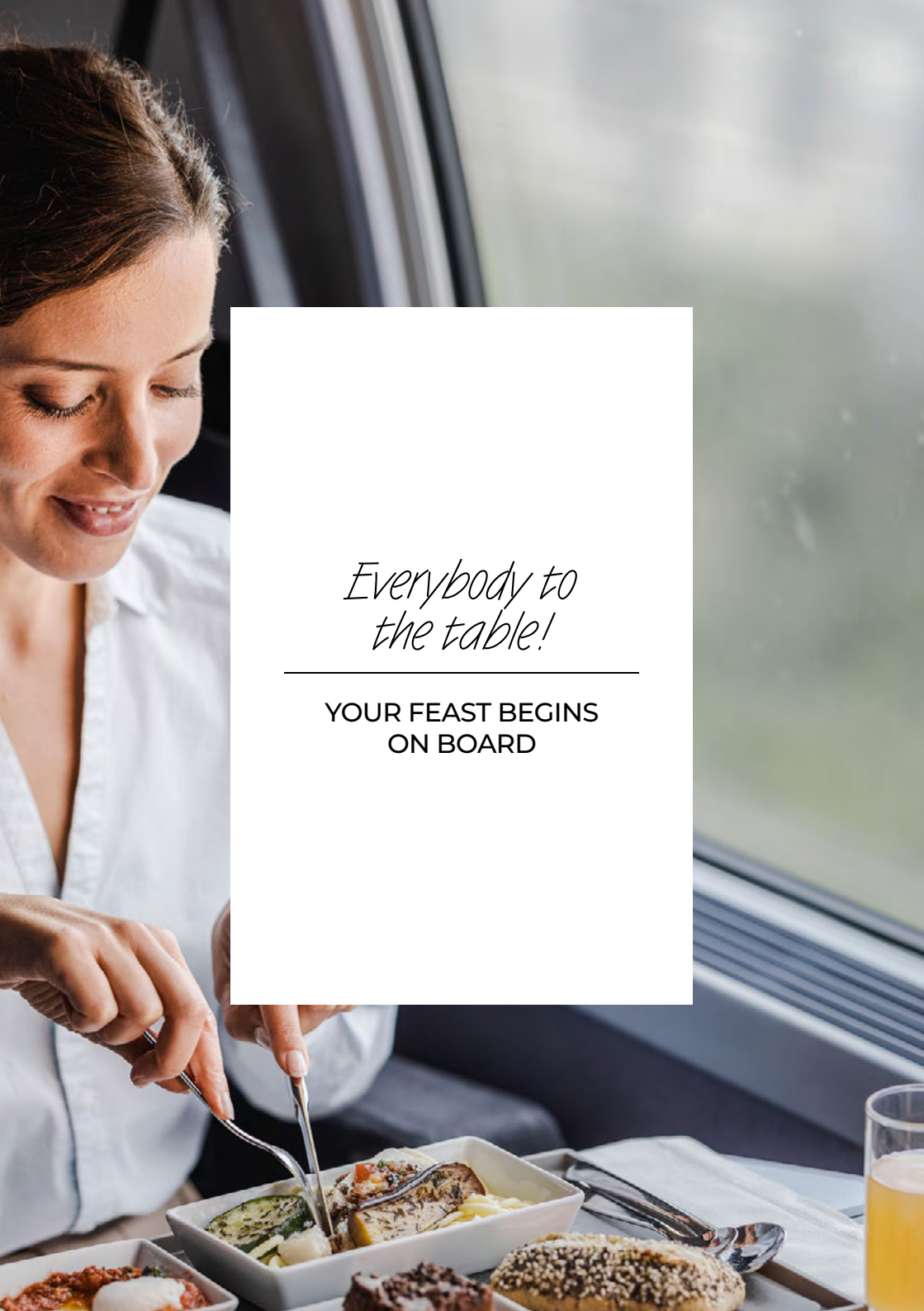
Ihre massgeschneiderte Kreation für TGV Lyria „**Le Bleu**et - Cueillette des hauts plateaux“ (Die Kornblume - gepflückt im Hochland).

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 kulinarische Reise durch unsere beiden Terroirs.



©Virginia Oarnesian



*Everybody to
the table!*

**YOUR FEAST BEGINS
ON BOARD**

With our La Table dining option, you can enjoy high-end, creative menus in Première Signature. 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, 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 seasons, always featuring fresh innovations from our chef duo

Michel Roth and Danny Khezzar.

We'll make sure you eat well on board

By taking a train you are doing something good. We also have a role to play in contributing to your commitment. By choosing Première Signature, you choose seasonal, Franco-Swiss products from short supply chains and local producers. A vegetarian choice is also offered every season, and on every La Table menu! From the land to your seat: this menu promises to bring you the very best of our two terroirs.

Enjoying a bite 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 a 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. That's the experience of savouring a meal in Première Signature – 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 Khezzar**, 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 scene of Swiss gastronomy. All aboard for a star-quality starter, main course and dessert in Première Signature.

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.

INTERVIEW WITH OUR CHEFS

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 Khezzar : *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 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?

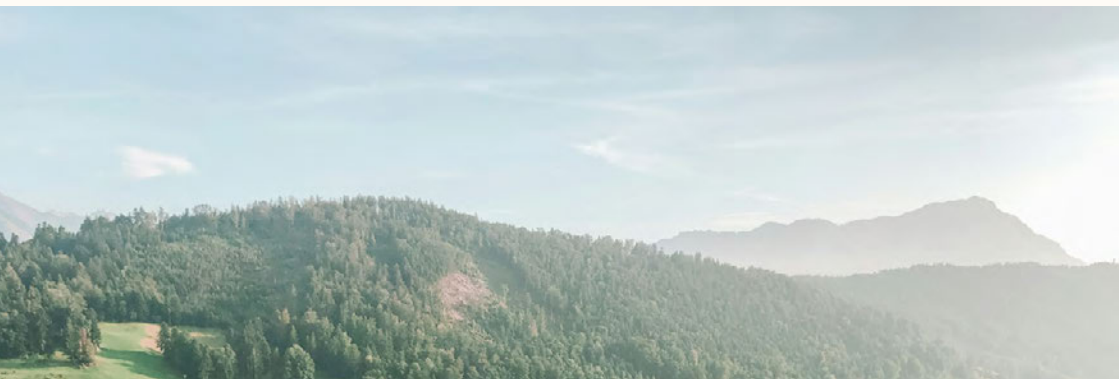
MR : *We have deliberated over the recipes and have selected products based on the season in the Franco-Swiss region – always prioritising short supply chain and responsible farming. With this approach, we have a closer relationship to 'our land'.*

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

DK : *They are all good, so don't ask us to choose between them!*

What is a Swiss part of this menu and what 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 this two cultures.*

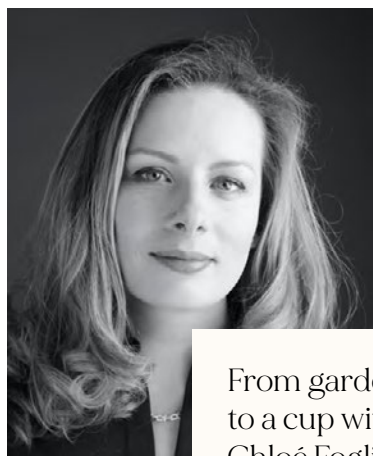


*I Raana
Sheesh!!*

Chloe Foglierini



OUR TALENTED ARTISANS



From garden
to a cup with
Chloé Foglierini

To round off your meal, choose your tea from **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.



©Virginia Ournessian

Le printemps et l'été,
c'est la saison des plats
frais, légers et ensoleillés.
À l'honneur : fruits
gorgés de soleil, légumes
croquants et herbes
parfumées. Pour cette
carte, la fraîcheur est
au rendez-vous. À bord,
mangez de saison et de
qualité !

Frühling und Sommer sind die Zeit der frischen, leichten und sonnigen Gerichte. Im Mittelpunkt stehen sonnenverwöhnte Früchte, knackiges Gemüse und duftende Kräuter. Bei dieser Speisekarte steht die Frische an erster Stelle. Essen Sie an Bord saisonal und qualitativ hochwertig!

Spring and summer are the seasons for fresh, light and sunny dishes. The focus is on sun-kissed fruits, crisp vegetables and fragrant herbs. This menu is all about freshness. Eat seasonal quality food 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 dishes.



·LA FLEUR·NUÉ·

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 Première Signature, avec une infusion signature unique de fleurs d'alpages franco-suissees.

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 liebevoll zusammengestellten, wie Bouquets zu geniessenden Kreationen sind dazu bestimmt, Körper und Geist gleichermassen zu nähren.

La Fleur Nue vereint Raffinesse und tugendhafte Verpflichtungen, heute exklusiv in der Première Signature, mit einem exklusiven Signature-Kräutertee aus französisch-schweizerischen Alpenblumen.

Geniessen Sie es!

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 Première Signature, 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



THÉ BLANC

WEISSER TEE – WHITE TEA

Le floral 100% Français
Un mariage délicat du géranium rosat
et de la menthe poivrée

Der blumige Tee aus 100% Frankreich
 Eine zarte Verbindung von Rosengeranie
 und Pfefferminze

The floral 100% French
 A delicate blend of rose geranium
 and peppermint

APAISANT · ANTI-OXYDANT
 BERUHIGEND · ANTIOXYDANT
 SOOTHING · ANTIOXIDANT



THÉ EARL GREY

EARL GREY TEA

Thé noir aux accents de Riviera
L'intensité des zestes de Bergamote sublimée
par l'élégance de la fleur d'oranger

Schwarzer Tee mit Riviera-Akzenten
 Die Intensität der Bergamotte wird durch die
 Eleganz der Orangenblüte sublimiert

Black tea with Riviera accents
 The intensity of Bergamot zest sublimated
 by the elegance of orange blossom

ÉNERGISANT
 BELEBEND
 ENERGISING

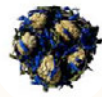


THÉ VERT

GRÜNER TEE – GREEN TEA

100% Darjeeling Impérial
 100% Imperial Darjeeling

ANTI-OXYDANT · HYDRATANT
 ANTIOXYDANT · FEUCHTIGKEITSSPENDEND
 ANTIOXIDANTS · MOISTURISING



INFUSION SIGNATURE

TGV LYRIA LE BLEUET

Un bouquet frais et doux de fleurs de montagne

TGV Lyria - Kornblume
 Ein frisches, süßes Bouquet aus Bergblumen
 TGV Lyria - Cornflower
 A fresh, gentle bouquet of mountain flowers

RELAXANT · ÉQUILIBRANT
 ENTSPANNEND · AUSGLEICHEND
 RELAXING · BALANCING



100% BIO



HAND
HARVEST



EXCEPTIONAL
TASTE AND
QUALITY



100%
COMPOSTABLE



PETIT-DÉJEUNER

Frühstück | Breakfast

MARMELADE DE FRAISE AU SIROP D'AMANDE, MADELEINE MAISON ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

Erdbeerkonfitüre mit Mandelsirup, hausgemachte Madeleine
Strawberry marmalade with almond syrup, home made Madeleine

&

POMMES DE TERRE GRENAILLE RÔTIES, CRÈME DE ST AGUR, CHIPS DE LARD FUMÉ ⁷

Gebratene Babykartoffeln, St. Agur Crème, Chips aus geräuchertem Speck
Roasted potatoes, St Agur cream, smoked bacon chips

&

PAIN COMPRESSÉ, TOMATADE CONFITE ET ŒUF DUR MIMOSA ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰

Gepresstes Brot, Tomatenconfit und hartgekochtes Mimosa-Ei
Compressed bread, tomatade confit and Mimosa hard-boiled egg

Tous les petits-déjeuners sont accompagnés de viennoiseries, pain et confiture

Jedes Frühstück wird mit Gebäck, Brot und Marmelade serviert
All breakfasts 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" — détails p.19

Auswahl an Tee (Details Seite 19)
Selection of teas (details p.19)



LISTE DES ALLERGÈNES / DIE LISTE DER ALLERGENE / A LIST OF ALLERGENS:

1. Gluten / Gluten / Gluten 2. Crustacés / Krebstiere / Crustacean 3. Œufs / Eier / Egg 4. Arachides / Erdnüsse / Peanut 5. Poissons / Fish / Fish 6. Soja / Soja / Soya
7. Lait / Milch / Milk 8. Fruits à coques / Schalenfrüchte 9. Céleri / Sellerie / Celery 10. Moutarde / Senf / Mustard 11. Graines de sésame / Sesamsamen / Sesame seeds
12. Anhydride sulfureux et sulfites / Schwefeldioxid und Sulfite / Sulphur dioxide and sulphites 13. Lupin / Lupinen / Lupin 14. Mollusques / Weichriern / Mollusc



PETIT-DÉJEUNER

Frühstück | Breakfast

BIRCHER FRAMBOISE, MIEL, FLOCONS D'AVOINE ¹⁻⁷⁻⁸

Birchermüesli – Haferflocken mit Himbeeren und Honig
Raspberry bircher, honey and oat flakes

&

CROQUE VOLAILLE, SAUCE MORNAY AUX TOMATES CONFITES ¹⁻³⁻⁷⁻¹¹

Geflügel-Croque, Mornaysauce mit Tomatenconfit
Poultry croque, Mornay sauce with tomato confit

&

ŒUF BROUILLÉ, CAVIAR D'ARTICHAUT AUX HERBES ³

Rührei mit Artischocken-Kaviar und Kräutern
Scrambled egg, artichoke caviar and herbs

Tous les petits-déjeuners sont accompagnés de viennoiseries, pain et confiture

Jedes Frühstück wird mit Gebäck, Brot und Marmelade serviert
All breakfasts 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" — détails p.19

Auswahl an Tee (Details Seite 19)
Selection of teas (details p.19)



LISTE DES ALLERGÈNES / DIE LISTE DER ALLERGENE / A LIST OF ALLERGENS:

1. Gluten / Gluten / Gluten 2. Crustacés / Krebstiere / Crustacean 3. Œufs / Eier / Egg 4. Arachides / Erdnüsse / Peanut 5. Poissons / Fish / Fish 6. Soja / Soja / Soya
7. Lait / Milch / Milk 8. Fruits à coques / Schalenfrüchte 9. Céleri / Sellerie / Celery 10. Moutarde / Senf / Mustard 11. Graines de sésame / Sesamsamen / Sesame seeds
12. Anhydride sulfureux et sulfites / Schwefeldioxid und Sulfite / Sulphur dioxide and sulphites 13. Lupin / Lupinen / Lupin 14. Mollusques / Weichtiere / Mollusc



PETIT-DÉJEUNER

Frühstück | Breakfast

YAOURT À LA GRECQUE, GRANOLA AMANDES, FRUITS ROUGES ET CANNELLE ⁷⁻⁸

Griechisches Joghurt mit Granola, Mandeln, roten Früchten und Zimt
Greek yoghurt, granola with almonds, red fruits and cinnamon

&

FLAN DE COMTÉ, CONCASSÉE DE TOMATES AUX OIGNONS ET DEMI-TOMATE GRAPPE RÔTIE AU THYM ³⁻⁷

Comté-Flan, Tomaten-Konkassée mit Zwiebeln und halbierte Strauchtomate
mit Thymian geröstet

Comté flan, steel-cut tomato and onion, thyme-roasted half tomato

&

SALADE DE POMME DE TERRE, OIGNONS ROUGES, HUILE DE COLZA, SAUMON FUMÉ ⁵⁻⁹

Kartoffelsalat mit roten Zwiebeln und Rapsöl, geräucherte Lachs
Potato salad, red onions, rapeseed oil, smoked salmon

Tous les petits-déjeuners sont accompagnés de viennoiseries, pain et confiture

Jedes Frühstück wird mit Gebäck, Brot und Marmelade serviert

All breakfasts 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" — détails p.19

Auswahl an Tee (Details Seite 19)

Selection of teas (details p.19)



LISTE DES ALLERGÈNES / DIE LISTE DER ALLERGENE / A LIST OF ALLERGENS:

1. Gluten / Gluten / Gluten 2. Crustacés / Krebstiere / Crustacean 3. Œufs / Eier / Egg 4. Arachides / Erdnüsse / Peanut 5. Poissons / Fish / Fish 6. Soja / Soja / Soya
7. Lait / Milch / Milk 8. Fruits à coques / Schalenfrüchte 9. Céleri / Sellerie / Celery 10. Moutarde / Senf / Mustard 11. Graines de sésame / Sesamsamen / Sesame seeds
12. Anhydride sulfureux et sulfites / Schwefeldioxid und Sulfite / Sulphur dioxide and sulphites 13. Lupin / Lupinen / Lupin 14. Mollusques / Weichtiere / Mollusc

MENU DES CHEFS

Chef-Menü | Chefs' menu

Michel Roth & Danny Khezzer

Entrée • Vorspeise • Starter

PANNA COTTA D'ASPERGES VERTES, VIERGE DE TOMATE AUX GRAINES DE COURGE TORRÉFIÉES

Grüne Spargel-Panna-Cotta, Tomaten-Vinaigrette mit gerösteten Kürbiskernen
Green asparagus panna cotta, tomato virgin with roasted pumpkin seeds

Plat • Hauptgang • Main Course

RISOTTO D'ARTICHAUT, PETITS POIS ET APPENZELLER, DEMI-TOMATES CERISES RÔTIES ⁷

Artischocken-Risotto mit Erbsen und Appenzeller, geröstete Kirschtomatenhälften
Artichoke, pea and Appenzeller risotto, roasted cherry tomato halves

OU | ODER | OR

CABILLAUD, JUS DE GAMBAS À LA VERVEINE, POLENTA AU CITRON CONFIT, WOK DE FÈVES AUX OIGNONS BLANCS ²⁻⁵⁻⁷⁻¹²

Kabeljau, Garnelensaft mit Eisenkraut, Polenta mit kandierter Zitrone, Bohnen aus dem Wok mit weissen Zwiebeln
Cod, gambas jus with verbena, polenta with lemon confit, wok of broad beans with white onions

OU | ODER | OR

MIGNON DE PORC LUSTRÉ AU MIEL DE ROMARIN, ROUGAIL DE TOMATE, OLIVES TAGGIASCHE, POMMES MACAIRE À L'OLIVE NOIRE ³⁻⁷

Schweinefilet mit Rosmarinhonig, Tomaten-Rougail, Taggiasca-Oliven, Macaire-Kartoffeln mit schwarzen Oliven
Porc tenderloin glazed with rosemary honey, tomato rougail, taggiasca olives, Macaire apples with black olives

Fromage • Käse • Cheese

DÉLICE DE BOURGOGNE, GRUYÈRE SUISSE, CHUTNEY DE CAROTTE, BEURRE ⁷

Délíce de Bourgogne, Schweizer Greyerzer, Karotten-Chutney und Butter
Délíce de Bourgogne, Swiss Gruyère, carrot chutney, butter

Dessert

TARTE FRUIT DE LA PASSION VANILLE ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

Vanille-Passionsfrucht-Tarte
Vanilla passion fruit tart

*Choix du plat sous réserve de disponibilité | Auswahl an Gerichten nach Verfügbarkeit | Choice of dishes is subject to availability

LISTE DES ALLERGÈNES / DIE LISTE DER ALLERGENE / A LIST OF ALLERGENS:

1. Gluten / Gluten / Gluten 2. Crustacés / Krebstiere / Crustacean 3. Œufs / Eier / Egg 4. Arachides / Erdnüsse / Peanut 5. Poissons / Fish / Fish 6. Soja / Soja / Soya 7. Lait / Milch / Milk 8. Fruits à coques / Schalenfrüchte 9. Céleri / Sellerie / Celery 10. Moutarde / Senf / Mustard 11. Graines de sésame / Sesamsamen / Sesame seeds 12. Anhydride sulfureux et sulfites / Schwefeldioxid und Sulfite / Sulphur dioxide and sulphites 13. Lupin / Lupinen / Lupin 14. Mollusques / Weichrierte / Mollusc

Alcool · Alkoholische Getränke · Alcohol

Carte des vins signée par le sommelier

Antoine Petrus

Von Sommelier Antoine Petrus

signierte Weinkarte

Wine menu signed by the sommelier

Antoine Petrus

DEMANDEZ NOTRE SÉLECTION

DU MOMENT

Fragen Sie das Bordpersonal nach unserer

Auswahl | Ask for our selection of the

moment

CHAMPAGNE PANNIER

VIN BLANC FRANÇAIS

Französischer Weisswein | French white wine

Saint Bris AOP – Moillard Grivot – Sauvignon

blanc

VIN BLANC SUISSE

Schweizer Weisswein | Swiss White wine

Genève AOC – Cave de Genève « Belles Filles »

– Sauvignon Gris

VIN ROUGE FRANÇAIS

Französischer Rotwein | French red wines

Moulin à Vent AOP – Domaine du Chapitre

– Gamay

VIN ROUGE SUISSE

Schweizer Rotwein | Swiss red wines

Vaud AOC – Cave de Jolimont « As de Cœur »

– Assemblage : Gamaret, Garanoir, Pinot
Noir, Gamay

BIÈRES ARTISANALES

Craft Beer | Craft beers 33cl

MOCKTAIL SIGNATURE SANS ALCOOL, CITRON MENTHE FINEMENT PÉTILLANT

Fein prickelnde Minze-Zitrone | Finely
sparkling mint lemon

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"

— détails p.19

Auswahl an Tee (Details Seite 19)

Selection of teas (detail p.19)



MENU DES CHEFS

Chef-Menü | Chefs' menu

Michel Roth & Danny Khezzer

Entrée • Vorspeise • Starter

SALADE DE BOULGOUR, PASTÈQUE, MELON, OIGNONS ROUGES ET MENTHE ¹⁻¹²

Bulgursalat mit Wassermelone, Melone, roten Zwiebeln und Minze
Bulgur salad with watermelon, melon, red onion and mint

Plat • Hauptgang • Main Course

FLAN DE POIVRONS DOUX, CRÈME D'AIL, POÊLÉE DE HARICOTS VERTS ET PETITS POIS ¹⁻³⁻⁷

Flan aus milden Paprika, Knoblauchcreme, gebratene grüne Bohnen und Erbsen
Sweet bell pepper flan, garlic cream, pan-fried green beans and peas

OU | ODER | OR

FILET DE SANDRE CUIT BASSE TEMPÉRATURE, SAUCE AU PINOT GRIS ET CIBOULETTE, FLAN DE BROCOLI CŒUR COULANT, APPENZELLER ¹⁻²⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴

Zanderfilet, bei niedriger Temperatur gegart, Sauce mit Pinot Gris und Schnittlauch, Brokkoli-Flan mit flüssigem Appenzeller-Kern
Fillet of pike-perch cooked at low temperature, Pinot Gris and chive sauce, broccoli flan with Appenzeller runny heart

OU | ODER | OR

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE AU FENOUIL, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX OLIVES NOIRES ET POIVRONS RÔTIS ¹⁻⁷⁻⁹

Geschmorte Lamm-Schulter mit Fenchel, Kartoffelpüree mit schwarzen Oliven und gerösteten Paprika
Lamb shoulder confit with fennel, mashed potatoes with black olives and roasted peppers

Fromage • Käse • Cheese

EMMENTAL SUISSE, BRIE, CHUTNEY DE FRAISE ET BEURRE ⁷⁻¹²

Schweizer Emmentaler, Brie, Erdbeer-Chutney und Butter
Swiss Emmentaler, Brie, strawberry chutney and butter

Dessert

TARTE FRAISE PISTACHE ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹²

Erdbeer-Pistazien-Tarte
Strawberry and pistachio tart

*Choix du plat sous réserve de disponibilité | Auswahl an Gerichten nach Verfügbarkeit | Choice of dishes is subject to availability

LISTE DES ALLERGÈNES / DIE LISTE DER ALLERGENE / A LIST OF ALLERGENS:

1. Gluten / Gluten / Gluten **2.** Crustacés / Krebstiere / Crustacean **3.** Œufs / Eier / Egg **4.** Arachides / Erdnüsse / Peanut **5.** Poissons / Fish / Fish **6.** Soja / Soja / Soya **7.** Lait / Milch / Milk **8.** Fruits à coques / Schalenfrüchte **9.** Céleri / Sellerie / Celery **10.** Moutarde / Senf / Mustard **11.** Graines de sésame / Sesamsamen / Sesame seeds **12.** Anhydride sulfureux et sulfites / Schwefeldioxid und Sulfite / Sulphur dioxide and sulphites **13.** Lupin / Lupinen / Lupin **14.** Mollusques / Weichrierte / Mollusc

Alcool · Alkoholische Getränke · Alcohol

Carte des vins signée par le sommelier

Antoine Petrus

Von Sommelier Antoine Petrus

signierte Weinkarte

Wine menu signed by the sommelier

Antoine Petrus

DEMANDEZ NOTRE SÉLECTION

DU MOMENT

Fragen Sie das Bordpersonal nach unserer

Auswahl | Ask for our selection of the

moment

CHAMPAGNE PANNIER

VIN BLANC FRANÇAIS

Französischer Weisswein | French white wine

Saint Bris AOP – Moillard Grivot – Sauvignon

blanc

VIN BLANC SUISSE

Schweizer Weisswein | Swiss White wine

Genève AOC – Cave de Genève « Belles Filles »

– Sauvignon Gris

VIN ROUGE FRANÇAIS

Französischer Rotwein | French red wines

Moulin à Vent AOP – Domaine du Chapitre

– Gamay

VIN ROUGE SUISSE

Schweizer Rotwein | Swiss red wines

Vaud AOC – Cave de Jolimont « As de Cœur »

– Assemblage : Gamaret, Garanoir, Pinot

Noir, Gamay

BIÈRES ARTISANALES

Craft Bier | Craft beers 33cl

MOCKTAIL SIGNATURE SANS ALCOOL,

CITRON MENTHE FINEMENT PÉTILLANT

Fein prickelnde Minze-Zitrone | Finely

sparkling mint lemon

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"

— détails p.19

Auswahl an Tee (Details Seite 19)

Selection of teas (detail p.19)



MENU DES CHEFS

Chef-Menü | Chefs' menu

Michel Roth & Danny Khezzer

Entrée • Vorspeise • Starter

SALADE DE POIS CHICHES VERTS, PETITS POIS, FÈVES, OIGNONS BLANCS ET CRUMBLE DE CHÈVRE ⁶⁻⁷

Salat aus grünen Kichererbsen, Erbsen, Bohnen, weissen Zwiebeln
und Ziegenkäse-Crumble
Green chickpea salad, peas, broad beans, white onions and goat's cheese crumble

Plat • Hauptgang • Main Course

GRATIN DAUPHINOIS AU FROMAGE SUISSE, SAUCE DAUPHINOISE AU VIN MOUSSEUX SUISSE, FONDUE DE POIREAUX ET SALPICON DE TOMATE ³⁻⁷⁻¹²

Gratin Dauphinois mit Schweizer Käse, Dauphinoise-Sauce mit Schweizer
Schaumwein, Lauchfondue und Tomaten-Salpicon
Gratin Dauphinois with Swiss cheese, sauce Dauphinoise with sparkling Swiss wine,
leek fondue and tomato salpicon

OU | ODER | OR

CASSOLETTE DE GAMBAS, COULIS DE CRUSTACÉ ANISÉ, PIPERADE À L'ORIGAN, GRATIN DE POMME DE TERRE À LA TOMME VAUDOISE ¹⁻²⁻⁷⁻⁹⁻¹²

Garnelen-Kasserolle, Krustentier-Coulis mit Anis, Piperade mit Oregano,
Kartoffelgratin mit Tomme Vaudoise
Cassolette of king prawns, aniseed shellfish coulis, oregano piperade, potato gratin
with Tomme Vaudoise cheese

OU | ODER | OR

FILET DE VOLAILLE SAUCE POULETTE, CRÈME DOUBLE ET CITRON CONFIT, RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE, ÉPINARDS SAUTÉS ET OIGNON CONFIT ¹⁻⁷

Geflügelfilet mit Sauce Poulette aus Crème double und Zitronenconfit, Dinkelrisotto,
sautierter Spinat mit kandierten Zwiebeln
Chicken fillet in a double cream and lemon confit sauce, baby spelt risotto
with sautéed spinach and onion confit

Fromage • Käse • Cheese

CAMEMBERT, CHÈVRE CENDRÉ, CONFIT DE MYRTILLES AU THYM, CITRON ET BEURRE ⁷

Camembert, Asche Ziegenkäse, Blaubeer-Confit mit Zitronenthymian und Butter
Camembert, ash goat cheese, blueberry confit with lemon thyme and butter

Dessert

CHEESECAKE ABRICOT, FLEUR D'ORANGER ¹⁻⁶⁻⁷⁻¹²

Aprikosen-Cheesecake, Orangenblüte
Apricot and orange blossom cheesecake

*Choix du plat sous réserve de disponibilité | Auswahl an Gerichten nach Verfügbarkeit | Choice of dishes is subject to availability

LISTE DES ALLERGÈNES / DIE LISTE DER ALLERGENE / A LIST OF ALLERGENS:

1. Gluten / Gluten / Gluten 2. Crustacés / Krebstiere / Crustacean 3. Œufs / Eier / Egg 4. Arachides / Erdnüsse / Peanut 5. Poissons / Fish / Fish 6. Soja / Soja / Soya

7. Lait / Milch / Milk 8. Fruits à coques / Schalenfrüchte 9. Céleri / Sellerie / Celery 10. Moutarde / Senf / Mustard 11. Graines de sésame / Sesamsamen / Sesame seeds

12. Anhydride sulfureux et sulfites / Schwefeldioxid und Sulfite / Sulphur dioxide and sulphites 13. Lupin / Lupinen / Lupin 14. Mollusques / Weichhioniere / Mollusc

Alcool · Alkoholische Getränke · Alcohol

Carte des vins signée par le sommelier

Antoine Petrus

Von Sommelier Antoine Petrus
signierte Weinkarte

Wine menu signed by the sommelier
Antoine Petrus

DEMANDEZ NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

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

CHAMPAGNE PANNIER

VIN BLANC FRANÇAIS

Französischer Weisswein | French white wine
Saint Bris AOP – Moillard Grivot – Sauvignon
blanc

VIN BLANC SUISSE

Schweizer Weisswein | Swiss White wine
Genève AOC – Cave de Genève « Belles Filles »
– Sauvignon Gris

VIN ROUGE FRANÇAIS

Französischer Rotwein | French red wines
Moulin à Vent AOP – Domaine du Chapitre
– Gamay

VIN ROUGE SUISSE

Schweizer Rotwein | Swiss red wines
Vaud AOC – Cave de Jolimont « As de Cœur »
– Assemblage : Gamaret, Garanoir, Pinot
Noir, Gamay

BIÈRES ARTISANALES

Craft Bier | Craft beers 33cl

MOCKTAIL SIGNATURE SANS ALCOOL, CITRON MENTHE FINEMENT PÉTILLANT

Fein prickelnde Minze-Zitrone | Finely
sparkling mint lemon

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"

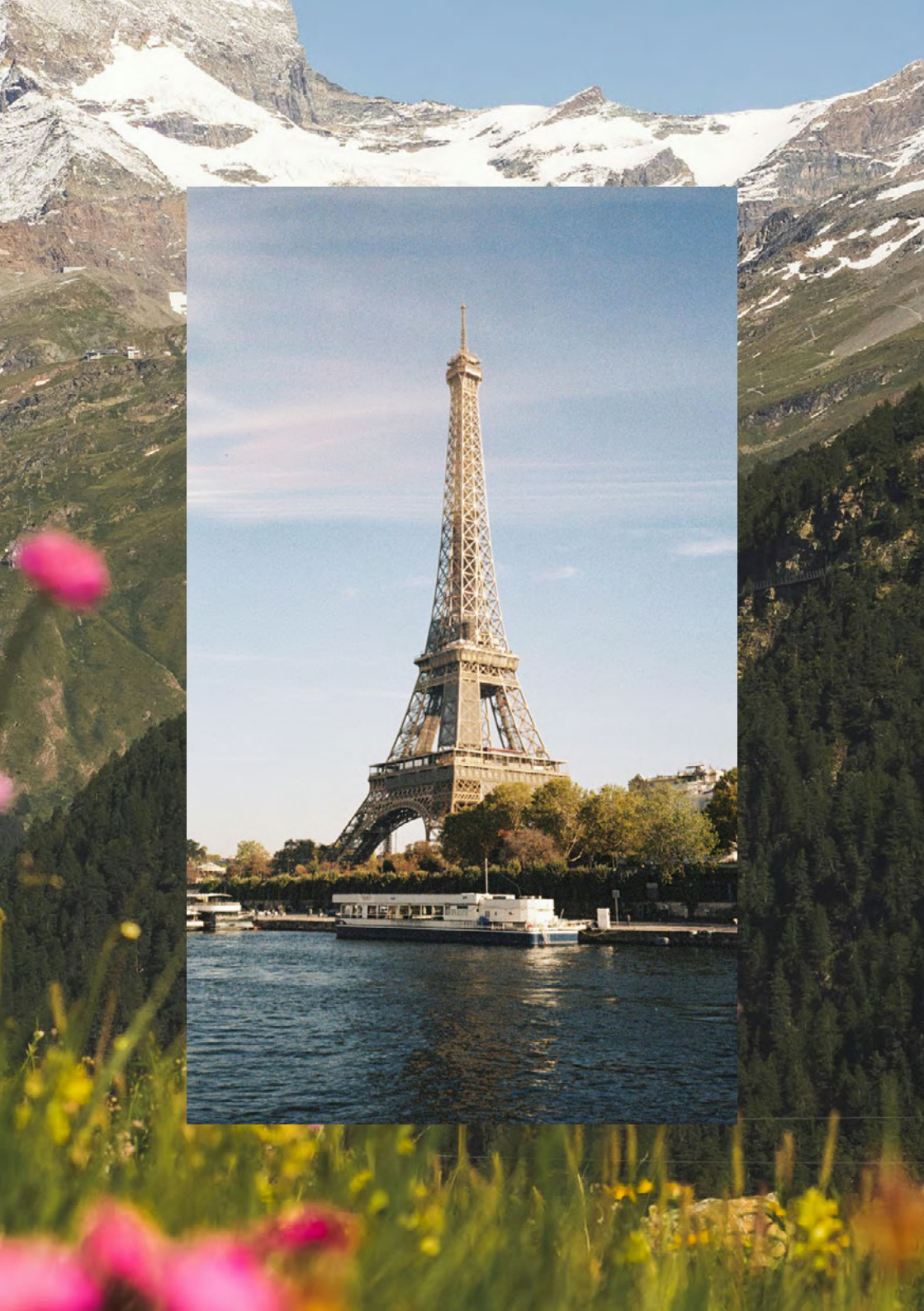
— détails p.19

Auswahl an Tee (Details Seite 19)

Selection of teas (detail p.19)









COLLATIONS

Snacks | Light bites

PAIN PITA, CRÈME FROMAGÈRE CONCOMBRE, ANETH ET SAUMON FUMÉ ¹⁻⁵⁻⁷

Pita-Brot, Gurken-Frischkäse, Dill und Räucherlachs
Pita bread, cucumber cheese cream, dill and smoked salmon

&

FINANCIER FRAMBOISES ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

Himbeer-Financier
Raspberry Financier

Alcool • Alkoholische Getränke • Alcohol

Carte des vins signée par le sommelier Antoine Petrus

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

DEMANDEZ NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

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

CHAMPAGNE PANNIER

VIN BLANC FRANÇAIS | Französischer Weisswein | French white wine
Saint Bris AOP – Moillard Grivot – Sauvignon blanc

VIN BLANC SUISSE | Schweizer Weisswein | Swiss White wine
Genève AOC – Cave de Genève « Belles Filles » – Sauvignon Gris

VIN ROUGE FRANÇAIS | Französischer Rotwein | French red wines
Moulin à Vent AOP – Domaine du Chapitre – Gamay

VIN ROUGE SUISSE | Schweizer Rotwein | Swiss red wines
Vaud AOC – Cave de Jolimont « As de Cœur » – Assemblage : Gamaret, Garanoir, Pinot Noir, Gamay

BIÈRES ARTISANALES | Craft Bier | Craft beers 33cl

MOCKTAIL SIGNATURE SANS ALCOOL, CITRON MENTHE FINEMENT PÉTILLANT

Fein prickelnde Minze-Zitrone / Finely sparkling mint lemon

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" — détails p.19

Auswahl an Tee (Details Seite 19)

Selection of teas (detail p.19)



LISTE DES ALLERGÈNES / DIE LISTE DER ALLERGENE / A LIST OF ALLERGENS:

1. Gluten / Gluten / Gluten 2. Crustacés / Krebstiere / Crustacean 3. Œufs / Eier / Egg 4. Arachides / Erdnüsse / Peanut 5. Poissons / Fish / Fish 6. Soja / Soja / Soya
7. Lait / Milch / Milk 8. Fruits à coques / Schalenfrüchte 9. Céleri / Sellerie / Celery 10. Moutarde / Senf / Mustard 11. Graines de sésame / Sesamsamen / Sesame seeds
12. Anhydride sulfureux et sulfites / Schwefeldioxid und Sulfite / Sulphur dioxide and sulphites 13. Lupin / Lupinen / Lupin 14. Mollusques / Weichrierte / Mollusc



COLLATIONS

Snacks | Light bites

CAKE COURGETTE, TOMATE RÔTIE ET OLIVES NOIRES ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

Zucchini cake mit gerösteten Tomaten und schwarzen Oliven
Zucchini cake, roasted tomato and black olives

&

CLAFOUTIS GRIOTTE ¹⁻³⁻⁷

Sauerkirsch-Clafoutis
Morello cherry clafouti

Alcool • Alkoholische Getränke • Alcohol

Carte des vins signée par le sommelier Antoine Petrus

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

DEMANDEZ NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

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

CHAMPAGNE PANNIER

VIN BLANC FRANÇAIS | Französischer Weisswein | French white wine
Saint Bris AOP – Moillard Grivot – Sauvignon blanc

VIN BLANC SUISSE | Schweizer Weisswein | Swiss White wine
Genève AOC – Cave de Genève « Belles Filles » – Sauvignon Gris

VIN ROUGE FRANÇAIS | Französischer Rotwein | French red wines
Moulin à Vent AOP – Domaine du Chapitre – Gamay

VIN ROUGE SUISSE | Schweizer Rotwein | Swiss red wines
Vaud AOC – Cave de Jolimont « As de Cœur » – Assemblage : Gamaret, Garanoir, Pinot Noir, Gamay

BIÈRES ARTISANALES | Craft Bier | Craft beers 33cl

MOCKTAIL SIGNATURE SANS ALCOOL, CITRON MENTHE FINEMENT PÉTILLANT

Fein prickelnde Minze-Zitrone / Finely sparkling mint lemon

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" — détails p.19

Auswahl an Tee (Details Seite 19)

Selection of teas (detail p.19)



LISTE DES ALLERGÈNES / DIE LISTE DER ALLERGENE / A LIST OF ALLERGENS:

1. Gluten / Gluten / Gluten 2. Crustacés / Krebstiere / Crustacean 3. Œufs / Eier / Egg 4. Arachides / Erdnüsse / Peanut 5. Poissons / Fish / Fish 6. Soja / Soja / Soya 7. Lait / Milch / Milk 8. Fruits à coques / Schalenfrüchte 9. Céleri / Sellerie / Celery 10. Moutarde / Senf / Mustard 11. Graines de sésame / Sesamsamen / Sesame seeds 12. Anhydride sulfureux et sulfites / Schwefeldioxid und Sulfite / Sulphur dioxide and sulphites 13. Lupin / Lupinen / Lupin 14. Mollusques / Weichrierte / Mollusc



COLLATIONS

Snacks | Light bites

PAIN POLAIRE, TZATZIKI OIGNONS ROUGES EN PICKLES ¹⁻⁷⁻¹²

Polarbrot, Tzatziki, Pickles aus roten Zwiebeln
Polar bread, tzatziki, pickled red onions

&

SABLÉ FRAISE CITRON VERT ¹⁻³⁻⁷⁻¹²

Erdbeer-Limetten-Sablé
Strawberry lime tart

Alcool • Alkoholische Getränke • Alcohol

Carte des vins signée par le sommelier Antoine Petrus

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

DEMANDEZ NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

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

CHAMPAGNE PANNIER

VIN BLANC FRANÇAIS | Französischer Weisswein | French white wine
Saint Bris AOP – Moillard Grivot – Sauvignon blanc

VIN BLANC SUISSE | Schweizer Weisswein | Swiss White wine
Genève AOC – Cave de Genève « Belles Filles » – Sauvignon Gris

VIN ROUGE FRANÇAIS | Französischer Rotwein | French red wines
Moulin à Vent AOP – Domaine du Chapitre – Gamay

VIN ROUGE SUISSE | Schweizer Rotwein | Swiss red wines
Vaud AOC – Cave de Jolimont « As de Cœur » – Assemblage : Gamaret, Garanoir, Pinot Noir, Gamay

BIÈRES ARTISANALES | Craft Bier | Craft beers 33cl

MOCKTAIL SIGNATURE SANS ALCOOL, CITRON MENTHE FINEMENT PÉTILLANT

Fein prickelnde Minze-Zitrone / Finely sparkling mint lemon

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" — détails p.19

Auswahl an Tee (Details Seite 19)

Selection of teas (detail p.19)



LISTE DES ALLERGÈNES / DIE LISTE DER ALLERGENE / A LIST OF ALLERGENS:

1. Gluten / Gluten / Gluten 2. Crustacés / Krebstiere / Crustacean 3. Œufs / Eier / Egg 4. Arachides / Erdnüsse / Peanut 5. Poissons / Fish / Fish 6. Soja / Soja / Soya 7. Lait / Milch / Milk 8. Fruits à coques / Schalenfrüchte 9. Céleri / Sellerie / Celery 10. Moutarde / Senf / Mustard 11. Graines de sésame / Sesamsamen / Sesame seeds 12. Anhydride sulfureux et sulfites / Schwefeldioxid und Sulfite / Sulphur dioxide and sulphites 13. Lupin / Lupinen / Lupin 14. Mollusques / Weichrierte / Mollusc

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/premiere-signature

Connectez-vous au réseau WIFI avant de scanner le QR Code
Verbinden Sie sich mit dem WIFI-Netzwerk, bevor Sie den QR-Code scannen.
Connect to the TGV Lyria WIFI network before scanning the QR Code

DÉMARREZ VOTRE EXPÉRIENCE 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 experience with flavour.
Bon appétit and enjoy your journey on board.



LA TABLE

TGV Lyria