

TGV Lyria

PRENEZ LE TEMPS  
D'UNE DÉGUSTATION  
À GRANDE VITESSE

MENU  
BUSINESS 1<sup>ÈRE</sup>



## TOUS À LA TABLE !

C'EST À BORD QUE LE FESTIN COMMENCE !

*Avec notre offre de restauration "La Table", partez pour des menus raffinés et créatifs en BUSINESS 1<sup>ÈRE</sup>. Vous méritez de vous régaler confortablement installés, plutôt que d'avalier en trois bouchées un repas vitesse grand V avant de monter.*

*Une fois installés, le menu de la Table vous fait voyager, en France comme en Suisse : mijoté de joue de bœuf, effeuillée de truite, endives gratinées à l'emmental suisse, risotto de champignons... Des plats et des cartes qui changeront, à l'inspiration de notre chef star, Michel Roth et de la saisonnalité des produits, à l'aube du printemps et à l'approche de l'automne. **Miam.***

### Se restaurer à bord, c'est privilégier le durable.

Parce que prendre le train est déjà une action militante de votre part, nous avons aussi notre rôle à jouer dans votre engagement. Une jolie façon de vous remercier de choisir le train et de croire en vos convictions à bord ! En choisissant la BUSINESS 1<sup>ÈRE</sup>, en commandant un petit plat à votre place, en le dégustant, 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. Miracle ! 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 lotis. Notre personnel de bord vous tend une serviette chaude, et un menu signé par le chef étoilé Michel Roth pour vous régaler ce midi.

C'est ça, l'expérience de manger en BUSINESS 1<sup>ÈRE</sup>, aussi confortable que de manger à la maison, ou dans un restaurant de qualité. De quoi manger (très bon), travailler (confortablement), s'assoupir (comme un loir) ou discuter (longtemps) le tout face à des vues inédites qui défilent à la fenêtre. Allez, attention au départ, voyage exceptionnel en approche.

### Un menu étoilé, s'il vous plaît !

Aux manettes ? Michel Roth. L'alliance parfaite entre la France (ses origines) et la Suisse, difficile de trouver mieux pour concocter des assiettes à la double nationalité servies à votre place. Puisqu'on parle d'étoiles, Michel Roth a apporté celle du Bayview (restaurant de l'Hôtel Président Wilson à Genève) dans vos assiettes à bord. C'est parti pour entrée, plat, dessert en BUSINESS 1<sup>ÈRE</sup>.

### A bord, c'est surtout la loi du "manger bon".

À bord, pas question de faire une croix sur la gourmandise. Installez-vous à votre place pour déguster des recettes gourmandes de l'entrée au dessert.

**Bref, manger en BUSINESS 1<sup>ÈRE</sup> chez TGV Lyria avec le menu La Table, c'est faire le choix du durable, du local, de saison, en dégustant confortablement un plat concocté par un chef dont la réputation n'est plus à prouver.**



# DANS VOTRE VOITURE : MICHEL ROTH

*Michel Roth c'est une étoile au Guide Michelin, un prix Taittinger, un Bocuse d'Or, un titre de Meilleur Ouvrier de France. Au-delà de ses titres qui récompensent sa cuisine et sa carrière, Michel Roth est avant tout une personnalité très humaine avec une connexion au locale, aux agriculteurs, au terroir qui se révèle dans des plats traditionnels, toujours empreints de créativité et de générosité.*

*Un chef qui fait à la fois partie, avec son restaurant, des Grandes Tables Suisses, et qui devient chevalier de la légion d'honneur en France en 2003. On peut le dire désormais, Michel Roth n'a pas été choisi au hasard pour concocter vos plats à bord. Comme nous, il partage les valeurs de l'excellence franco-suisse et nous fait honneur en vous proposant chaque jour des plats généreux, inventifs, durables et gourmands !*



© Isabelle Harsin

## Questions à Michel Roth

### Pourquoi appréciez-vous travailler à nos côtés ?

Pour la nouveauté, le challenge mais aussi pour les bonnes relations qui existent avec TGV Lyria. Les relations humaines sont vraiment importantes dans ce type de collaboration - il faut se sentir bien ! Cette carte doit être complémentaire au voyage et apporter de la curiosité.

### Quelles sont vos inspirations pour construire ces menus ?

Avant tout, je suis inspiré par ma propre cuisine que je pratique dans mes restaurants, mon expérience mais aussi par cette culture franco-suisse. Je me base aussi sur le rythme des saisons et adapte les recettes dans ce sens.

Les saisons stimulent la création et permettent de travailler sur des produits accessibles. Ma volonté est aussi de développer une cuisine moderne dans les trains en prenant compte des différentes contraintes : acheminement, conservation, texture...

### Le choix d'une approche durable sur cette carte était-elle évidente pour vous ?

Il faut réfléchir aux recettes, sélectionner les produits. En se positionnant ainsi, nous adoptons une proximité avec « nos terres », pour être local.

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

La fricassée de veau à la verveine qui est à la fois classique et moderne. Pourquoi ?

- Pour son côté classique : terroir et tradition
  - Mais aussi pour le côté original avec la verveine qui apporte de la légèreté, de la fraîcheur et de la vivacité
- Ce plat est accompagné de légumes colorés, en phase avec la saison, qui donnent un aspect pétillant et gourmand. Cette harmonie est présente dans les plats que je confectionne et que l'on retrouve dans mes restaurants.

### Pourquoi privilégier le train en 2024 ?

C'est simple d'utilisation : choix dans les horaires, ponctualité, facile et rapide. Je ne me pose pas de questions : c'est efficace et en plus, le train reste le moyen de transport avec l'empreinte carbone la plus faible.

**BON VOYAGE !**



## VOYAGER CONFORTABLEMENT VERS PARIS AVEC TGV LYRIA, COMME SWISS OLYMPIC ET SWISS PARALYMPIC

Comme vous, les athlètes de Swiss Olympic Team et de Swiss Paralympic Team s'engagent et prennent le train pour se rendre à Paris. Dès le début des Jeux Olympiques et des Jeux Paralympiques de Paris 2024, nous les accueillons à bord, parfois même à vos côtés, pour des trajets doux, confortables, reposants et gourmands.

Lors de leur montée à bord, en Suisse, ils laissent tous leurs tracas sur le quai (s'il vous plaît !) pour se concentrer vers un seul objectif : Paris et les médailles olympiques et paralympiques.

Pour les soutenir et les aider à accomplir ce bel exploit, TGV Lyria est le partenaire officiel de Swiss Olympic et de Swiss Paralympic, un partenaire avec un rôle plus que nécessaire : celui de transporter les athlètes suisses à Paris dans les meilleures conditions.

**Notre mission : Les faire voyager (l'esprit) léger.**

Par ce partenariat, TGV Lyria s'engage à répondre aux besoins des athlètes suisses en leur donnant l'accès à nos trains. À l'intérieur de la voiture, confort garanti, personnel aux petits soins, et surtout tout le service d'un établissement haut de gamme pour se concentrer uniquement sur l'essentiel et l'enjeu à venir. Le tout, avec des estomacs bien remplis grâce aux produits de "La Table".

Démarrez votre voyage avec goûts.

**BON APPÉTIT ET BON VOYAGE SUR NOS LIGNES.**



**TGV Lyria**



Official Train Partner of the Swiss Olympic Team  
and the Swiss Paralympic Team

# ALLE ZU TISCH MIT LA TABLE !

IHR FESTESSEN BEGINNT AN BORD!

*Mit unserem Verpflegungsangebot «La Table» geniessen Sie in der BUSINESS 1<sup>ERE</sup> raffinierte und kreative Küche. Lassen Sie sich komfortabel an Ihrem Platz verwöhnen, statt auf dem Perron schnell ein dünn belegtes Sandwich hinunterzuschlingen.*

*Nehmen Sie Platz und reisen Sie mit dem Menü von «La Table» nach Frankreich und in die Schweiz: Rindsbäggli, Forellenblättchen, mit Schweizer Emmentaler gratinierter Chicorée, Risotto mit Pilzen ... Gerichte und Karten, die nach der Inspiration unseres Küchengenieies Michel Roth und nach Saisonalität der Produkte zu Frühjahrsbeginn und Herbstanfang neu zusammengestellt werden. **En Guete!***

## **Essen an Bord bedeutet, nachhaltig zu essen.**

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. Wir möchten Ihnen auf eine schöne Art dafür danken, dass Sie den Zug gewählt haben und hier an Bord zu Ihren Überzeugungen stehen. Mit Ihrer Entscheidung für die BUSINESS 1<sup>ERE</sup> und 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.

## **Essen an Bord bedeutet, komfortabel zu essen.**

Eben sind Sie noch über das Perron gelaufen, jetzt nehmen Sie an Bord Platz. Wunderbar! Sie können endlich Ihre Beine strecken und der Sitz ist beinahe so bequem wie das Bett, das Sie heute Morgen verlassen haben. Hier sitzen Sie bequem, sind aber auch sonst ideal versorgt. Unser Bordpersonal reicht Ihnen ein warmes Erfrischungstuch und serviert Ihnen ein von Sternekoch Michel Roth kreiertes Menü, mit dem Sie sich am Mittag verwöhnen lassen können.

In der BUSINESS 1<sup>ERE</sup> zu essen ist ein Erlebnis, so bequem wie zu Hause oder in einem guten Restaurant. Hier können Sie (sehr gut) essen, (komfortabel) arbeiten, (entspannt) schlafen oder sich (ausgiebig) unterhalten, während vor dem Fenster eine atemberaubende Aussicht die nächste jagt. Ab in den Zug für ein exklusives Reiseerlebnis!

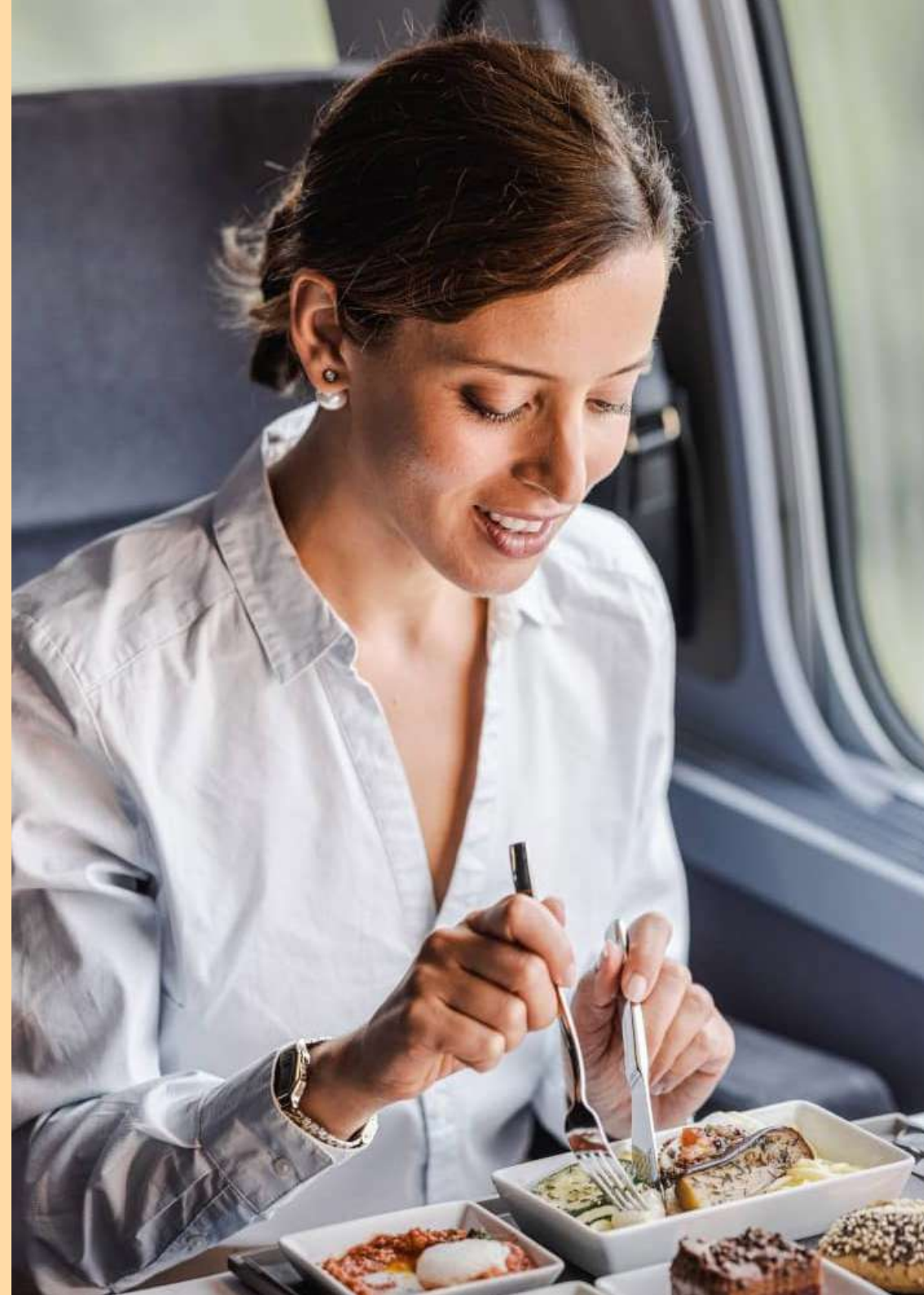
## **Essen an Bord ist Essen auf Sterne-Niveau.**

An den Schalthebeln? Michel Roth. Die perfekte Kombination aus Frankreich (seine Herkunft) und der Schweiz, die man kaum besser finden kann, um für Sie Gerichte mit Doppelbürgerschaft zu zaubern. Apropos Sterne: Michel Roth hat den Stern aus dem Bayview (Restaurant des Hotel Président Wilson in Genf) mit auf Ihren Teller gebracht. Los geht's mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert in der BUSINESS 1<sup>ERE</sup>.

## **Essen an Bord bedeutet vor allem, gut zu essen.**

An Bord müssen Sie nicht auf Schlemmereien verzichten. Anstelle des üblichen Dreieck-Sandwiches oder eines Schinken-Butter-Baguettes vom Bahnhofsladen verwöhnen wir Sie von der Vorspeise bis zum Dessert.

**Kurzum: Essen in der BUSINESS 1<sup>ERE</sup> im TGV Lyria mit dem Menü von «La Table» heisst, eine nachhaltige, lokale, saisonale Wahl zu treffen und komfortabel ein Gericht zu geniessen, das von einem renommierten Koch zusammengestellt wurde.**



# IN IHREM WAGEN: MICHEL ROTH

Michel Roth ist ein Sternekoch mit Michelin-Stern, Taittinger-Preis, ein Bocuse d'Or und wurde als Meilleur Ouvrier de France ausgezeichnet. Abgesehen von seinen Titeln, die seine Küche und seine Karriere belohnen, ist Michel Roth vor allem eine sehr menschliche Persönlichkeit mit einer Verbindung zur Region, zu den Bauern und zum Terroir, die sich in traditionellen Gerichten offenbart, die immer von Kreativität und Grosszügigkeit geprägt sind.

Er ist ein Chefkoch, der auch mit seinem Restaurant zu den Grandes Tables Suisses gehört und 2003 zum Ritter der französischen Ehrenlegion geschlagen wurde. Michel Roth wurde also nicht zufällig ausgewählt, um an Bord Ihre Gerichte zu zaubern. Ebenso wie wir teilt er die Werte der französisch-schweizerischen Exzellenz. Diesem Anspruch wird er gerecht, indem er Ihnen jeden Tag grosszügige, kreative, nachhaltige und köstliche Gerichte anbietet!



*Michel Roth*

## Fragen an Michel Roth

### Was gefällt Ihnen in der Zusammenarbeit mit uns?

Wegen der Neuheit, der Challenge, aber auch wegen der guten bestehenden Beziehungen zu TGV Lyria. Die menschlichen Beziehungen sind bei einer solchen Zusammenarbeit wirklich wichtig – man muss sich wohlfühlen! Diese Karte muss die Reise ergänzen und Neugier wecken.

### Wovon haben Sie sich für diese Menüs inspirieren lassen?

In erster Linie habe ich mich an meiner eigenen Küche inspiriert, wie ich sie in meinen Restaurants praktiziere, an meiner Erfahrung, aber auch an dieser französisch-schweizerischen Kultur. Ich stütze mich auch auf den Rhythmus der Jahreszeiten und passe ihnen meine Rezepte an.

Die Jahreszeiten regen die Kreativität an und ermöglichen es, mit verfügbaren Produkten zu arbeiten. Es ist mir 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.

### War es für Sie eine Selbstverständlichkeit, dass Sie für diese Karte einen nachhaltigen Ansatz gewählt haben?

Bei der Entwicklung der Rezepte und der Auswahl der Produkte müssen die Budgetvorgaben eingehalten werden. Indem wir uns auf diese Weise positionieren, wählen wir die Nähe zu unserem Terroir, um lokal zu sein.

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

Für das Kalbsragout an Eisenkraut, das klassisch und modern zugleich ist. Warum?

- Wegen seines klassischen Aspekts: Terroir und Tradition.
- Aber auch wegen seiner Originalität mit dem Eisenkraut, das dem Gericht Leichtigkeit, Frische und Lebendigkeit verleiht.

Das Ragout wird mit buntem Gemüse serviert, die zur Jahreszeit passen und für einen fröhlichen, leckeren Teller sorgen. Diese Harmonie findet man in den Gerichten, die ich in meinen Restaurants zubereite.

### Warum 2024 lieber mit dem Zug fahren?

Wegen der Benutzerfreundlichkeit: Auswahl der Verbindungen, Pünktlichkeit, einfach und schnell. Ich zerbreche mir nicht den Kopf, es ist effizient und darüber hinaus bleibt der Zug das Verkehrsmittel mit dem geringsten CO2-Fussabdruck.

**GUTE REISE!**



## WIE DAS SWISS OLYMPIC TEAM UND SWISS PARALYMPIC TEAM MIT DEM TGV LYRIA BEQUEM NACH PARIS REISEN

Ebenso wie Sie, engagieren sich auch die Athletinnen und Athleten des Swiss Olympic Teams und des Swiss Paralympic Teams und reisen mit dem Zug nach Paris. Mit Beginn der Olympischen Spiele und Paralympischen Spiele Paris 2024 begrünnen wir sie an Bord – manchmal sogar neben Ihnen – zu einer ruhigen, komfortablen, erholsamen und genussvollen Fahrt.

Beim Einsteigen in der Schweiz lassen sie alle Sorgen auf dem Perron zurück und fokussieren sich auf ein Ziel: Paris und die Olympischen und Paralympischen Medaillen.

Um sie dabei zu unterstützen und ihnen zu helfen, diese Herausforderung zu meistern, ist TGV Lyria offizieller Partner von Swiss Olympic und Swiss Paralympic und hat eine wichtige Aufgabe zu erfüllen, nämlich die Schweizer Athletinnen und Athleten unter den besten Bedingungen nach Paris zu bringen.

**Unsere Mission: Mit uns können sie unbeschwert reisen.**

Mit dieser Partnerschaft verpflichtet sich TGV Lyria, den Bedürfnissen der Schweizer Athletinnen und Athleten gerecht zu werden und ihnen den Zugang zu unseren Zügen zu ermöglichen. In den komfortablen Wagen werden die Reisenden von einem kompetenten Begleitpersonal verwöhnt und geniessen vor allem den ganzen Service eines gehobenen Etablissements, um sich nur auf das Wesentliche und die kommenden Spiele konzentrieren zu können. Und das alles mit einem wohligh gefüllten Magen dank der Gerichte von «La Table».

Starten Sie Ihre Reise mit Geschmack.

**GUTEN APPETIT UND GUTE FAHRT AUF UNSEREN STRECKEN!**



**TGV Lyria**



Official Train Partner of the Swiss Olympic Team  
and the Swiss Paralympic Team

# EVERYBODY TO LA TABLE !

THE FEAST BEGINS ON BOARD!

*With our La Table dining option, you can enjoy high-end, creative menus in BUSINESS 1<sup>ÈRE</sup>. You deserve to enjoy your meal in comfort, rather than just gulping down a quick meal before boarding.*

*Once you're sitting comfortably, the La Table menu will take you on a journey, through France and Switzerland: beef cheek stew, flaked trout, endives in a Swiss Emmental gratin, mushroom risotto... Dishes and menus that change, inspired by our starred chef Michel Roth and the seasonal nature of the products, with the coming of spring and approach of autumn.*

*Yum!*

## **Eating 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. A nice way to thank you for choosing to travel by train and sticking to your convictions on board! By choosing BUSINESS 1<sup>ÈRE</sup>, 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!

## **Savouring is a yes, comfortably savouring is a BIG yes.**

After a (not so) frantic race along the platform, you take your seat on board. It's a miracle! 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. Our on-board staff hand you a warm towel and a menu created by starred chef Michel Roth to treat you this afternoon.

That's the experience of eating in BUSINESS 1<sup>ÈRE</sup> - as comfortable as eating at home or in a quality restaurant. There's everything you need to eat (very well), work (comfortably), sleep (like a baby) or to chat (at length), all while admiring the breathtaking views from the window. Come on, all aboard, an exceptional journey awaits.

## **A starred menu, please!**

The conductor? Michel Roth. The perfect alliance between France (his birthplace) and Switzerland. It's hard to find anyone better to concoct dual nationality dishes served to your seat. Speaking of stars, Michel Roth has brought one from Bayview (restaurant at the Hôtel Président Wilson in Geneva) to your plates on board. All aboard for a starter, main course and dessert in BUSINESS 1<sup>ÈRE</sup>.

## **Eating on board means eating well.**

Take your seat and enjoy gourmet recipes from starter to dessert.

In short, eating in BUSINESS 1<sup>ÈRE</sup> at TGV Lyria from the La Table menu means choosing sustainable, local and seasonal food, all while enjoying a dish concocted by a well-known chef in comfort.



# IN YOUR COACH: MICHEL ROTH

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. Beyond the titles recognising his cooking talents and career, Michel Roth is above all a much-loved personality with a connection to local produce, farmers and to the terroir that manifests itself in traditional dishes, always imbued with creativity and generosity.

A chef who, with his restaurant, is part of the Swiss Grandes Tables, and who became a knight of the Legion of Honour in France in 2003. As you can see, it's no accident that Michel Roth was chosen to create your dishes on board. Like us, he shares the values of Franco-Swiss excellence and honours us by offering you generous, inventive, sustainable and gourmet dishes every day!



## Questions to Michel Roth

### What do you appreciate in working alongside us?

For the novelty and the challenge, but also for the good relationship with TGV Lyria. Human relations are really important in this type of collaboration – you have to feel good! This menu should complement the journey and stimulate curiosity.

### What are your inspirations for creating these menus?

First and foremost, I'm inspired by my own cooking and experience from my restaurants, but also by the Franco-Swiss culture. I also follow the rhythm of the seasons and adapt the recipes accordingly.

The seasons stimulate creativity and allow me to work with readily available products. My aim is also to develop modern cuisine for trains while taking the various constraints into account: transportation, storage, texture, etc.

### Was the choice of a sustainable approach to this menu obvious to you?

We had to put a lot of thought into the recipes – choosing products we wanted. This approach means that we're getting closer to "our land", buying local.

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

The veal fricassee à la verbena, which is a modern classic. Why?

- Because it's a classic, rooted in local tradition
- But also for its originality, with verbena adding lightness, freshness and vitality

This dish is accompanied by colourful vegetables, in tune with the season, giving it a vibrant, appetising twist. This harmony is present in the dishes that I prepare and that can be found in my restaurants.

### Why choose to travel by train in 2024?

It's easy to use; there's a choice of timetables, it's punctual, quick and easy. I don't think twice about it; it's efficient and the train is still the means of transport with the lowest carbon footprint.

### HAVE A PLEASANT JOURNEY!



## TRAVEL IN COMFORT TO PARIS WITH TGV LYRIA, JUST LIKE THE SWISS OLYMPIC TEAM AND SWISS PARALYMPIC TEAM

Like you, the athletes of the Swiss Olympic Team and the Swiss Paralympic Team are committed and will be taking the train to Paris. From the start of the Olympic Games and Paralympic Games Paris 2024, we welcome them on board, sometimes even alongside you, for gentle, comfortable, relaxing and delicious journeys.

When they get on board in Switzerland, they leave all their worries on the platform and focus on one goal: Paris and the Olympic and Paralympic medals.

To support them and help them achieve this major achievement, TGV Lyria is the official partner of Swiss Olympic and Swiss Paralympic, a partner with an essential role: transporting Swiss athletes to Paris in the best possible conditions.

### Our mission: helping them to travel with ease

Through this partnership, TGV Lyria is committed to the needs of Swiss athletes by giving them access to our trains. Inside the coach, guaranteed comfort, attentive staff and, above all, all the service of a high-end establishment will allow them to focus only on the essentials and the challenge ahead. All this with full stomachs thanks to the dishes of "La Table".

Start your journey with taste.

## BON APPÉTIT AND ENJOY YOUR JOURNEY ON BOARD WITH US.



TGV Lyria



swiss  
paralympic



Official Train Partner of the Swiss Olympic Team  
and the Swiss Paralympic Team



## Petit déjeuner

Frühstück  
Breakfast

### Menu 1

#### Menu **salé**

**Œuf brouillé ciboulette, tête de champignons de Paris et duxelles  
Truite fumée, tartinable de fromage frais, persil et Appenzeller**

*Rührei mit Schnittlauch, Champignonkopf an Duxelles  
Geräucherte Forelle, Frischkäseaufstrich, Petersilie und Appenzeller  
Scrambled eggs and chives, button mushroom caps stuffed with duxelles  
Smoked trout, soft cheese with parsley and Appenzeller cheese*

ou | oder | or

#### Menu **sucré**

**Marmelade de pêches, miel d'acacia et lavande, granola (flocons d'avoine  
et graines de courge)  
Bircher, pomme, framboise, miel et flocons d'avoine**

*Pfirsichmarmelade, Akazien- und Lavendelhonig, Granola (Haferflocken und Kürbiskerne  
Birchermüesli mit Apfel, Himbeere, Honig und Haferflocken  
Peach compote, acacia and lavender honey, granola (rolled oats and pumpkin seeds)  
Bircher muesli with apple, raspberry, honey and oats*

---

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

*Alle Frühstücke beinhalten Gebäck, Brot und Marmelade begleitet  
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 et sélection de thés** | *Auswahl an Kaffee und Tee | Coffee and a selection of teas*

**Chocolat chaud** | *heiße Schokolade | Hot chocolate*







## Petit déjeuner

Frühstück

Breakfast

### Menu 2

#### Menu **salé**

**Cake tomate, épinards et champignons de Paris, tomates cerises rôties**  
**Jambon du Morvan, Comté et pickles de tomates cerises**

*Cake mit Tomaten, Spinat und Champignons, geröstete Kirschtomaten*  
*Schinken aus Morvan, Comté und eingelegte Kirschtomaten*

*Tomato, spinach and mushroom loaf, roasted cherry tomatoes*  
*Morvan ham, Comté cheese and pickled cherry tomatoes*

ou | oder | or

#### Menu **sucré**

**Marmelade de rhubarbe et cassis, zestes d'orange en topping**  
**Riz au lait, confiture d'abricot et cubes d'abricot**

*Marmelade mit Rhabarber und schwarzer Johannisbeere sowie Orangenschalen als Topping*  
*Milchreis, Aprikosenkonfitüre und Aprikosenstückchen*

*Rhubarb and blackcurrant compote topped with orange zest*  
*Rice pudding, apricot jam and apricot cubes*

---

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

*Alle Frühstücke beinhalten Gebäck, Brot und Marmelade begleitet*  
*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 et sélection de thés** | *Auswahl an Kaffee und Tee | Coffee and a selection of teas*

**Chocolat chaud** | *heiße Schokolade | Hot chocolate*





## Petit déjeuner

Frühstück  
Breakfast

### Menu 3

#### Menu **salé**

**Flan Appenzeller, poitrine grillée, tomates cocktail rôties au thym  
Saumon fumé du Borvo, salade de pommes de terre, céleri croquant,  
fromage blanc et aneth**

*Appenzeller-Flan, gegrillte Speckstreifen, in Thymian geröstete Cocktailtomaten  
Le Borvo Räucherlachs, Kartoffelsalat, knackiger Sellerie, Quark und Dill*

*Appenzeller cheese quiche, grilled bacon, cherry tomatoes roasted with thyme  
Borvo smoked salmon, potato salad with crunchy celery, soft cheese and dill*

ou | oder | or

#### Menu **sucré**

**Cake abricot, coulis d'abricots rôtis au thym  
Yaourt grec aux abricots, granola (flocons d'avoine, amandes effilées,  
graines de courge, tournesol) et sirop d'amande**

*Aprikosenkuchen, in Thymian geröstete Aprikosen  
Griechischer Joghurt mit Aprikosen, Granola (Haferflocken, Mandelblättchen, Kürbiskerne,  
Sonnenblumenkerne) und Mandelsirup*

*Apricot cake, roasted apricot coulis with thyme  
Greek yoghurt with apricot, oat granola (flaked almonds, pumpkin seeds, sunflower seeds)  
and almond syrup*

---

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

*Alle Frühstücke beinhalten Gebäck, Brot und Marmelade begleitet  
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 et sélection de thés** | Auswahl an Kaffee und Tee | Coffee and a selection of teas

**Chocolat chaud** | heiße Schokolade | Hot chocolate





**Menu du chef français**  
*Kreation des französischen Kochs*  
*French chef's menu*

**Michel Roth**

**Menu 1**

**Œuf poché, crème légère à l'aneth, poivronnade**

*Pochiertes Ei, leichte Dillcreme, Pfefferschoten*  
*Poached egg, dill-infused cream, pepper tapenade*

**Filet de dorade, jus de bouillabaisse, pommes de terre grenailles rôties aux épices, bulbe de fenouil à l'anis**

*Goldbrassenfilet, Bouillabaisse-Jus, gebratene Kartoffeln mit Gewürzen, Fenchelknolle mit Anis*  
*Bream filet, bouillabaisse jus, roasted potatoes with spices, roasted fennel with aniseed*

ou | oder | or

**Joue de bœuf à la Provençale aux olives noires et tomates confites, flan de ratatouille maison, crumble au thym et parmesan**

*Rinderbäckchen nach provenzalischer Art mit schwarzen Oliven und kandierten Tomaten, hausgemachtem Ratatouille-Flan, Thymianstreusel und Parmesan*  
*Provence-style beef cheek with black olives and confit tomatoes, homemade ratatouille tart with a thyme and Parmesan crumbs*

ou | oder | or

**Royale de petits pois, légumes à la française (petits pois, sucrine, oignons blancs et asperges vertes), copeaux de gruyère Suisse**

*Erbsenpastete, französisches Gemüse (Erbsen, Romanasalat, weisse Zwiebeln und grüner Spargel), gehobelter Gruyère*

*Pea puree, French-style vegetables (peas, onions and asparagus cooked with lettuce), Swiss Gruyère shavings*

**Délice de Bourgogne, tête de Moine, pruneau**

*Délice de Bourgogne, Tête de Moine, Pflaume*  
*Délice de Bourgogne, tête de Moine, plum*

**Marmelade de pêches, miel d'acacia et lavande, granola (flocons d'avoine et graines de courge)**

*Pfirsichmarmelade, Akazien- und Lavendelhonig, Granola (Haferflocken und Kürbiskerne)*  
*Peach compote, acacia and lavender honey, granola (rolled oats and pumpkin seeds)*

ou | oder | or

**Entremets fleur d'oranger abricot**

*Orangenblüten-Aprikosen-Schnitte | Orange blossom and apricot layered dessert*

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





**Champagne Champagne Pannier**

Vins | Weine | Wines

**BLANCS | WEISS | WHITE**

Moreau & Fils – Sauvignon Blanc - AOP Saint Bris   
Premier Cru La Feuillée – Chasselas – Cave de Genève - AOC 

**ROUGES | ROT | RED**

Cru du Beaujolais – Gamay - Mommessin – AOP Julienas   
Gally – Assemblage Rouge – Domaine Jean René Germanier - AOC Valais 

**Bières artisanales** | Craft Bier | Craft beers 33cl

**Mocktail sans alcool, sélection du moment**

*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 et sélection de thés** | *Auswahl an Kaffee und Tee | Coffee and a selection of teas*



**Chocolat chaud** | *heiße Schokolade | Hot chocolate*





### Champagne Champagne Pannier

Vins | Weine | Wines

#### BLANCS | WEISS | WHITE

Moreau & Fils – Sauvignon Blanc - AOP Saint Bris   
Premier Cru La Feuillée – Chasselas – Cave de Genève - AOC 

#### ROUGES | ROT | RED

Cru du Beaujolais – Gamay - Mommessin – AOP Julienas   
Gally – Assemblage Rouge – Domaine Jean René Germanier - AOC Valais 

**Bières artisanales** | Craft Bier | Craft beers 33cl

#### Mocktail sans alcool, sélection du moment

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 et sélection de thés | Auswahl an Kaffee und Tee | Coffee and a selection of teas

Chocolat chaud | heiße Schokolade | Hot chocolate

## Menu du chef français

Kreation des französischen Kochs

French chef's menu

Michel Roth



Menu 2

### Pomodoro de tomates, pesto de roquette, copeaux de parmesan

Tomatenpomodoro, Rucolapesto, gehobelter Parmesan  
Tomato purée, rocket pesto, Parmesan shavings

### Dos de saumon à la sauce vierge au citron confit, poêlée de courgettes, oignons, chou-fleur et petits pois

Lachsrückens in Riviera-Sauce (Sauce Vierge) mit Tomaten und kandierten Zitronen, Gemüsepfanne mit Zucchini-scheiben, Zwiebelwürfeln, Blumenkohl, Erbsen (mit Lachs garniert)

Salmon filet served with on a sauce vierge with a confit lemon, slices of fried courgette, diced onions, cauliflower and peas

ou | oder | or

### Pulled pork aux oignons et aubergines, écrasé de pommes de terre, chapelure verte aux herbes fraîches, (découpé en rectangle)

Pulled Pork mit Zwiebeln und Auberginen, Kartoffelpüree, grüne Semmelbrösel mit frischen Kräutern (in Rechtecke geschnitten)

Pulled pork with onions and aubergines, mashed potatoes, fresh herb crumbs

ou | oder | or

### Polenta aux olives noires et citrons confits, abricots rôtis et pequillos au thym

Polenta mit schwarzen Oliven und kandierten Zitronen, gerösteten Aprikosen und roten gefüllten Pimentos an Thymian

Polenta with black olives and confit lemon, roasted apricots and piquillo peppers with thyme

### Camembert, fromage frais persil, noix

Camembert, Petersilien-Frischkäse, Walnuss

Camembert, parsley cream cheese, walnut

### Marmelade de rhubarbe et cassis, zestes d'orange en topping

Marmelade mit Rhabarber und schwarzer Johannisbeere sowie Orangenschalen als Topping  
Rhubarb and blackcurrant compote topped with orange zest

ou | oder | or

### Tartelette pêche, verveine

Pfirsich-Eisenkraut-Törtchen | Peach and verbena tartlet

\*Choix du plat sous réserve de disponibilité

Auswahl an Gerichten nach Verfügbarkeit | Choice of dishes subject to availability



**Menu du chef français**  
Kreation des französischen Kochs  
French chef's menu

**Michel Roth**



**Menu 3**

**Caviar d'aubergine à la coriandre, frites de courgette rôties aux herbes de Provence**

*Auberginenkaviar an Koriander, Frites aus gerösteten Zucchini mit Kräutern der Provence  
Aubergine caviar with coriander, roasted courgette fries with herbes de Provence*

**Dos de cabillaud rôti, sauce épices route de la soie, moelleux de riz thaï,  
fèves de soja, shiitake, ½ tomate grappe rôtie**

*Gebratener Kabeljaurücken, Sauce mit erlesenen Gewürzen der Seidenstrasse, thailändischer Reis,  
Sojabohnen, Shiitake, ½ geröstete Rispentomate  
Baked cod fillet of cod, Silk Road spiced sauce, fluffy Thai rice, soya beans, shiitake mushrooms,  
½ roasted cherry tomato*

ou | oder | or

**Blanquette de veau parfumée à la verveine, champignons boutons  
et petits oignons, poêlée de légumes colorés à l'huile de sésame (râpé de carottes,  
céleri et brocoli frais croquant)**

*Kalbsragout an Eisenkraut, Champignons und kleine Zwiebeln, bunte Gemüsepfanne mit Sesamöl  
(geriebene Karotten, Sellerie und knackiger frischer Brokkoli)  
Veal stew with verbena, button mushrooms and onions, colourful vegetables fried in sesame oil  
(grated carrot, celery and fresh crunchy broccoli)*

ou | oder | or

**Mille-feuille de légumes d'été (aubergine, oignons, poivrons confits, courgette),  
coulis de tomates au basilic, crumble d'olives noires**

*Blätterteig aus Sommergemüse (Aubergine, Zwiebeln, kandierte Peperoni, Zucchini), Tomatensauce  
mit Basilikum, mit geschnittenen schwarzen Oliven garniert  
Mille-feuille of summer vegetables (eggplant, onions, confit peppers, courgette), tomato coulis with  
basil, black-olive crumbs*

**Mini chèvre, Appenzeller, chutney fraise**

*Mini-Ziegenkäse, Appenzeller, Erdbeer-Chutney  
Mini goat' cheese, Appenzeller, strawberry chutney*

**Cake abricot, coulis d'abricots rôtis au thym**

*Aprikosenkuchen, in Thymian geröstete Aprikosen | Apricot cake, roasted apricot coulis with thyme*

ou | oder | or

**Tulipe citron vert & fraise**

*Limetten-Erdbeer-Waffelschale | Lime and strawberry dessert*

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





**Champagne Champagne Pannier**

Vins | Weine | Wines

**BLANCS | WEISS | WHITE**

Moreau & Fils – Sauvignon Blanc - AOP Saint Bris   
Premier Cru La Feuillée – Chasselas – Cave de Genève - AOC 

**ROUGES | ROT | RED**

Cru du Beaujolais – Gamay - Mommessin – AOP Julienas   
Gally – Assemblage Rouge – Domaine Jean René Germanier - AOC Valais 

**Bières artisanales** | Craft Bier | Craft beers 33cl

**Mocktail sans alcool, sélection du moment**

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 et sélection de thés | Auswahl an Kaffee und Tee | Coffee and a selection of teas

Chocolat chaud | heiße Schokolade | Hot chocolate



## Collation Snack

### Menu 1

**Quiche tomate, courgette et parmesan**  
**Marmelade de pêches, miel d'acacia et lavande, granola (flocons d'avoine et graines de courge)**

*Quiche mit Tomaten, Zucchini und Parmesan*  
*Pfirsichmarmelade, Akazien- und Lavendelhonig, Granola (Haferflocken und Kürbiskerne)*  
*Tomato, courgette and Parmesan quiche*  
*Peach compote, acacia and lavender honey, granola (rolled oats and pumpkin seeds)*

### Menu 2

**Pain polaire rilette de thon, mélange d'herbes fraîches en topping**  
**Marmelade de rhubarbe et cassis, zestes d'orange en topping**  
*Thunfischrilette auf Tunnbröd mit einem Topping aus frischen Kräutern*  
*Marmelade mit Rhabarber und schwarzer Johannisbeere sowie Orangenschalen als Topping*  
*Swedish flatbread topped with tuna rilette and mixed fresh herbs*  
*Rhubarb and blackcurrant compote topped with orange zest*

### Menu 3



**Wraps pesto de basilic, jambon sec, roquette, tomate rôtie, copeaux de parmesan**  
**Cake abricot, coulis d'abricots rôtis au thym**  
*Wraps mit Basilikumpesto, luftgetrocknetem Schinken, Rucola, gerösteter Tomate und gehobeltem Parmesan*  
*Aprikosenkuchen, in Thymian geröstete Aprikosen*  
*Wrap with basil pesto, dried ham, rocket, roasted tomatoes and Parmesan shavings*  
*Apricot cake, roasted apricot coulis with thyme*





## Champagne Champagne Pannier

Vins | Weine | Wines

### BLANCS | WEISS | WHITE

Moreau & Fils – Sauvignon Blanc - AOP Saint Bris   
Premier Cru La Feuillée – Chasselas – Cave de Genève - AOC 

### ROUGES | ROT | RED

Cru du Beaujolais – Gamay - Mommessin – AOP Julienas   
Gally – Assemblage Rouge – Domaine Jean René Germanier - AOC Valais 

Bières artisanales | Craft Bier | Craft beers 33cl

### Mocktail sans alcool, sélection du moment

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 et sélection de thés | Auswahl an Kaffee und Tee | Coffee and a selection of teas

Chocolat chaud | heiße Schokolade | Hot chocolate



**Bon appétit,  
bon voyage**

*Guten Appetit,  
gute Reise*

*Enjoy your meal,  
and have a good trip*



**TGV Lyria**

**+** **swiss  
paralympic**



Official Train Partner of the Swiss Olympic Team  
and the Swiss Paralympic Team