



TGV Lyria



LE BISTROT

TGV Lyria

MENÜ
FRÜHLING-SOMMER
2025

*Menu
Printemps-Été
2025*

2025
SPRING-SUMMER
MENU



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.*

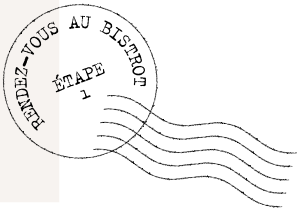
*Delicious and sustainable
food at any time.*



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 CO₂-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 Première Signature, le chef Michel Roth signe la recette d'un délicieux mijoté de veau cuisiné pour votre déjeuner ou dîner en voiture bar.

Des questions sur le mijoté de veau (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 Première Signature kreiert hat, verwöhnt er uns nun mit einem köstlichen Kalbseintopf Geschnetzelten, das Ihre Mahlzeit im Barwagen unvergesslich macht.

Sie haben noch Fragen zum Kalbseintopf 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 Première Signature, chef Michel Roth () has now perfected a recipe for a delectable veal stew for you to enjoy for lunch or dinner in the buffet coach.*

What more can we say about a veal stew? Simply try it.



Le Gourmeur, pour vous servir

Côté cuisine, on retrouve aussi Pierre-Louis Tourneur, 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 : un croque-monsieur fondant, moelleux, avec un délicieux fromage. Un plat à savourer dès que l'appétit s'éveille. Sans oublier la délicieuse salade de quinoa blanc, cirton et mélange d'Emmental Français et Gruyère Suisse. Deux recettes qui feront fondre les petits comme les grands (enfants).



Le Gourmeur zu Ihren Diensten

Kulinarisch unterwegs ist auch Pierre-Louis Tourneur. 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 entdeckte, 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 : Croque Monsieur mit köstlichem Käse. Ein Gericht, das man geniessen sollte, sobald der Appetit geweckt worden ist. Nicht zu Salat aus Quinoa, Cirton und einer Mischung aus französischem Emmentaler und Schweizer Gruyère. 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 Tourneur 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 : a meltingly soft croquemonsieur. Treat yourself if you're peckish. Reheated in the buffet coach to enhance all the cheesy gooiness, it will melt the hearts of young and old alike.



P'TIT DÉJ EXPRESS

FRÜHSTÜCK EXPRESS • MORNING EXPRESS-MENU

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



Viennoiserie ou Cake aux fruits

Gebäck oder Früchtebrot
Pastry or fruit cake

5,00€
CHF 5,00

P'TIT DÉJ COMPLET

KOMPLETTES FRÜHSTÜCK • FULL BREAKFAST MENU

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



Viennoiserie ou Cake aux fruits

Gebäck oder Früchtebrot
Pastry or fruit cake

+2,50€
CHF 2,50

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



Pur jus de fruits orange, pomme

Fruchtsaft Orange oder Apfel
Fruit juice orange or apple

9,00€
CHF 9,00

PETITE PAUSE SUCRÉE

Snack sucré

Süsser Snack
Sweet snack



Boisson fraîche

Kaltes Getränke
Soft drink

+3€
CHF 3

OU ALCOOL
(HORS VIN 50CL)
ODER ALKOHOL
(AUSSER WEIN 50 CL)
OR ALCOHOL
(EXCLUDING WINE 50CL)

5,80€
CHF 5,80

PETITE PAUSE SALÉE

Snack salé

Salziger Snack
Savoury snack



Boisson fraîche

Kaltes Getränke
Soft drink

+3€
CHF 3

OU ALCOOL
(HORS VIN 50CL)
ODER ALKOHOL
(AUSSER WEIN 50 CL)
OR ALCOHOL
(EXCLUDING WINE 50CL)

6,40€
CHF 6,40

À L'HEURE DES THÉS ET INFUSIONS

ZUR STUNDE DER TEES UND KRÄUTERTEES
TIME FOR TEAS AND INFUSIONS

×

· LA · FLEUR · NUE ·

Thé *Tee/tea*
ou/oder/for
Infusion
Kräutertee/infusion

+

Cookie
ou/oder/for
Muffin

6,80€
CHF 6,80

La Lavande



RELAXANTE · PURIFIANTE
Entspannend · Reinigend
Relaxing · Purifying

La Rose



APAISANTE · ADOUCISSANTE
Beruhigend · Lindernd
Soothing · Softening

Thé Noir



ANTIOXYDANTS · STIMULANT
Antioxidativ · Anregend
Antioxidants · Stimulant

Thé Vert



ANTIOXYDANTS · HYDRATANT
Antioxidativ · Feuchtigkeitsspendend
Antioxidants · Moisturising



100% BIO
& FRANÇAIS



UNE COLLECTION
DE FLEURS
ALLIÉES



UN GÔUT ET
UNE QUALITÉ
D'EXCEPTION



SANS
PLASTIQUE

MENU SANDWICH

SANDWICH-MENÜ • SANDWICH MENU

13,50€
CHF 13,50

SANDWICH



MICHEL ROTH



Club Suédois saumon, œuf, fromage nature, zeste de citron, tomate, olive

Schweden-Sandwich mit Lachs, Ei, Frischkäse, Zitronenschale, Tomate, Olive
Swedish club with salmon and egg, natural cheese, lemon zest, tomato, olive



Club jambon beurre et Gruyère Suisse

Club-Sandwich mit Butter, Schinken und Schweizer Greyzer
Club sandwich ham and Swiss Gruyère



Club Pesto, chèvre & tomates séchées

Club-Sandwich mit Pesto, Ziegenkäse, Gurke & getrocknete Tomaten
Club sandwich Pesto, goat cheese & dried tomatoes

+ GOURMANDISE *Nascherei nach Wahl / Sweet treat*



Yaourt Vanille de Madagascar - Marie Morin

Madagaskar-Vanille Joghurt
Madagascar Vanilla yogurt



Comptée 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 chocolate mousse

+ BOISSON FRAÎCHE *Kaltes Getränk / Soft drink*

+3€
CHF 3

OU ALCOOL (HORS VIN 50CL)
ODER ALKOHOL (AUSSER WEIN 50 CL)
OR ALCOHOL (EXCLUDING WINE 50CL)

MENU EN-CAS

MENÜ SNACKS • SNACK MENU

16,00€
CHF 16,00

EN-CAS Snacks / Snack

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10



Quiche tomate, basilic, Gruyère Suisse

Tomaten-Quiche mit Basilikum und Schweizer Greyerzer Tomata, basil and Swiss Gruyère quiche



Pizza Margherita



Cheeseburger «Charolais»



Le Croque Monsieur

Toast sandwich mit Schinken und Käse
Toasted ham and cheese sandwich



+2€
CHF 2

Salade de quinoa blanc au citron, pousses d'épinard, oignon rouge, courgettes, olives, tomates séchées, pois chiches, mélange emmental et Gruyère Suisse

Salat Zitronen-Quinoa, Spinatblätter, rote Zwiebel, Zucchini, Oliven, getrocknete Tomaten und Kichererbsen, Emmentaler - und Greyerzer-Mischung
Salad white quinoa with lemon, baby spinach, red onion, zucchini, olives, dried tomatoes and chickpeas, Emmental and Swiss Gruyère mix

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10



Cake au citron Zitronenkuchen Lemon cake



Cookie aux pépites de chocolat

Cookie mit Schokostückchen
Chocolate-chip cookie



Muffin petit suisse cœur fraise muesli

Muffin Petit Suisse mit Erdbeerherz und Müesli
Petit Suisse muffin with strawberry heart and muesli

MENU BISTROT

BISTROT MENÜ • BISTROT MENU

*pour se faire
plaisir*

PLAT CHAUD *Hauptspeise / Hot meal*



MICHELROTH



Mijoté de veau parfumé au romarin, petite Arvine, pois chiches et courgettes

Kalbseintopf mit Rosmarin, Petite Arvine, Kichererbsen und Zucchini
Veal navarin flavored with rosemary, small Arvine, chickpeas and zucchini



Volaille yakitori, patates douces

Yakitori Geflügel, Süsskartoffeln
Poultry yakitori, sweet potatoes

+ GOURMANDISE *Nascherei nach Wahl / Sweet treat*



Yaourt Vanille de Madagascar - Marie Morin

Madagaskar-Vanille Joghurt
Madagascar Vanilla yogurt



Comptée 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 chocolate mousse

+ BOISSON FRAÎCHE *Kaltes Getränk / Soft drink*

+3€
CHF 3

OU ALCOOL (HORS VIN 50CL)
ODER ALKOHOL (AUSSER WEIN 50 CL)
OR ALCOHOL (EXCLUDING WINE 50CL)

22,00€
CHF 22,00



Petit épeautre, coulis de tomates séchées, aubergines, courgettes, poivrons rouges

*Einkorn, getrocknete Tomatencoulis, Auberginen, Zucchini, rote Paprika
Small spelled, dried tomato coulis, eggplant, zucchini, red peppers*



Notre sélection du moment

*Unsere aktuelle Auswahl
Our selection of the moment*



Cake au citron
*Zitronenkuchen
Lemon cake*



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



Muffin petit suisse cœur fraise muesli

*Muffin Petit Suisse mit Erdbeerherz und Müesli
Petit Suisse muffin with strawberry heart and muesli*



MENU APÉRO

APÉRO MENÜ • APERITIF MENU

Assiette Apéro

Apéroteller · Aperitif plate

+

Boisson fraîche

Kaltes Getränk · Soft drink

+3€
CHF 3

OU ALCOOL
(HORS VIN 50CL)
ODER ALKOHOL
(AUSSER WEIN 50 CL)
OR ALCOHOL
(EXCLUDING WINE 50CL)

12,90€
CHF 12,90

Assiette Apéro

Apéroteller · Aperitif plate

+

Vin 50cl

Wein 50cl · Wine 50cl

25,00€
CHF 25,00



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

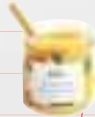
7,50 €
CHF 7,50



Pizza

9,90 €
CHF 9,90

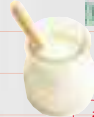
Becs sucrés • SÜSSES • DESSERTS



Compote Gaspard

Kompott
Fruit compote

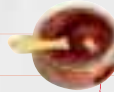
3,90 €
CHF 3,90



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

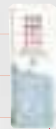
Pause sucrée • SÜSSE PAUSE • SWEET TREATS



Cookie

Keks
Cookie

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
Still water

3,00 €
CHF 3,00



Nectar de fraise

Erdbeernektar
Strawberry nectar

4,50 €
CHF 4,50



EN-CAS

SNACKS

L
E
G
O
U
R
M
E
U
R



Salade de quinoa blanc au citron, pousses d'épinard, oignon rouge, courgettes, olives, tomates séchées, pois chiches, mélange emmental et Gruyère Suisse

12,50 €
CHF 12,50

Salat Zitronen-Quinoa, Spinatblätter, rote Zwiebel, Zucchini, Oliven, getrocknete Tomaten und Kichererbsen, Emmentaler- und Greyerzer-Mischung
Salad white quinoa with lemon, baby spinach, red onion, zucchini, olives, dried tomatoes and chickpeas, Emmental and Swiss Gruyère mix



Le Croque Monsieur

9,90 €
CHF 9,90

Toast sandwich mit Schinken und Käse
Toasted ham and cheese sandwich



Pizza Margherita

9,90 €
CHF 9,90



Cheeseburger «Charolais»

9,90 €
CHF 9,90



Quiche tomate, basilic, Gruyère Suisse

9,90 €
CHF 9,90

Tomaten-Quiche mit Basilikum und Schweizer Greyerzer
Tomato, basil and Swiss Gruyère quiche

SANDWICHS

SANDWICHES

Club jambon beurre et Gruyère Suisse

7,50 €
CHF 7,50

Club-Sandwich mit Butter, Schinken und Schweizer Greyerzer
Club sandwich ham and Swiss Gruyère



Club Pesto, chèvre & tomates séchées

7,20 €
CHF 7,20

Club-Sandwich mit Pesto, Ziegenkäse, Gurke & getrocknete Tomaten
Club sandwich Pesto, goat cheese & dried tomatoes

PLATS BISTROT

WARMES GERICHTE — HOT MEALS

Volaille yakitori, patates douces

15,80 €
CHF 15,80

Yakitori Geflügel, Süsskartoffeln
Poultry yakitori, sweet potatoes



Petit épeautre, coulis de tomates séchées, aubergines, courgettes, poivrons rouges

15,40 €
CHF 15,40

Einkorn, getrocknete Tomatencoulis, Auberginen, Zucchetti, rote Paprika
Small spelled, dried tomato coulis, eggplant, zucchini, red peppers

Notre sélection du moment

15,80 €
CHF 15,80

Unsere aktuelle Auswahl
Our selection of the moment



MICHEL ROTH

Club Suédois saumon, œuf, fromage nature, zeste de citron, tomate, olive

7,60 €
CHF 7,60

Schweden-Sandwich mit Lachs, Ei, Frischkäse, Zitronenschale, Tomate, Olive
Swedish club with salmon and egg, natural cheese, lemon zest, tomato, olive



MICHEL ROTH



Mijoté de veau parfümé au romarin, petite Arvine, pois chiches et courgettes

16,00 €
CHF 16,00

Kalbseintopf mit Rosmarin, Petite Arvine, Kichererbsen und Zucchini
Veal navarin flavored with rosemary, small Arvine, chickpeas and zucchini

BOISSONS FRAÎCHES

KALTE GETRÄNKE — COLD DRINKS

Eau Vittel 33cl 3,00 €
Mineralwasser ohne Kohlensäure
Still water CHF 3,00

Eau gazeuse San Pellegrino 33cl 3,50 €
Mineralwasser mit Kohlensäure
Sparkling water CHF 3,50

Coca-Cola Original / Zero 33cl 3,60 €
CHF 3,60

Fuze Tea pêche 33cl 3,60 €
Pfirsich-Eistee / Peach ice tea CHF 3,60

Jus d'orange - Maison Vitamont 25cl 4,60 €
Orangensaft / Pure orange juice CHF 4,60

Jus de pomme - Maison Vitamont 25cl 4,50 €
Apfelsaft / Apple juice CHF 4,50

Citronnade d'antan - Maison Vitamont 25cl 4,30 €
Zitronennade / Lemonade CHF 4,30

Nectar de fraise - Gaspard 25cl 4,50 €
Erdbeernektar / Strawberry nectar CHF 4,50

Jus de pomme du Valais Schorle 50cl 5,60 €
Apfelschorle / Sparkling apple juice CHF 5,60

Notre sélection du moment 4,50 €
Unsere aktuelle Auswahl
Our selection of the moment CHF 4,50



BIÈRES & VINS

BIER & WEIN — BEERS & WINES

Bièr La Parisienne Pils 33cl 6,60 €
Bier Pils CHF 6,60
Pils craft beer

Bièr La Parisienne Blonde 33cl 7,20 €
Bier Lager CHF 7,20
Lager craft beer

Bièr La Mie IPA 33cl 7,30 €
Bier IPA CHF 7,30
IPA craft beer

Bièr Suisse Dr Gab's blanche 33cl 7,50 €
Schweizer Weissbier CHF 7,50
Swiss white craft beer

Notre sélection du moment 7,20 €
Unsere aktuelle Auswahl CHF 7,20
Our selection of the moment

Vin rouge ou blanc 18,7cl 6,60 €
Rotwein oder Weisswein oder CHF 6,60
Red or white wine

Vin rouge ou blanc ou rosé 50cl 22,00 €
Rotwein oder Weisswein oder Rosewein CHF 22,00
Red or white or pink wine

BOISSONS CHAUDES

HEISSE GETRÄNKE — HOT DRINKS



GOURMANDISES


NASCHEREIEN — SWEET TREATS

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

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

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

 **Cake au citron** 4,00 €
CHF 4,00
Zitronenkuchen
Lemon cake

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

Muffin petit suisse cœur fraise muesli 4,00 €
CHF 4,00
Muffin Petit Suisse mit Erdbeerherz und Müesli
Petit Suisse muffin with strawberry heart and muesli

Espresso / Décaféiné simple 3,20 €
Espresso / Koffeinfreier Espresso CHF 3,20
Espresso / Decaffeinated espresso

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

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 - "Frais et élégant" 4,20 €
- La Fleur Nue CHF 4,20
Sikkim Schwarztee - „Frisch und elegant“
Sikkim black tea - 'Fresh and elegant'

Thé vert Darjeeling impérial - "Douceur végétale" 4,20 €
- La Fleur Nue CHF 4,20
Grüntee Imperial Darjeeling - „Pflanzliche Süsse“
Imperial Darjeeling Green Tea - 'Plant Sweetness'

Infusion de Rose de Damas "Retour à soi" 4,30 €
- La Fleur Nue CHF 4,30
Kräutertee Damaszener Rose „Zurück zu sich selbst“
Damask Rose Infusion 'Back to yourself'

Infusion de Lavande "Divine harmonie" 4,30 €
- La Fleur Nue CHF 4,30
Kräutertee Lavendel „Göttliche Harmonie“
Lavender infusion 'Divine harmony'

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 or Chocolate Croissant

ASSIETTE APÉRO

APÉROTTELLER — APERITIF PLATE

Jambon de Savoie, pavé au poivre, rosette, Emmental fruité 9,50 €
 Savoyer Schinken, Pfeffersalami, Rosette-Salami, fruchtiger Emmentaler CHF 9,50
 Savoy ham, Pepper steak, Rosette, Fruity Emmental

SNACKS SALÉS

SALZIGE SNACK — SAVOURY SNACKS

Saucissons - Auvernou 4,50 €
 Luftgetrockneter Salami-Snacks CHF 4,50
 Air-dried sausage snacks

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

Chips de jambon Serrano 3,70 €
 Chips mit Serrano-Schinken CHF 3,70
 Meat Chips Jamon Serrano

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

Popcorn chèvre miel de fleurs - Twin POP 4,40 €
 Popcorn Ziegenkäse mit Blütenhonig CHF 4,40
 Popcorn goat cheese with flower honey

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 €
 Früchtebrot CHF 2,90
 Fruit cake

Ricola 3,70 €
 CHF 3,70

Toblerone 3,00 €
 CHF 3,00

Insta bar - Cranberry Almond 2,90 €
 CHF 2,90

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

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

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

Popcorn Baies roses - Twin POP 3,60 €
 Popcorn Rosa Beeren CHF 3,60
 Popcorn Pink berries

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

Nos engagements pour votre repas



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

Nous sélectionnons localement
nos fournisseurs pour un temps de transport
et d'émissions de CO₂ réduits.



**Plus 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)



Déchets alimentaires

Récupération des invendus alimentaires
grâce à notre partenaire Phénix

Unser Engagement, ihre Verpflegung

Hurra! Über 90 % der Produkte in unserem
Verpflegungsangebot werden in Frankreich
produziert. Wir setzen auf lokale Lieferanten,
um Transportzeiten und CO₂-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).

Auf geht's zu Zero Waste..Verwertung von
unverkauften Lebensmitteln durch unseren
Partner Phénix

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 CO₂ 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 sandwiches and hot dishes)

Collection of our unsold products by 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 METRO PARIS PRÉCHARGÉ
CARTE RECHARGEABLE
NAVIGO EASY PASS + 1 VORGELADENES TICKET WIEDERAUFLADBARE KARTE
NAVIGO EASY PASS + 1 PARIS SUBWAY PRE-LOADED TICKET RELOADABLE CARD

6,00 €
CHF 6,00



LE BISTROT

TGV Lyria

COMMANDE EN LIGNE • LIVRAISON À LA PLACE EN PREMIÈRE

Online Bestellung • Lieferung an den Platz
in der Première verfügbar

Online order • Delivery to the place
available in Première



<https://bistrot.tgv-lyria.com>

*Bon appétit
Bon voyage sur nos rails*

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