



TGV Lyria



LE BISTROT

TGV Lyria

MENÜ
HERBST-WINTER
2025-26

Menu
Automne-Hiver
2025-2026

2025-2026
AUTUMN-WINTER
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.*

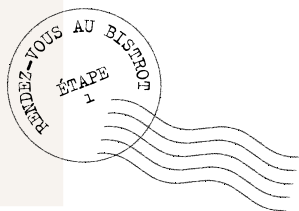
*Delicious and sustainable
food at any time.*



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 Bistrot

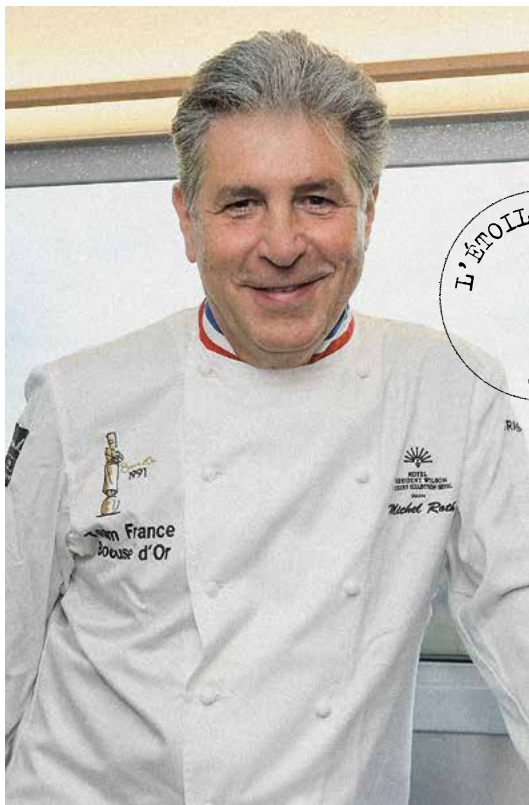
In der Zukunft reist man mit dem Zug und lässt sich dabei kulinarisch verwöhnen. Das ist die Idee unseres neuen Gastronomieangebots: das «Atelier Lyria Gourmet». Mit uns zu reisen bedeutet das Versprechen einer Reise, die einen winzigen CO₂-Fussabdruck hinterlässt – sowohl auf den Schienen als auch auf 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, wählen Sie die nachhaltigste und authentischste Form des Reisens, vom Trittbrett bis zu Ihrem Sitzplatz.

Head to the Bistrot

The idea behind our new menu – Lyria Gourmet Atelier – is simple: we would like you to enjoy a great food while traveling by train and we promise you a little 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.



VOYAGE GUSTATIF
D'EXCEPTION

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 **saumon à la crème d'estragon** pour votre déjeuner ou dîner en voiture bar.

Des questions sur le saumon (étoilé) ?
N'attendez plus. Il vous faut
simplement le goûter.



Saumon à la crème d'estragon, riz de Camargue IGP aux petits légumes

*Lachs an Estragon-Rahmsauce,
Camargue-Reis g.g.A. mit
feinem Gemüse
Salmon with tarragon cream,
Camargue rice and vegetables*





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 Lachs an Estragon-Rahmsauce, das Ihr Mittag-oder Abendessen im Barwagen unvergesslich macht.

Fragen zum Lachs? Warten Sie nicht länger – probieren Sie ihn einfach.

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 salmon with tarragon cream for you to enjoy for lunch or dinner in the buffet coach.*

What more can we say about salmon? Simply try it.



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 Obstkuchen
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 Obstkuchen
Pastry or fruit cake

+2,50€
CHF 2,50

YAOURT
OU COMPOTÉE
NATURLICHIGURT
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

×

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

+

Cookie
ou/oder/for
Muffin
ou/oder/for
Cake pistache
Pistazienkuchen
Pistachio cake

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 GOÛT ET
UNE QUALITÉ
D'EXCEPTION



SANS
PLASTIQUE

MENU SANDWICH

SANDWICH-MENÜ • SANDWICH MENU

13,50€
CHF 13,50

SANDWICH



MICHEL ROTH



Club pastrami, confit d'oignons, chou blanc & moutarde

Club-Sandwich Pastrami mit Zwiebelconfit, Weisskohl & Senf
Club sandwich pastrami, onion confit, white cabbage & mustard

Michel Roth



Club jambon beurre et Gruyère Suisse

Club-Sandwich mit Butter, Schinken und Schweizerischem Gruyèrzer
Club sandwich ham and Swiss Gruyère



Club chèvre, miel, noix & cranberries

Club-Sandwich mit Ziegenkäse, Honig, Walnüsse und Cranberries
Club sandwich with goat cheese, honey, walnut & cranberry

+ GOURMANDISE *Nascherei nach Wahl / Sweet treat*



Yaourt Vanille de Madagascar

- Marie Morin 140g

Madagaskar-Vanille Joghurt
Madagascar Vanilla yogurt



Purée de pommes Gala - Omie 120g

Apfel-Kompott
Apple compote



Mousse au chocolat à l'ancienne - Marie Morin 90g

Mousse au Chocolat nach traditionellem Rezept
Traditional chocolate mousse

+ BOISSON FRAÎCHE *Kaltes Getränk / Soft drink*

+3€
CHF 3

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

MENU EN-CAS

MENÜ SNACKS • SNACK MENU

16,00€
CHF 16,00

EN-CAS *Snacks / Snack*



**Le Croque Monsieur
au fromage Suisse**
Toast sandwich mit
Schinken und Käse
Toasted ham and Suisse
cheese sandwich



**Le Croque
champignon**
Toast sandwich
mit Champignons
Toasted mushroom
and cheese sandwich



**Pizza
Margherita**



**Cheeseburger
«Charolais»**



**Quiche aux
pommes de terre,
oignon confit
et Emmental**

Kartoffel Quiche mit
karamellisierten
Zwiebeln und
Emmentaler
Potato, caramelised
onions and Emmental
quiche



**Salade de lentilles
corail, patate douce,
pickles de légumes,
crème de betterave
et Emmental**

Salat mit roten Linsen,
Süsskartoffeln,
eingelegtem Gemüse,
Rendencrème
und Emmentaler
Red lentil, sweet potato,
vegetable pickles,
beetroot cream &
Emmental salad

+2€
CHF 2



Cake pistache 80g
Pistazienkuchen
Pistachio cake



**Cookie aux pépites
de chocolat 90g**

Cookie mit
Schokostückchen
Chocolate-chip cookie



**Muffin Petit Suisse,
banane
et chocolat 120g**

Muffin Petit Suisse mit Banane
und Schokolade
Petit Suisse muffin with banana
and chocolate

MENU BISTROT

BISTROT MENÜ • BISTROT MENU

*pour se faire
plaisir*

PLAT CHAUD *Hauptspeise / Hot meal*



MICHELROTH



Saumon à la crème d'estragon, riz de Camargue IGP aux petits légumes

*Lachs an Estragon-Rahmsauce,
Camargue-Reis g.g.A. mit feinem Gemüse
Salmon with tarragon cream, Camargue
rice and vegetables*



Justel



Filet de volaille, gratin de pommes de terre aux pleurotes gratiné au Gruyère Suisse et graines de pav

*Pouletbrustfilet, Kartoffelgratin mit
Austernseitlingen, überbacken mit Schweizer
Gruyère und Mohnsahnen
Chicken fillet, potato gratin with oyster
mushrooms topped with Swiss Gruyère
and poppy seeds*

+ GOURMANDISE *Nascherei nach Wahl / Sweet treat*



Yaoourt Vanille de Madagascar - Marie Morin 140g

*Madagaskar-Vanille Joghurt
Madagascar Vanilla yogurt*



Purée de pommes Gala - Omie 120g

*Apfel-Kompott
Apple compote*



Mousse au chocolat à l'ancienne - Marie Morin 90g

*Mousse au Chocolat nach
traditionellem Rezept
Traditional chocolate mousse*

+ BOISSON FRAÎCHE *Kaltes Getränk / Soft drink*

**+3€
CHF 3**

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

22,00€
CHF 22,00



Risotto de petit épeautre, butternut, châtaignes grillées à la crème d'Emmental bio

*Risotto aus Urdinkel,
Butternut-Kürbis, geröstete Marroni
an Bio-Emmentaler-Rahmsauce
Einkorn risotto with butternut squash, roasted
chestnuts and organic Emmental cream*



Notre sélection du moment

*Unsere aktuelle Auswahl
Our selection of the moment*



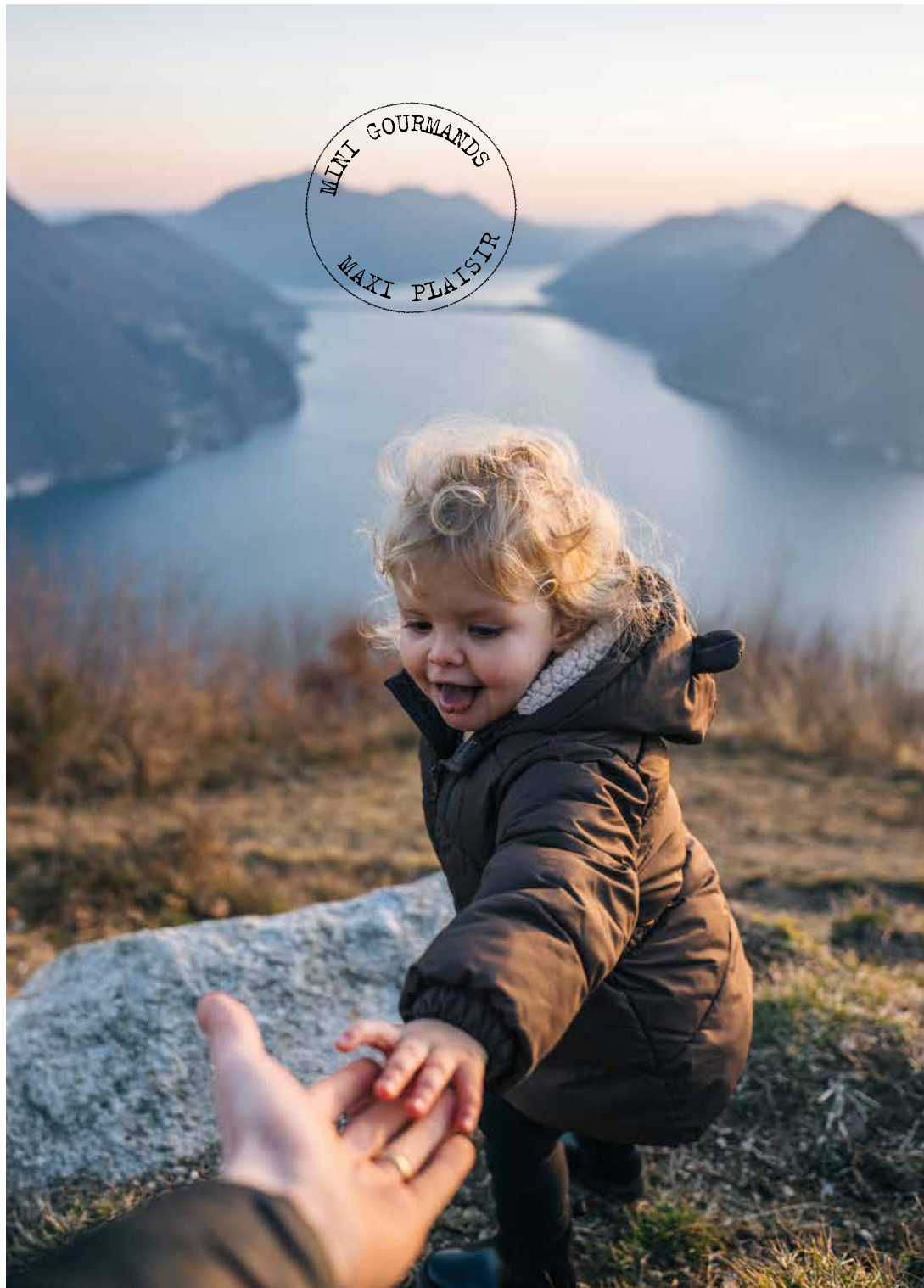
Cake pistache 80g
*Pistazienkuchen
Pistachio cake*



Cookie aux pépites de chocolat 90g
*Cookie mit
Schokostückchen
Chocolate-chip cookie*



Muffin Petit Suisse, banane et chocolat 120g
*Muffin Petit Suisse mit Banane
und Schokolade
Petit Suisse muffin with banana
and chocolate*



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



7,50 €
CHF 7,50



Jambon Beurre Fromage

Schinken-Käse-
Sandwich
Ham & cheese
sandwich



Pizza

9,90 €
CHF 9,90

Becs sucrés • SÜSSES • DESSERTS



Compote Omie

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

4,00 €
CHF 4,00

Pause sucrée • SÜSSE PAUSE • SWEET TREATS



Cookie

Keks
Cookie

4,00 €
CHF 4,00



Popcorn caramel

Butterkaramell-Popcorn
Caramel popcorn

3,60 €
CHF 3,60

Une (petite) soif

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



Vittel

Stilles Wasser
Still water

3,00 €
CHF 3,00



Jus de pomme

Apfelschorle
Sparkling apple juice

4,50 €
CHF 4,50

EN-CAS

SNACKS



Le Croque Monsieur au fromage Suisse 9,90 €
Toast sandwich mit Schinken und Käse CHF 9,90
Toasted ham and Suisse cheese sandwich



Le Croque champignon 9,90 €
Toast sandwich mit Champignons CHF 9,90
Toasted mushroom and cheese sandwich



Pizza Margherita 9,90 €
CHF 9,90



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



Quiche aux pommes de terre, oignon confit et Emmental 9,90 €
CHF 9,90



Kartoffel Quiche mit karamellisierten Zwiebeln und Emmentaler
Potato, caramelised onions and Emmental quiche

SANDWICHES

SANDWICHES



Club jambon beurre et Gruyère Suisse 7,50 €
CHF 7,50
Club-Sandwich mit Butter, Schinken und Schweizerischem Greyerzer
Club sandwich ham and Swiss Gruyère



Club chèvre, miel, noix & cranberries 7,30 €
CHF 7,30
Club-Sandwich mit Ziegenkäse, Honig, Walnüsse und Cranberries
Club sandwich with goat cheese, honey, walnut & cranberry



Salade de lentilles corail, patate douce, pickles de légumes, crème de betterave et Emmental 12,50 €
CHF 12,50



Salat mit roten Linsen, Süsskartoffeln, eingelegtem Gemüse, Randencrème und Emmentaler
Red lentil, sweet potato, vegetable pickles, beetroot cream & Emmental salad

PLATS BISTROT

WARMES GERICHTE — HOT MEALS



Filet de volaille, gratin de pommes de terre aux pleurotes gratiné au Gruyère Suisse et graines de pavot 16,00 €
CHF 16,00

Pouletbrustfilet, Kartoffelgratin mit Austernseitlingen, überbacken mit Schweizer Gruyère und Mohnsamen
Chicken fillet, potato gratin with oyster mushrooms topped with Swiss Gruyère and poppy seeds



Risotto de petit épeautre, butternut, châtaignes grillées à la crème d'Emmental bio 15,80 €
CHF 15,80

Risotto aus Urdinkel, Butternut-Kürbis, geröstete Marroni an Bio-Emmentaler-Rahmsauce
Einkorn risotto with butternut squash, roasted chestnuts and organic Emmental cream

Notre sélection du moment

Unsere aktuelle Auswahl

Our selection of the moment

16,00 €

CHF 16,00



Club pastrami, confit d'oignons, chou blanc & moutarde 7,60 €
CHF 7,60
Club-Sandwich Pastrami mit Zwiebelconfit, Weißkohl & Senf
Club sandwich pastrami, onion confit, white cabbage & mustard



Saumon à la crème d'estragon, riz de Camargue IGP aux petits légumes 16,50 €
CHF 16,50

Lachs an Estragon-Rahmsauce, Camargue-Reis g.g.A. mit feinem Gemüse
Salmon with tarragon cream, Camargue rice and vegetables

SOUPE

SOUP



BIO Velouté de carotte coco curry 25cl 4,90 €
Karotten-Kokos-Curry-Cremesuppe CHF 4,90
Carrot and coconut curry soup

BOISSONS FRAÎCHES

KALTE GETRÄNKE — COLD DRINKS

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

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

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

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

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

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

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

BIO Ginger Ale - Maison Vitamont 25cl 4,50 €
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 CHF 4,50
Our selection of the moment



BIÈRES & VINS

BIER & WEIN — BEERS & WINES

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

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

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

Bière 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

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

Double Espresso / Décaféiné double 5,00 €
Doppelter Espresso / Doppelter Espresso koffeinfrei 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
Schwarzer Tee aus Sikkim „Frisch und elegant“
Sikkim black tea 'Fresh and elegant'

Thé vert Darjeeling impérial "Douceur végétale" 4,20 €
- La Fleur Nue CHF 4,20
Grünteer 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



GOURMANDISES

NASCHEREIEN — SWEET TREATS

BIO **Yaourt Vanille de Madagascar** 3,90 €
- Marie Morin 140g CHF 3,90
Madagaskar-Vanille Joghurt - Marie Morin
Madagascar Vanilla yogurt

BIO **Purée de pommes Gala - Omie 120g** 3,90 €
Apfel-Kompott CHF 3,90
Apple compote

Mousse au chocolat à l'ancienne 4,00 €
- Marie Morin 90g CHF 4,00
Mousse au Chocolat nach traditionellem Rezept
Traditional chocolate mousse

Cake pistache 80g 4,00 €
Pistazienkuchen CHF 4,00
Pistachio cake

BIO **Cookie aux pépites de chocolat 90g** 4,00 €
Cookie mit Schokostückchen CHF 4,00
Chocolate chip cookie

Muffin Petit Suisse, banane et chocolat 120g 4,00 €
Muffin Petit Suisse mit Banane und Schokolade CHF 4,00
Petit Suisse muffin with banana and chocolate



VIENNOISERIES

GEBÄCK — PASTRIES

Croissant ou Pain au chocolat

Gipfeli oder Pain au chocolat
Plain or Chocolate Croissant

2,70 €
CHF 2,70

SNACKS SALÉS

SALZIGE SNACK — SAVOURY SNACKS

Saucissons - Auvernou 75g

Auvernou luftgetrocknete Salami-Snack
Auvernou air-dried sausage snack

4,50 €
CHF 4,50

Chips - Sélection du moment

Chips - unsere aktuelle Auswahl
Crisps - our selection of the moment

3,60 €
CHF 3,60

Chips de jambon Serrano 20g

Serrano-Schinken-Chips
Meat Chips Jamon Serrano

3,70 €
CHF 3,70

Bretzels salés 30g

Gesalzene Brezels
Salted bretzels

3,70 €
CHF 3,70

Sablé Comté AOP - Michel & Augustin 30g

Sandgebäck mit Comté AOP
Shortbread with Comté AOP

3,70 €
CHF 3,70

Popcorn truffe et poivre noir - Twin POP 22g

Trüffel-Popcorn mit schwarzem Pfeffer
Popcorn truffle and black pepper

3,60 €
CHF 3,60

SNACKS SUCRÉS

SÜSSE SNACKS — SWEET SNACKS

M&M's 82g

3,30 €
CHF 3,30

Kinder Bueno 43g

3,30 €
CHF 3,30

Haribo world mix 120g

4,00 €
CHF 4,00

Mikado & GO ! 39g

3,70 €
CHF 3,70

Cake aux fruits 2x30g

Früchtebrot / Fruit cake

2,90 €
CHF 2,90

Ricola 50g

3,70 €
CHF 3,70

Toblerone 35g

3,00 €
CHF 3,00



Barre Granola Super Nature - Miel & Graines 35g

Super Nature Müsliriegel - Honig & Samen
Super Nature Granola Bar - Honey & Seeds

3,50 €
CHF 3,50

Tablette chocolat noir aux inclusions de noisettes 35g

Tafel Zartbitterschokolade mit Haselnussstücken
Dark chocolate bar with hazelnut inclusions

4,00 €
CHF 4,00

Tablette chocolat lait caramel beurre salé 35g

Tafel Milchsokolade mit gesalzenem Karamell
Salted caramel milk chocolate bar

4,00 €
CHF 4,00

Mini cônes fourrés au chocolat au lait 100g

Mit Milchsokolade gefüllte Mini-Hörnchen
Mini cones filled with milk chocolate

4,90 €
CHF 4,90

Popcorn caramel beurre salé 65g

Gesalzenes Butterkaramell-Popcorn
Salted butter caramel popcorn

3,60 €
CHF 3,60



Berry & nuts - Mani 50g

Beeren & Nüsse Mix
Fruit & nut mix

3,70 €
CHF 3,70



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.

100 % unseres Fleisches stammt aus
Frankreich und unser Fisch trägt das
MSC-Siegel für nachhaltige Fischerei
(in Sandwiches und warmen Gerichten).

Auf geht's zu Zero Waste...Verwertung
unverkaufter Lebensmittel dank unseres
Partners Phénix.

Our commitment, your meal

Yay: Over 90% of the products we use are
produced in France! We select local suppliers
to reduce transport time 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
partenaire Phenix



**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 eine angenehme Fahrt auf unseren Gleisen !
Bon appétit and enjoy your journey on board.*