



LA TABLE

TGV Lyria

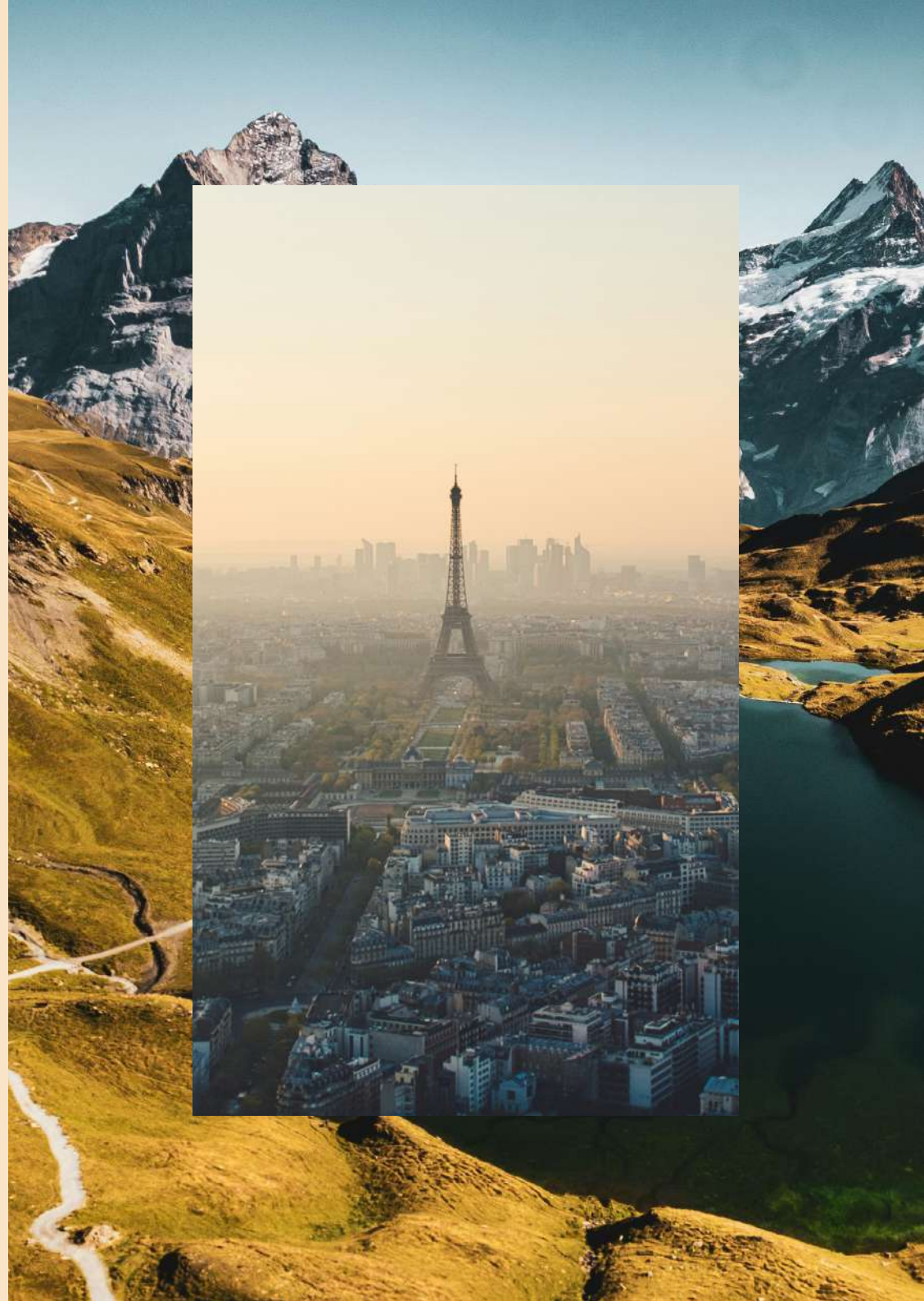


MENU PREMIÈRE SIGNATURE

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.



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.

Das Beste unserer beiden Länder. Unsere neue Speisekarte steht im Zeichen der Kunst des guten Essens. Französische Exzellenz gepaart mit Schweizer Disziplin und Prestige.

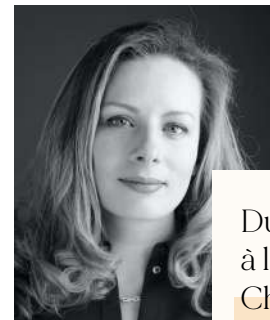
Wir haben unsere Chefköche und Produzenten bewusst ausgewählt, weil sie lokal verankert sind und sich für die Gastronomie von morgen stark machen. Dank ihnen geniessen Sie heute an Ihrem Platz ein Menü, das Genuss, Exzellenz und Nachhaltigkeit vereint – gesund, verantwortungsvoll und im Einklang mit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

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.

NOS TALENTUEUX ARTISANS

Unsere talentierten Produzenten – Our talented 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 Bleuet – Cueillette des hauts plateaux».

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 Bleuet – Cueillette des hauts plateaux“ (Die Kornblume – gepflückt im Hochland).*

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 Bleuet – 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 Overeslian

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.

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 et 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.



·LA FLEUR·NUE·

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-suisse.

Belle dégustation.



La Fleur Nue enthuëlle 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.

À 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

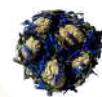



THÉ VERT

GRÜNER TEE - GREEN TEA

100% Darjeeling Impérial
 100% Imperial Darjeeling

ANTI-OXYDANT · HYDRATANT
 ANTIOXYDATIV · 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

SALADE DE POMMES DE TERRE, SAUCE FROMAGÈRE À L'ANETH, PICKLES D'OIGNONS ROUGES, POMMES ET SAUMON FUMÉ ⁵⁻⁷⁻¹²

Kartoffelsalat mit Käse-Dill-Sauce, eingelegten roten Zwiebeln, Äpfeln und Rauchlachs
Potato salad, dill cheese sauce, pickled red onions, apples and smoked salmon

&

POLENTA CRÉMEUSE AUX CHÂTAIGNES FONDANTES, POITRINE GRILLÉE AU JUS D'AGRUMES ¹⁻⁷⁻⁵

Cremige Polenta mit zartschmelzenden Marroni und gegrillte Schweinsbrust,
verfeinert mit Zitrusjus
Creamy polenta with tender chestnuts, grilled pork belly with citrus juice

&

BIRCHER POIRE, MIEL, FLOCONS D'AVOINE ET RAISINS SECS ¹⁻⁷⁻¹²

Bircher aus Birne, Honig, Haferflocken und Rosinen
Pear bircher, honey, rolled oats and raisins

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.7

Auswahl an Tees und Kräutertees (Details Seite 7)
Selection of teas (details p.7)



100% DE VIANDE FRANÇAISE / 100 % FRANZÖSISCHES FLEISCH / 100% FRENCH MEAT

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

1. Gluten / Gluten 2. Crustacés / Krebstiere / Crustacean 3. Œufs / Eier / Egg 4. Arachides / Erdnüsse / Peanut 5. Poissons / Fisch / Fish 6. Soja / Soja / Soya 7. Lait / Milch / Milk 8. Fruits à coques / Schalenfrüchte / Tree nuts 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

EMINCÉ DE VOLAILLE TABAC DE CÈPES, FROMAGE FRAIS CIBOULETTE ⁷

Geschnetzeltes Poulet mit Steinpilz-Touch, Frischkäse mit Schnittlauch
Sliced poultry with porcini mushroom touch, fresh cheese with chives

&

FLAN EMMENTAL SUISSE, CHAMPIGNONS FORESTIERS HERBES FRAICHES ET PAPRIKA FUMÉ ³⁻⁷

Emmentaler-Flan mit Waldpilzen, frischen Kräutern und geräuchertem Paprika
Swiss Emmental flan, forest mushrooms, fresh herbs and smoked paprika

&

YAOURT À LA GRECQUE, GRANOLA AMANDES, NOIX, RAISINS SECS ET CANNELLE ¹⁻⁷⁻⁸

Griechisches Joghurt mit Granola, Mandeln, Nüssen, Rosinen und Zimt
Greek yogurt with granola, almonds, walnuts, raisins and cinnamon

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.7

Auswahl an Tees und Kräutertees (Details Seite 7)
Selection of teas (details p.7)



100% DE VIANDE FRANÇAISE / 100 % FRANZÖSISCHES FLEISCH / 100% FRENCH MEAT

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

1. Gluten / Gluten 2. Crustacés / Krebstiere / Crustacean 3. Œufs / Eier / Egg 4. Arachides / Erdnüsse / Peanut 5. Poissons / Fisch / Fish 6. Soja / Soja / Soya 7. Lait / Milch / Milk 8. Fruits à coques / Schalenfrüchte / Tree nuts 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

OEUF POCHÉ, SAUCE FORESTIÈRE AUX ÉCLATS DE MORILLES ¹⁻³⁻⁵⁻⁷

Pochiertes Ei mit Waldpilzsauce und Morchelstückli
Poached egg, forest mushroom sauce with morel pieces

&

MOELLEUX D'ÉPINARDS ET BUTTERNUT À L'EMMENTAL SUISSE ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

Zarter Spinat- und Butternut-Flan mit Emmentaler
Spinach and butternut soft cake with Swiss Emmental

&

FROMAGE BLANC, CHÂTAIGNES RÔTIES AU SIROP DE NOIX DE MACADAMIA ⁷⁻⁸

Frischkäse in Macadamianuss-Sirup gerösteten Marroni
Fresh creamy Cheese, roasted chestnuts with macadamia nut syrup

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.7

Auswahl an Tees und Kräutertees (Details Seite 7)
Selection of teas (details p.7)



100% DE VIANDE FRANÇAISE / 100 % FRANZÖSISCHES FLEISCH / 100% FRENCH MEAT

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

1. Gluten / Gluten 2. Crustacés / Krebstiere / Crustacean 3. Œufs / Eier / Egg 4. Arachides / Erdnüsse / Peanut 5. Poissons / Fisch / Fish 6. Soja / Soja / Soya 7. Lait / Milch / Milk 8. Fruits à coques / Schalenfrüchte / Tree nuts 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

CAPONATA DE LÉGUMES D'HIVER (PANAIS, CHOU VERT, POTIRON, CAROTTE, CÂPRES, OIGNONS ROUGES) ¹²

Wintergemüse-Caponata (PasZnaken, Grünkohl, Kürbis, Rüebli, Kapern, rote Zwiebeln)
Winter vegetable caponata (parsnip, green cabbage, pumpkin, carrot, capers, red onions)

Plat • Hauptgang • Main Course

POLENTA AUX FRUITS CONFITS (FIGUE, ABRICOT ET PRUNEAUX), CRUMBLE AUX NOISETTES, JUS DE CAROTTE À L'ORANGE ET CHOUX DE BRUXELLES RÔTIS ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹²

Polenta mit kandierten Früchten (Feige, Aprikose, Dörrpflaume), Haselnuss-Shortbread-Crumble, Orangenkarottensad und geröstetem Rosenkohl
Polenta with candied fruits (fig, apricot, and prunes), hazelnut shortbread crumble, orange and carrot juice, roasted Brussels sprouts

OU | ODER | OR

DOS DE CABILLAUD, CAVIAR D'AVRUGA, RAVIOLES FORESTIÈRES, ÉCRASÉ DE BUTTERNUT AUX OIGNONS CONFITS ¹⁻²⁻³⁻⁵⁻⁷⁻¹²⁻¹⁴

Kabeljaufilet mit Avruga-Kaviar, Waldpilz-Ravioli, Butternut-Püree mit kandierten Zwiebeln
Cod fillet, Avruga caviar, forest mushroom ravioli, mashed butternut with caramelized onions

OU | ODER | OR

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE AUX ÉPICES, PETIT ÉPEAUTRE, RAISINS DE CORINTHE, CAROTTES, NAVETS, POIS CHICHES ET COURGETTES ¹

Geschmorter Lammshulter mit Gewürzen, Urdinkel, Korinthen, Rüebli, Steckrüben, Kichererbsen und Zucchini
Slow-cooked spiced lamb shoulder, einkorn, currants, carrots, turnip, chickpeas and zucchini

Fromage • Käse • Cheese

CHÈVRE FRAIS MIEL ET CUMIN, APPENZELLER, PRUNEAU ET BEURRE ⁷

Frischer Ziegenkäse mit Honig und Kreuzkümmel, Appenzeller, Dörrpflaume und Butter
Fresh goat cheese with honey and cumin, Appenzeller, prune and butter

Dessert

TARTE CITRON MERINGUÉE ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹²

Zitronen-Meringe-Torte
Lemon meringue tart

100% DE VIANDE FRANÇAISE / 100 % FRANZÖSISCHES FLEISCH / 100% FRENCH MEAT

*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 | 2. Crustacés / Krebstiere / Crustacean 3. Œufs / Eier / Egg 4. Arachides / Erdnüsse / Peanut 5. Poissons / Fisch / Fish 6. Soja / Soja / Soya 7. Lait / Milch / Milk 8. Fruits à coques / Schalenfrüchte / Tree nuts 9. Cèleri / 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

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
Pfaff – Riesling – AOC Alsace

VIN BLANC SUISSE

Schweizer Weisswein | Swiss White wine
La Maison Massy – Chasselas – Grand Cru
Epesses – AOC Lavaux

VIN ROUGE FRANÇAIS

Französischer Rotwein | French red wines
Château de la Chaize – Gamay – AOP Fleurie
Cru du Beaujolais

VIN ROUGE SUISSE

Schweizer Rotwein | Swiss red wines
Bertrand de Mestral – Pinot Noir – AOC
La Côte

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.7

Auswahl an Tees und Kräutertees
(Details Seite 7)
Selection of teas (detail p.7)



MENU DES CHEFS

Chef-Menü | Chefs' menu

Michel Roth & Danny Khezzer

Entrée • Vorspeise • Starter

Salade de pommes de terre, panais, céleris branche, raisins secs, Appenzeller et vinaigre de cèpes ⁷⁻⁹

Kartoffelsalat mit Pastinaken, Stangensellerie, Rosinen, Appenzeller und Steinpilz-Vinaigrette
Potato salad, parsnip, celery stalk, raisins, Appenzeller and porcini vinegar

Plat • Hauptgang • Main Course

Pommes boulangères au vin blanc, Madeleine de butternut au paprika fumé, Champignons poêlés ³⁻⁷⁻¹²

Kartoffelgratin mit Weisswein, Butternut-Madeleine mit geräuchertem Paprika, sautierte Pilze
Baker's potatoes with white wine, smoked paprika butternut madeleine, sautéed mushrooms

OU | ODER | OR

Maquereau, Sauce Bisque, Gingembre et Cébettes, Risotto au Chablis et Sommités de chou-fleur ¹⁻²⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴

Makrele mit Bisque-Sauce, Ingwer und Frühlingszwiebeln, Chablis-Risotto und Blumenkohlröschen
Mackerel with bisque sauce, ginger and spring onion, Chablis risotto and cauliflower florets

OU | ODER | OR

Sauté de chevreuil aux baies de genièvre, Blettes aux zestes d'orange et poire à l'hibiscus ¹⁻⁹⁻¹²

Geschmorter Reh Rücken mit Wacholderbeeren, Mangold mit Orangenzenen und Hibiskus-Birne
Venison stew with juniper berries, Swiss chard with orange zest and hibiscus-infused pear

Fromage • Käse • Cheese

St. Florentin, Morbier, Chutney de carottes et beurre ⁷

St. Florentin, Morbier, Karotten-Chutney und Butter
St. Florentin and Morbier cheese, carrot chutney and butter

Dessert

Tarte aux poires caramélisées ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹²

Karamellierte Birnentorte
Caramelized pear tart

100% DE VIANDE FRANÇAISE / 100 % FRANZÖSISCHES FLEISCH / 100% FRENCH MEAT

*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 2. Crustacés / Krebstiere / Crustacean 3. Œufs / Eier / Egg 4. Arachides / Erdnüsse / Peanut 5. Poissons / Fisch / Fish 6. Soja / Soja / Soya 7. Lait / Milch / Milk 8. Fruits à coques / Schalenfrüchte / Tree nuts 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

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
Pfaff – Riesling – AOC Alsace

VIN BLANC SUISSE

Schweizer Weisswein | Swiss White wine
La Maison Massy – Chasselas – Grand Cru
Epesses – AOC Lavaux

VIN ROUGE FRANÇAIS

Französischer Rotwein | French red wines
Château de la Chaize – Gamay – AOP Fleurie
Cru du Beaujolais

VIN ROUGE SUISSE

Schweizer Rotwein | Swiss red wines
Bertrand de Mestral – Pinot Noir – AOC
La Côte

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.7

Auswahl an Tees und Kräutertees
(Details Seite 7)
Selection of teas (detail p.7)





MENU DES CHEFS

Chef-Menü | Chefs' menu

Michel Roth & Danny Khezzer

Entrée • Vorspeise • Starter

BABA GANOUSCH DE BUTTERNUT RÔTI, CRUMBLE GRAINES DE COURGE ET PARMESAN ¹⁻⁷⁻¹¹

Baba Ganousch aus geröstetem Butternut, Kürbiskern-Parmesan-Crumble
Roasted butternut baba ganoush, pumpkin seed and parmesan crumble

Plat • Hauptgang • Main Course

RISOTTO D'ÉPEAUTRE, CAROTTE, CÉLERIS, OIGNONS, ARTICHAUTS AU CURRY NOIR ET GRAN MORAVIA ¹⁻⁷⁻⁹

Dinkelrisotto mit Rüebli, Sellerie, Zwiebeln, Artischocken im schwarzen Curry und Gran Moravia
Einkorn risotto with carrots, celeries, onions, black curry artichokes and Gran Moravia

OU | ODER | OR

SANDRE RÔTI SAUCE MOUTARDE, GRAINES DE MOUTARDE, GRATIN DE POMMES DE TERRE, BUTTERNUT ET CHÂTAIGNES ¹⁻²⁻³⁻⁵⁻⁷⁻¹⁰⁻¹²⁻¹⁴

Gebratener Zander mit Senfsauce, Senkörnern, Kartoffelgratin mit Butternut und Maronen
Roasted pikeperch with mustard sauce, mustard seeds, potato gratin, butternut and chestnuts

OU | ODER | OR

Grand concours culinaire Voir page suivante • Siehe nächste Seite • See next page

FILET DE POULET RÔTI, JUS CRÉMÉ À L'ESTRAGON, PURÉE AU PARMESAN, PESTO D'HERBES FRAÎCHES À L'EMMENTAL SUISSE ET NOIX CARAMELISÉES ¹⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹²

Gebratenes Pouletfilet, cremige Estragon-Jus, Parmesan-Kartoffelpüree, frisches Kräuterpesto mit Schweizer Emmentaler und karamellierte Nüssen
Roasted chicken fillet, creamy tarragon jus, parmesan mashed potatoes, fresh herb pesto with Swiss Emmental, and caramelized walnuts

Fromage • Käse • Cheese

BRIE DE MEAUX, ABONDANCE, CHUTNEY POMME-CRANBERRIES ET BEURRE ⁷

Brie de Meaux, Abondance, Apfel-Cranberry-Chutney und Butter
Brie de Meaux and Abondance cheese, apple-cranberry chutney and butter

Dessert

COUSTILLANT CAFÉ ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻¹²

Kaffee-Croustillant
Crunchy coffee dessert

100% DE VIANDE FRANÇAISE / 100 % FRANZÖSISCHES FLEISCH / 100% FRENCH MEAT

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

7. Lait / Milch / Milk 8. Fruits à coques / Schalenfrüchte / Tree nuts 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

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
Pfaff – Riesling – AOC Alsace

VIN BLANC SUISSE

Schweizer Weisswein | Swiss White wine
La Maison Massy – Chasselas – Grand Cru
Epresses – AOC Lavaux

VIN ROUGE FRANÇAIS

Französischer Rotwein | French red wines
Château de la Chaize – Gamay – AOP Fleurie
Cru du Beaujolais

VIN ROUGE SUISSE

Schweizer Rotwein | Swiss red wines
Bertrand de Mestral – Pinot Noir – AOC
La Côte

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.7

Auswahl an Tees und Kräutertees
(Details Seite 7)
Selection of teas (detail p.7)





Danny Khezzar, Michel Roth, Juliette Dufêtre

Grand concours culinaire

Une nouvelle recette à déguster à bord

Le saviez-vous ?

Le 15 octobre, la Gare de Lyon a vibré
au rythme du **Grand Concours Culinaire** !

Quatre chefs se sont affrontés, pour imaginer
une recette automne/hiver que vous
dégusterez à bord.

C'est **Juliette Dufêtre** qui a conquis nos chefs
jurés **Michel Roth (1*)** et **Danny Khezzar**
mais aussi vous, nos voyageurs – avec un plat
aussi gourmand que réconfortant : **Filet de
poulet rôti, jus crémé à l'estragon, purée
au parmesan, pesto d'herbes fraîches à
l'Emmental Suisse et noix caramélisées**.
Vous en avez l'eau à la bouche ? Nous aussi.

Découvrez sa création dans notre menu.
À déguster dès maintenant, confortablement
installé à bord.

Ein neues Rezept zum Geniessen an Bord

Wussten Sie schon?

*Am 15. Oktober bebt der Bahnhof Gare de Lyon im
Rhythmus des « Grand Concours Culinaire » !*

*Vier Köche traten gegeneinander an, um ein Herbst-/
Winterrezept zu kreieren, das Sie an Bord genießen
können.*

Juliette Dufêtre überzeugte unsere Jury-Köche
Michel Roth (1)* und *Danny Khezzar*, aber auch Sie,
unsere Reisenden, mit einem ebenso köstlichen wie
wohlthuenden Gericht: **Gebrautes Pouletfilet, cremige
Estragon-Jus, Parmesan-Kartoffelpüree, Pesto aus
frischen Kräutern mit Schweizer Emmentaler und
karamellisierten Nüssen**. Läuft Ihnen das Wasser im
Mund zusammen? Uns auch.

*Entdecken Sie ihre Kreation in unserem Menü – Jetzt an
Bord, ganz entspannt genießen.*

A New Recipe to Enjoy Onboard

*Did you know? On October 15th, Gare de Lyon came
alive with the excitement of the "Grand Concours
Culinaire"!*

*Four chefs competed to create the perfect autumn/
winter dish for you to enjoy onboard.*

*It was Juliette Dufêtre who won over our jury – Michel
Roth (1*), Danny Khezzar – and you, our travelers, with
a dish that's both indulgent and comforting: **Roasted
chicken fillet, creamy tarragon jus, Parmesan mashed
potatoes, fresh herb pesto with Swiss Emmental,
and caramelized walnuts**. Mouthwatering, isn't it?
We think so too.*

*Discover her creation on our menu.
Ready to enjoy now, comfortably seated onboard.*



FILET DE POULET RÔTI, JUS CRÉMÉ À L'ESTRAGON, PURÉE AU PARMESAN, PESTO D'HERBES FRAÎCHES À L'EMMENTAL SUISSE ET NOIX CARAMELISÉES

Gebrautes Pouletfilet, cremige Estragon-Jus,
Parmesan-Kartoffelpüree, frisches Kräuterpesto mit
Schweizer Emmentaler und karamellierte Nüssen

Roasted chicken fillet, creamy tarragon jus, Parme-
san mashed potatoes, fresh herb pesto with Swiss
Emmental, and caramelized walnuts

COLLATIONS

Snacks | Light bites

PANNA COTTA VANILLE ET CARAMEL ⁷

Vanille-Panna-Cotta mit Karamell
Vanilla and caramel panna cotta

&

PAIN PITA, HOUMOUS DE BROCOLI, POIS CHICHES CITRON AU SEL ET GRAINES DE CARVI ¹⁻¹²

Pita-Brot mit Brokkoli-Hummus, Zitronen-Kichererbsen mit Salz und Kümmelsamen
Pita bread, broccoli hummus, lemon-salted chickpeas and caraway seeds

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 | Françaisischer Weisswein | French white wine
Pfaff – Riesling – AOC Alsace

VIN BLANC SUISSE | Schweizer Weisswein | Swiss White wine
La Maison Massy – Chasselas – Grand Cru Epesses – AOC Lavaux

VIN ROUGE FRANÇAIS | Françaisischer Rotwein | French red wines
Château de la Chaize – Gamay – AOP Fleurie Cru du Beaujolais

VIN ROUGE SUISSE | Schweizer Rotwein | Swiss red wines
Bertrand de Mestral – Pinot Noir – AOC La Côte

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.7

Auswahl an Tees und Kräutertees (Details Seite 7)
Selection of teas (detail p.7)



100% DE VIANDE FRANÇAISE / 100 % FRANZÖSISCHES FLEISCH / 100% FRENCH MEAT

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

1. Gluten / Gluten 2. Crustacés / Krebstiere / Crustacean 3. Œufs / Eier / Egg 4. Arachides / Erdnüsse / Peanut 5. Poissons / Fisch / Fish 6. Soja / Soja / Soya 7. Lait / Milch / Milk 8. Fruits à coques / Schalenfrüchte / Tree nuts 9. Cèleri / 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

COLLATIONS

Snacks | Light bites

CARRÉ AUX POMMES 1-3-7-8-12Apfelschnitte
Apple quarter

&

BRETZEL SAUCE VERBENA, CORIANDRE, CITRON CONFIT, PIMENT, FROMAGE FRAIS ET JAMBON DE DINDE 1-7-11-12Brezel mit Verbenen-Sauce, Koriander, kandierter Zitrone, Chili, Frischkäse und Putenschinken
Pretzel with verbena sauce, coriander, candied lemon, chili, cream cheese and turkey ham*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
Pfaff – Riesling – AOC Alsace**VIN BLANC SUISSE** | Schweizer Weisswein | Swiss White wine
La Maison Massy – Chasselas – Grand Cru Epesses – AOC Lavaux**VIN ROUGE FRANÇAIS** | Französischer Rotwein | French red wines
Château de la Chaize – Gamay – AOP Fleurie Cru du Beaujolais**VIN ROUGE SUISSE** | Schweizer Rotwein | Swiss red wines
Bertrand de Mestral – Pinot Noir – AOC La Côte**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.7Auswahl an Tees und Kräutertees (Details Seite 7)
Selection of teas (detail p.7)

100% DE VIANDE FRANÇAISE / 100 % FRANZÖSISCHES FLEISCH / 100% FRENCH MEAT

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

1. Gluten / Gluten 2. Crustacés / Krebstiere / Crustacean 3. Œufs / Eier / Egg 4. Arachides / Erdnüsse / Peanut 5. Poissons / Fisch / Fish 6. Soja / Soja / Soya
7. Lait / Milch / Milk 8. Fruits à coques / Schalenfrüchte / Tree nuts 9. Cèleri / 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

COLLATIONS

Snacks | Light bites

PALET COCO CHOCOLAT ¹⁻⁶⁻⁷⁻⁸Kokos-Schoko-Taler
Coconut and chocolate cookie

&

BOUCHÉE CROQUANT DE DINDE, CHAMPIGNONS DES BOIS ET NOISETTES ¹⁻³⁻⁷⁻⁸Puten-Croque mit Waldpilzen und Haselnüssen
Turkey croque with wild mushrooms and hazelnuts*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
Pfaff – Riesling – AOC Alsace**VIN BLANC SUISSE** | Schweizer Weisswein | Swiss White wine
La Maison Massy – Chasselas – Grand Cru Epesses – AOC Lavaux**VIN ROUGE FRANÇAIS** | Französischer Rotwein | French red wines
Château de la Chaize – Gamay – AOP Fleurie Cru du Beaujolais**VIN ROUGE SUISSE** | Schweizer Rotwein | Swiss red wines
Bertrand de Mestral – Pinot Noir – AOC La Côte**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.7Auswahl an Tees und Kräutertees (Details Seite 7)
Selection of teas (detail p.7)

100% DE VIANDE FRANÇAISE / 100 % FRANZÖSISCHES FLEISCH / 100% FRENCH MEAT

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

1. Gluten / Gluten 2. Crustacés / Krebstiere / Crustacean 3. Œufs / Eier / Egg 4. Arachides / Erdnüsse / Peanut 5. Poissons / Fisch / Fish 6. Soja / Soja / Soya
7. Lait / Milch / Milk 8. Fruits à coques / Schalenfrüchte / Tree nuts 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

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