



LA TABLE

TGV Liria



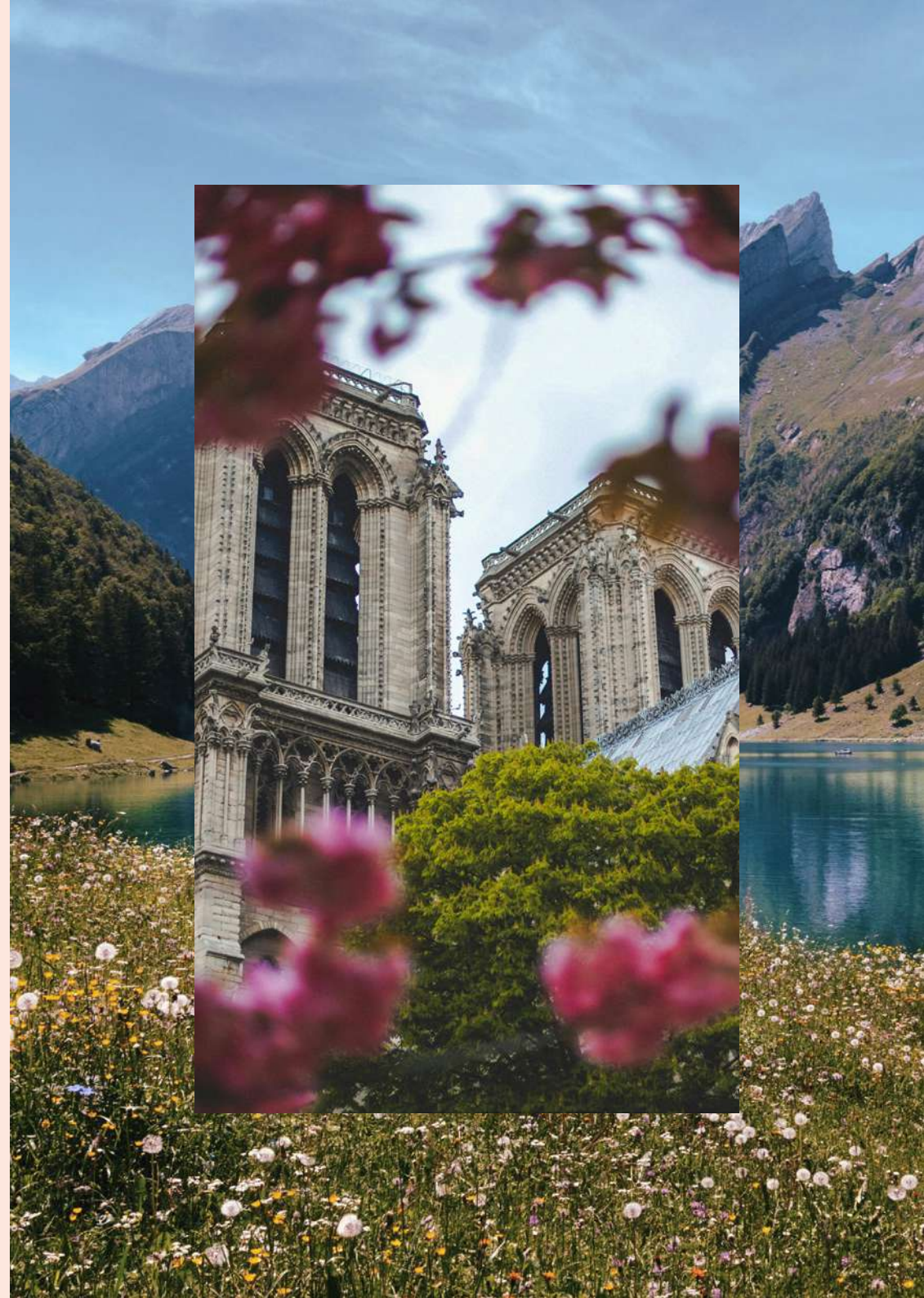
MENU PREMIÈRE SIGNATURE

Votre voyage
commence dans
l'assiette.
Un festin étoilé
qui salue le meilleur
de la France et
la Suisse.

Ihre Reise beginnt auf dem Teller.
Das Beste aus Frankreich und der
Schweiz in einem Sternemenü.

The journey starts on your plate.
A star-quality feast that celebrates
the best of France and Switzerland.


LA TABLE

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 Bleuët – 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 Bleuët - 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 Bleuët - Cueillette des hauts plateaux'.

Envie de grands crus avec Antoine Petrus

S'il porte le nom d'un vin bien connu, ce n'est pas par hasard. Antoine PETRUS est double Meilleur Ouvrier de France (Sommellerie et Maître d'hôtel). Il s'invite dans votre voiture pour une dégustation à grande vitesse qui vient compléter chacun de vos plats à la perfection. Un accord mets et vins qui vous fera voyager sur nos deux terroirs, assurément.



©Virginie Overessian

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 and Head waiter, Antoine Petrus brings you a high-speed tasting experience that will complement each of your dishes to perfection. This food and wine pairing will take you on a journey through the culinary heritage of our two countries.





DÉGUSTEZ UN CAFÉ ADAPTÉ À VOS ENVIES GRÂCE À NOTRE OFFRE VARIÉE

GENIESSEN SIE EINEN KAFFEE GANZ NACH IHREM GESCHMACK DANK UNSERER VIELFÄLTIGEN AUSWAHL
ENJOY A COFFEE TAILORED TO YOUR TASTE THANKS TO OUR WIDE SELECTION



FORTE

Malté et fruité

Rund und ausgewogen
Balanced

☕ 25ml ☕ 40ml ☕ 110ml

Intensité ----- 7 -----

Un mélange d'Arabicas d'Amérique Centrale et du Sud, qui révèle des notes maltées et de confiture de fruits rouges en tasse.

Ein klassischer Espresso aus mittelamerikanischen und südamerikanischen Arabicas. Malzige Noten treffen auf Aromen roter Früchte mit einem Hauch Säure.

The classic espresso, balances washed and dry-processed Latin American Arabicas in an intense coffee blend that brings both malty and fruity notes.



DECAFFEINATO

Dense et cacaoté

Vollmundig und kräftig
Cocoa & Toasted Cereal

☕ 25ml ☕ 40ml ☕ 110ml

Intensité ----- 7 -----

L'intensité aromatique de Decaffeinato, composé d'Arabicas d'Amérique du Sud et d'une pointe de Robusta, saura vous séduire.

Decaffeinato ist ein vollmundiger Espresso aus südamerikanischen Arabicas mit einem Hauch Robusta. Die dunkle Röstung bringt kräftige Aromen von geröstetem Getreide und eine feine Kakaonote hervor.

Subtle cocoa and powerful roasted cereal notes are found in this full-bodied decaffeinated espresso. The grilled aromas give this coffee an irresistible intensity.



INDONESIA

Boisé et céréales maltées

Rund und ausgewogen
Balanced

☕ 25ml ☕ 40ml ☕ 110ml

Intensité ----- 9 -----

Un café d'Indonésie intense et labellisé Fairtrade. Un goût unique aux notes boisées et de céréales maltées grâce à son Arabica obtenu par déparchage humide.

Ein intensiver Fairtrade-zertifizierter Kaffee aus Indonesien. Entdecken Sie diesen intensiven Kaffee mit holzigen und malzigen Getreidenoten und einer ausgeprägten süßen Honignote.

A Fairtrade-certified coffee from Indonesia. Discover this intense coffee with woody and malted cereal notes, and a distinctive sweet honey notes.



CAFÉ JOYEUX

Céréales et fruité

Getreide- und fruchtige Noten
Cereal and fruity notes

☕ 25ml ☕ 40ml ☕ 110ml

Intensité ----- 5 -----

Découvrez un café harmonieusement équilibré avec une jolie longueur en bouche, aux notes douces de céréales toastées avec une touche de fruits rouges.

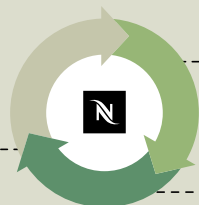
Entdecken Sie einen harmonisch ausgewogenen Kaffee mit schönem, langem Abgang, mit sanften Noten von geröstetem Getreide und einem Hauch roter Beeren.

Discover a beautifully balanced coffee with a pleasant long finish, featuring gentle notes of toasted cereals with a hint of red berries.

TOUTES LES CAPSULES EN ALUMINIUM COLLECTÉES PAR NESPRESSO ONT UNE SECONDE VIE

ALLE VON NESPRESSO GESAMMELTEN ALUMINIUMKAPSELN ERHALTEN EIN ZWEITES LEBEN

ALL ALUMINIUM CAPSULES COLLECTED BY NESPRESSO ARE GIVEN A SECOND LIFE



Le marc de café est valorisé en compost ou en biogaz.

Der Kaffeesatz wird zu Kompost oder Biogas weiterverwertet.
The coffee grounds are recycled into compost or biogas.



L'aluminium peut servir à la fabrication de nouveaux objets.
Das Aluminium kann zur Herstellung neuer Gegenstände verwendet werden.
The aluminium can be used to manufacture new objects.

Acheminement des capsules aux centres de traitement Veolia.

Transport der Kapseln zu den Verarbeitungszentren von Veolia.
Transport of the capsules to Veolia processing centres.

NESPRESSO

LA FLEUR NUE

À l'heure des thés et infusions

Zur Stunde der Tees und Kräutertees | Time for teas and infusions



THÉ BLANC

WEISSER TEE - WHITE TEA

Infusion ----- 6 min ---

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
100% French floral tea

A delicate blend of rose geranium and peppermint

APAISANT · ANTI-OXYDANT
BERUHIGEND · ANTIOXYDANT
SOOTHING · ANTIOXIDANT



THÉ EARL GREY

EARL GREY TEA

Infusion ----- 5 min ---

Thé noir aux accents de Riviera
L'intensité des zestes de Bergamote sublimée par l'élegance 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 notes

The intensity of Bergamot zest sublimated by the elegance of orange blossom

ÉNERGISANT
BELEBEND
ENERGISING



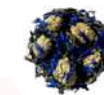
THÉ VERT

GRÜNER TEE - GREEN TEA

Infusion ----- 5 min ---

100% Darjeeling Impérial
100% Imperial Darjeeling

ANTI-OXYDANT · HYDRATANT
ANTIOXYDANT · FEUCHTIGKEITSSPENDEND
ANTIOXIDANT · HYDRATING



INFUSION SIGNATURE

Infusion ----- 7 min ---

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

CAKE MOELLEUX AUX POIVRONS ROUGES ET JAUNES, FETA ET BASILIC ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

Herzhafter Cake mit roten und gelben Peperoni, Feta und Basilikum
French savory cake with red and yellow peppers, feta, and basil

&

ŒUFS BROUILLÉS À LA CIBOULETTE, BASQUAISE AUX TROIS POIVRONS ³

Rührei mit Schnittlauch mit baskischer Drei-Peperoni-Sauce
Scrambled egg with chives, Basquaise-style pepper sauce

&

PERLES DE TAPIOCA AU LAIT DE COCO, MARMELADE DE RHUBARBE ET FRAMBOISE ⁷

Tapioka Perlen in Kokosmilch, Rhabarber-Himbeer-Marmelade
Coconut milk tapioca pearls topped with rhubarb and raspberry marmalade

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 Nespresso — détails p.6

Kaffee (Details Seite 6) | Coffee (details p.6)

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 / 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

FLAN À L'APPENZELLER, POËLÉE DE COURGETTES AU BASILIC ³⁻⁷

Appenzeller-Flan mit sautierten Zucchini und Basilikum
Appenzeller flan, sautéed zucchini with basil

&

WRAPS AU FROMAGE FRAIS, TRUITE, CONCOMBRE ET ANETH ¹⁻³⁻⁵⁻⁷

Wraps mit Frischkäse, Forelle, Gurke und Dill
Wraps with fresh cheese, trout, cucumber, and dill

&

YAOURT À LA GRECQUE, GRANOLA AUX AMANDES ET SARRASIN, RAISINS SECS, CRANBERRIES ET SIROP DE BERGAMOTE ¹⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹²

Griechischer Joghurt mit Mandeln-Buchweizen-Granola, Rosinen, Cranberries und Bergamotte-Sirup
Greek yogurt with almond granola, buckwheat, raisins, cranberries, and bergamot 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 Nespresso — détails p.6

Kaffee (Details Seite 6) | Coffee (details p.6)

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 / 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

GAUFRE DE POMME DE TERRE, POITRINE DE PORC GRILLÉE AU SIROP DE MACADAMIA, TOMATES CUISINÉES¹⁻³⁻⁷⁻⁸

Kartoffelwaffel mit in Macadamia-Sirup gegrillter Schweinebrust und gekochten Tomaten
Potato waffle, grilled pork belly with macadamia syrup, and cooked tomatoes

&

PAIN NOIR COMPRESSÉ AU BEURRE, RILLETES AUX DEUX SAUMONS¹⁻⁵⁻⁷

Gepresstes Schwarzbrot mit Butter, mit Rillettes aus zweierlei Lachs
Pressed dark bread with butter, salmon rillettes

&

MOUSSE DE FROMAGE BLANC, COULIS DE PÊCHE⁷⁻¹²

Fromage-Blanc-Mousse mit Pfirsich-Coulis
Fromage blanc mousse with peach coulis

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 Nespresso — détails p.6

Kaffee (Details Seite 6) | Coffee (details p.6)

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 / 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

SALADE DE QUINOA, RADIS ROSE, PETITS POIS, POIS CHICHES, MANGUE, VINAIGRETTE À LA MENTHE ¹⁰⁻¹²

Quinoa-Salat mit Radieschen, Erbsen, Kichererbsen, Mango und Minz-Vinaigrette
Quinoa salad with pink radish, peas, chickpeas, mango, and mint dressing

Plat · Hauptgang · Main Course

ROYAL D'ARTICHAUT, CŒUR COULANT AU POIVRE DE KÂMPÔT, SAUCE BARIGOULE, HUILE VERTE DE CIBOULETTE, POÊLÉE D'ÉPINARDS ET FENOUIL AU BEURRE NOISETTE ³⁻⁷⁻¹²

Artischocken-Royale mit flüssigem Herz aus Kampot-Pfeffer, Barigoule-Sauce und Schnittlauchöl.
In Nussbutter sautierter Spinat und Fenchel.
Artichoke Royale, Kampot pepper molten heart, barigoule sauce, and chive oil.
Pan-seared spinach and fennel with hazelnut butter

OU | ODER | OR

FILET DE BAR, JUS DE BOUILLABAISSE, FENOUIL CARAMÉLISÉ, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX OLIVES NOIRES ¹⁻²⁻⁵⁻⁷⁻⁹⁻¹²

Wolfsbarschfilet mit Bouillabaisse-Jus, karamellisiertem Fenchel und Stampfkartoffeln mit schwarzen Oliven
Sea bass fillet, bouillabaisse jus, caramelized fennel, and crushed potatoes with black olives

OU | ODER | OR

MIJOTÉ DE VEAU AU JUS ET GREMOLATA, POÊLÉE DE GNOCCHIS AUX TOMATES CONFITES, ARTICHAUTS RÔTIS AU ROMARIN ¹⁻⁷⁻⁹⁻¹²

Geschmorte Kalbshaxe mit Gremolata, sautierte Gnocchi mit Tomaten-Confit und Rosmarin-Artischocken
Slow-cooked veal with gremolata, sautéed gnocchi with tomato confit, and rosemary-roasted artichokes

Fromage · Käse · Cheese

MOTTIN CHARENTAIS, EMMENTAL SUISSE, CHUTNEY FRAISE ET PASTILLE DE BEURRE ⁷

Mottin Charentais-Weichkäse und Schweizer Emmentaler mit Erdbeer-Chutney und Buttertaler
Mottin Charentais & Swiss Emmental, strawberry chutney and butter medallion

Dessert

SABLÉ PÊCHE, VERVEINE ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹²

Pfirsich-Verveine-Sablé
Peach and verbena shortbread

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. Glutens / Glutens / Glutens 2. Crustacés / Krebstiere / Crustaceans 3. Œufs / Eier / Eggs 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
Bourgogne Tonnerre – Moillard

VIN BLANC SUISSE
Schweizer Weisswein | Swiss White wine
Genève – Cœur de Clémence – Vignier

VIN ROUGE FRANÇAIS
Französischer Rotwein | French red wines
Brouilly – Château des Tours

VIN ROUGE SUISSE
Schweizer Rotwein | Swiss red wines
Valais – Germanier « Gally »

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 NESPRESSO — détails p.6
Kaffee (Details Seite 6) | Coffee (detail p.6)

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

POMODORO, SALADE D'ARTICHAUTS À L'ORANGE ET À LA CORIANDRE ¹⁻⁷⁻¹²

Pomodoro, Artischockensalat mit Orange und Koriander
Pomodoro, artichoke salad with orange and coriander

Plat • Hauptgang • Main Course

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS, ÉPINARDS ET MISO, SHIITAKÉ, BROCOLI SAUVAGE, POINTE DE CITRONNELLE ³⁻⁶⁻⁷⁻¹¹

Risotto mit Spinat und Shiitake-Miso-Pilzen, Wildbrokkoli mit einem Hauch Zitronengras
Mushroom risotto, spinach and shiitake miso, wild broccoli with a hint of lemongrass

OU | ODER | OR

FILET DE ROUGET RÔTI, JUS DE HOMARD CRÉMÉ, PURÉE DE MAÏS CARAMÉLISÉ, TÊTE D'ASPERGES RÔTIÉS AU GINGEMBRE ROSE ²⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹²

Gebrautes Rotbarbenfilet, mit Hummer-Rahm-Jus, karamellisiertem Maispüree und gerösteten Spargelspitzen mit rosa Ingwer
Roasted red mullet fillet, creamy lobster jus, caramelized corn purée, and roasted asparagus tips with pink ginger

OU | ODER | OR

ÉMINCÉ DE PORC À LA ZURICHOISE, SAUCE VIN BLANC CRÉMÉE AUX CHAMPIGNONS, RÂPÉ DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES AU VACHERIN ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²

Zürcher Geschnetzeltes mit Champignons an Weißwein-Rahmsauce, Kartoffel-Karotten-Rösti mit Vacherin
Zurich-style sliced pork, mushrooms, creamy white wine sauce, shredded potato and carrot with Vacherin cheese

Fromage • Käse • Cheese

APPENZELLER, CAPRICE DES DIEUX, CHUTNEY DE MIRABELLE, PASTILLE DE BEURRE ⁷⁻¹²

Appenzeller und Caprice des Dieux mit Mirabellen-Chutney und Buttertaler
Appenzeller & Caprice des Dieux, mirabelle plum chutney and butter medallion

Dessert

TARTE ABRICOT, ROMARIN ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹²

Aprikosen-Rosmarin-Tarte
Apricot and rosemary 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 | 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
Bourgogne Tonnerre – Moillard

VIN BLANC SUISSE
Schweizer Weisswein | Swiss White wine
Genève – Cœur de Clémence – Vignier

VIN ROUGE FRANÇAIS
Französischer Rotwein | French red wines
Brouilly – Château des Tours

VIN ROUGE SUISSE
Schweizer Rotwein | Swiss red wines
Valais – Germanier « Gally »

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 NESPRESSO — détails p.6
Kaffee (Details Seite 6) | Coffee (detail p.6)

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 LENTILLES BELUGA, OIGNON BLANC, TOMATE MARINÉE, FÈVES DE SOJA, APPENZELLER ⁶⁻⁷⁻¹²

Belugalinsen-Salat mit weissen Zwiebeln, marinierte Tomate, Sojabohnen und Appenzeller Beluga lentil salad, white onion, marinated tomato, soybeans, and Appenzeller cheese

Plat • Hauptgang • Main Course

LASAGNES DE LÉGUMES D'ÉTÉ, CRUMBLE AU THYM CITRON, COULIS D'ÉPINARDS ET BASILIC AU PARMESAN ¹⁻³⁻⁷⁻¹²

Sommergemüse-Lasagne mit Zitronen-Thymian-Crumble, Spinat-Basilikum-Coulis und Parmesan
Summer vegetable lasagna, lemon-thyme crumble, spinach and basil coulis with Parmesan

OU | ODER | OR

HADDOCK À LA PETITE ARVINE ET PESTO, ROYALE D'ASPERGES VERTES, POMMES DE TERRE GRENAILLE RÔTIES AU THYM ¹⁻²⁻³⁻⁵⁻⁷⁻¹²⁻¹⁴

Haddock (Schellfisch) mit Petite Arvine und Pesto, grüne Spargel-Royale, Thymian-Bratkartoffeln
Haddock with Petite Arvine wine and pesto, royal green asparagus, thyme-roasted baby potatoes

OU | ODER | OR

PALERON SAUCE BARBECUE FUMÉE, POLENTA AUX HERBES, PARFAIT DE CAROTTE, CŒUR COULANT AUX ÉCHALOTES ACIDULÉES ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁹⁻¹²

Rinderschulter mit rauchiger BBQ-Sauce, Kräuterpolenta, Karotten-Parfait und säuerlichem Schalottenherz
Braised beef chuck with smoked BBQ sauce, herb polenta, carrot parfait, and a tangy shallot molten heart

Fromage • Käse • Cheese

TÊTE DE MOINE, BRIE DE MEAUX, ABRICOT SEC ET PASTILLE DE BEURRE ⁷⁻¹²

Tête de Moine und Brie de Meaux mit getrockneter Aprikose und Buttertaler
Tête de Moine & Brie de Meaux, dried apricot and butter medallion

Dessert

ENTREMET CHOCOLAT NOIR ET LAIT ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹²

Entremet aus dunkler und Milkschokoladen
Dark and milk chocolate entremet

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 | 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
Bourgogne Tonnerre – Moillard

VIN BLANC SUISSE
Schweizer Weisswein | Swiss White wine
Genève – Cœur de Clémence – Viognier

VIN ROUGE FRANÇAIS
Französischer Rotwein | French red wines
Brouilly – Château des Tours

VIN ROUGE SUISSE
Schweizer Rotwein | Swiss red wines
Valais – Germanier « Gally »

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 NESPRESSO — détails p.6
Kaffee (Details Seite 6) | Coffee (detail p.6)

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)





COLLATIONS

Snacks | Light bites



WRAPS AU FROMAGE FRAIS, TOMATADE, COURGETTES, AUBERGINES ET POIVRONS RÔTIS AU THYM ¹⁻⁷

Wrap mit Frischkäse, Tomaten-Kaviar, Zucchini, Aubergine und Thymian-Peperoni
Fresh cheese and tomato caviar wrap, zucchini, eggplant, and thyme-roasted peppers

&

FINANCIER GRIOTTE ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

Sauerkirschen-Financier
Morello cherry financier

Alcool • Alkoholische Getränke • Alcohol

Carte des vins signée par le sommelier Antoine Petrus

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

DEMANDEZ NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

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

CHAMPAGNE PANNIER

VIN BLANC FRANÇAIS | Französischer Weisswein | French white wine
Bourgogne Tonnerre – Moillard

VIN BLANC SUISSE | Schweizer Weisswein | Swiss White wine
Genève – Cœur de Clémence – Viognier

VIN ROUGE FRANÇAIS | Französischer Rotwein | French red wines
Brouilly – Château des Tours

VIN ROUGE SUISSE | Schweizer Rotwein | Swiss red wines
Valais – Germanier « Gally »

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 NESPRESSO — détails p.6 | Kaffee (Details Seite 6) | Coffee (detail p.6)

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 / 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

COLLATIONS

Snacks | Light bites



POLENTA À L'APPENZELLER, TOMATES CONFITES ET OLIVES NOIRES SÉCHÉES ⁷

Appenzeller-Polenta mit Tomaten-Confit und getrockneten schwarzen Oliven
Appenzeller polenta, tomato confit, and dried black olives

&

SHORTBREAD MILLIONNAIRE ¹⁻⁶⁻⁷

Millionaire's Shortbread

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
Bourgogne Tonnerre – Moillard

VIN BLANC SUISSE | Schweizer Weisswein | Swiss White wine
Genève – Cœur de Clémence – Viognier

VIN ROUGE FRANÇAIS | Französischer Rotwein | French red wines
Brouilly – Château des Tours

VIN ROUGE SUISSE | Schweizer Rotwein | Swiss red wines
Valais – Germanier « Gally »

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 NESPRESSO — détails p.6 | Kaffee (Details Seite 6) | Coffee (detail p.6)

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 / 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

COLLATIONS

Snacks | Light bites

PAIN PITA, CAVIAR D'AUBERGINE, TOMATES CONFITES ET FETA ¹⁻⁷⁻¹²

Pitabrot mit Auberginenkaviar, Tomaten-Confit und Feta
Pita bread with eggplant caviar, tomato confit, and feta

&

MOELLEUX COCO, FRAMBOISE ¹⁻³⁻⁷⁻¹²

Kokos-Himbeer-Kuchen
Coconut and raspberry cake

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
Bourgogne Tonnerre – Moillard

VIN BLANC SUISSE | Schweizer Weisswein | Swiss White wine
Genève – Cœur de Clémence – Viognier

VIN ROUGE FRANÇAIS | Französischer Rotwein | French red wines
Brouilly – Château des Tours

VIN ROUGE SUISSE | Schweizer Rotwein | Swiss red wines
Valais – Germanier « Gally »

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 NESPRESSO — détails p.6 | Kaffee (Details Seite 6) | Coffee (detail p.6)

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 / 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





LA TABLE

TGV Lyria



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.

TGV Lyria