

TGV Lyria



LE BISTROT

TGV Lyria

MENÜ
FRÜHLING-SOMMER
2026

Menu
Printemps-Été
2026

2026
SPRING-SUMMER
MENU





LE BISTROT

TGV Lyria

**Snackez, déjeunez,
goûtez, dînez.**

**Des envies
gourmandes et
responsables
à toute heure.**

*Snacks, Mittagessen, Zvieri,
Abendessen.*

*Leckere und
verantwortungsbewusste
Speisen, rund um die Uhr.*

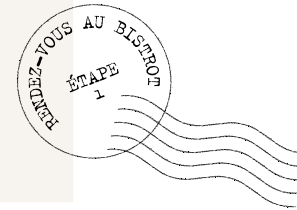
*Breakfast, lunch and dinner
– and anywhere in between.*

*Delicious and sustainable
food at any time.*

Rendez-vous au Bistrot

*Dans le futur, on voyage
en train et on se régale
à bord.*

*C'est toute l'idée derrière
notre nouvelle offre
de restauration :
le Bistrot de l'Atelier
Lyria Gourmet.*



Voyager avec nous, c'est la promesse d'un voyage à tout petit impact, que ce soit sur les rails où dans votre assiette. Avec l'aide de nombreux chefs et artisans, nous avons imaginé pour vous une carte qui fait honneur aux saisons et au local. C'est aussi un hommage aux terroirs franco-suisse, que vous retrouverez dans votre club sandwich, votre quiche, votre salade fraîche ou votre mousse au chocolat en voiture bar.

Chaque plat du Bistrot reflète notre engagement environnemental. De l'approvisionnement local à la gestion des ressources ou du tri à bord. En choisissant de prendre nos trains, vous optez pour l'option la plus durable et authentique, du marchepied, jusqu'à votre place.

Treffpunkt 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.

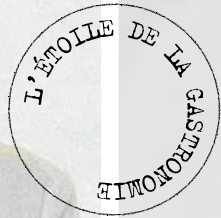
Jedes Gericht im Bistrot spiegelt unser Engagement für die Umwelt wider, das sich von der lokalen Beschaffung über das Ressourcenmanagement bis hin zur Abfalltrennung an Bord erstreckt. Indem Sie sich für unsere Bahn entscheiden, wählen Sie die nachhaltigste und authentischste Form des Reisens, vom Trittbrett 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 sauté de porc, jus au romarin, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, fenouil confit et persillade** pour votre déjeuner ou dîner en voiture bar.

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



Sauté de porc, jus au romarin, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, fenouil confit et persillade

Schweinegeschnetzeltes in Rosmarinsaft, Kartoffelstampf mit Olivenöl, konfiertem Fenchel und Persillade
Sautéed pork with rosemary jus, olive oil mashed potatoes, candied fennel, and persillade



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 Schweinegeschnetzeltes in Rosmarinsaft, Kartoffelstampf mit Olivenöl, konfiertem Fenchel und Persillade, das Ihr Mittag- oder Abendessen im Barwagen unvergesslich macht.

Fragen zu diesem Gericht? Warten Sie nicht länger – probieren Sie es 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 sautéed pork with rosemary jus, olive oil mashed potatoes, candied fennel, and persillade for you to enjoy for lunch or dinner in the buffet coach.

What more can we say about sautéed pork? Simply try it.



P'TIT DÉJ EXPRESS

FRÜHSTÜCK EXPRESSE MENÜ • MORNING EXPRESS-MENU

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



Viennoiserie
Gebäck
Pastry

5,00€
CHF 5,00

P'TIT DÉJ COMPLET

KOMPLETTES FRÜHSTÜCK MENÜ • FULL BREAKFAST MENU

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



Viennoiserie
Gebäck
Pastry



Pur jus orange ou pomme
Fruchtsaft Orange oder Apfel
Orange or apple juice

9,00€
CHF 9,00

+2,50€
CHF 2,50

YAOURT
OU COMPOTÉE
NATURAL YOGURT
ODER KOMPOTT
NATURAL YOGURT
OR APPLE SAUCE

PETITE PAUSE SUCRÉE

Snack sucré
Süsser Snack
Sweet snack



Boisson fraîche
Kaltes Getränke
Soft drink

+3€
CHF 3

OU ALCOOL
(HORS BIÈRE ET VIN
44CL & 50CL)
ODER ALKOHOL (OHNE BIER
UND WEIN 44CL & 50CL)
OR ALCOHOL (EXCLUDING
BEER AND WINE 44CL & 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 BIÈRE ET VIN
44CL & 50CL)
ODER ALKOHOL (OHNE BIER
UND WEIN 44CL & 50CL)
OR ALCOHOL (EXCLUDING
BEER AND WINE 44CL & 50CL)

6,40€
CHF 6,40

À L'HEURE DES THÉS ET INFUSIONS

ZUR STUNDE DER TEES UND KRÄUTERTEES
TIME FOR TEAS AND INFUSIONS



LA FLEUR NUE

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



Cookie
ou/oder/for
Cake
Kuchen
Cake

6,80€
CHF 6,80



THÉ NOIR PARFUMÉ
EARL GREY - LA FLEUR NUE
Aromatisierter Schwarztee Earl Grey
Earl Grey scented black tea



THÉ VERT DES SOLEILS - FLEURS ET
PÊCHE DE VIGNE - LA FLEUR NUE
Grüner Tee „Thé des Soleils“
– Blüten und Weinbergpfirsich
«Thé des Soleils» Green Tea
– Flowers and vineyard peach



INFUSION LE CAMELIA - VERVEINE ODORANTE
& MENTHE - LA FLEUR NUE
Kräutertee „Le Camélia“ – Zitronenverbena & Minze
«Le Camélia» Herbal Tea – Lemon verbena & mint



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

MENU EN-CAS

MENÜ SNACKS • SNACK MENU

16,00€
CHF 16,00

SANDWICH



MICHEL ROTH



Suédois saumon fumé, sauce verte, tomates, concombre, câpres
Club-Sandwich mit Räucherlachs, grüner Sauce, Tomaten, Gurken und Kapern
Club sandwich with smoked salmon, green sauce, tomatoes, cucumber, and capers



Club jambon beurre et Gruyère Suisse

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



Club tomate, mozzarella, basilic & salade

Club-Sandwich mit Tomate, Mozzarella, Basilikum & Salat
Club sandwich with tomato, mozzarella, basil pesto & salad

EN-CAS Snacks / Snack



Le Croque Monsieur au fromage Suisse

Toast sandwich mit Schinken und Schweizer Käse
Toasted ham and Swiss cheese sandwich



Le Croque végétarien pesto, tomates séchées et mozzarella

Vegetarisches Toast-Sandwich mit Pesto, getrockneten Tomaten und Mozzarella
Toasted vegetarian sandwich with pesto, sun-dried tomatoes, and mozzarella



Pizza Margherita



Cheeseburger



Quiche à la provençale, légumes, olives et Emmental

Quiche nach provenzalischer Art mit Gemüse, Oliven und Emmentaler
Provençal quiche with vegetables, olives, and Emmental cheese



Salade de pommes de terre, courgettes marinées, tomates séchées, olives et Emmental

Kartoffelsalat mit marinierten Zucchini, getrockneten Tomaten, Oliven und Emmentaler
Potato salad with marinated zucchini, sun-dried tomatoes, olives, and Emmental

+2€
CHF 2

+ GOURMANDISE Nascherei nach Wahl / Sweet treat



BIO Yaourt Vanille de Madagascar

- Marie Morin 140g
Madagascar-Vanille Joghurt
Madagascar Vanilla yogurt



BIO Purée de pommes Gala - Omie 120g

Apfel-Kompott
Apple compote



Mousse au chocolat à l'ancienne - Marie Morin 100g

Mousse au Chocolat nach traditionellem Rezept
Traditional chocolate mousse



BIO Cake citron-pavot 80g

Zitronen-Mohn-Kuchen
Lemon poppy seed cake



Cake marbré 80g

Marmarkuchen
Marble cake



Salade de fruits 150g

Obstsalat
Fruit salad



BIO Cookie aux pépites de chocolat 90g

Cookie mit Schokostückchen
Chocolate-chip cookie

+ BOISSON FRAÎCHE Kaltes Getränk / Soft drink

+3€
CHF 3

OU ALCOOL (HORS BIÈRE ET VIN 44CL & 50CL)
ODER ALKOHOL (OHNE BIER UND WEIN 44CL & 50CL)
OR ALCOHOL (EXCLUDING BEER AND WINE 44CL & 50CL)

MENU BISTROT

BISTROT MENÜ • BISTROT MENU

pour se faire plaisir

22,00€
CHF 22,00

PLAT CHAUD *Hauptspeise / Hot meal*



MICHELROTH



Michel Roth

FR Sauté de porc, jus au romarin, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, fenouil confit et persillade

Schweinegeschnetzeltes in Rosmarinsaft, Kartoffelstampf mit Olivenöl, konfiertem Fenchel und Persillade
Sautéed pork with rosemary jus, olive oil mashed potatoes, candied fennel, and persillade



Saumon, zestes de citron et riz de Camargue

Lachs mit Zitronenabrieb und Camargue-Reis
Salmon with lemon zest and Camargue rice



V Risotto de petit épeautre, crémeux d'asperges aux petits pois, Emmental bio et zestes de citron

Einkorn-Risotto mit cremigen Spargeln und Erbsen, Bio-Emmentaler und Zitronenabrieb
Small pelt risotto with creamy asparagus and peas, organic Emmental, and lemon zest



Notre sélection du moment

Unsere aktuelle Auswahl
Our selection of the moment

+ GOURMANDISE *Nascherei nach Wahl / Sweet treat*



BIO Yaourt Vanille de Madagascar - Marie Morin 140g
Madagascar-Vanille Joghurt
Madagascar Vanilla yogurt



BIO Purée de pommes Gala - Omie 120g
Apfel-Kompott
Apple compote



Mousse au chocolat à l'ancienne - Marie Morin 100g
Mousse au Chocolat nach traditionellem Rezept
Traditional chocolate mousse



BIO Cake citron-pavot 80g
Zitronen-Mohn-Kuchen
Lemon poppy seed cake



Cake marbré 80g
Marmarkuchen
Marble cake



Salade de fruits 150g
Obstsalat
Fruit salad



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

+ BOISSON FRAÎCHE *Kaltes Getränk / Soft drink*

+3€
CHF 3

OU ALCOOL (HORS BIÈRE ET VIN 44CL & 50CL)
ODER ALKOHOL (OHNE BIER UND WEIN 44CL & 50CL)
OR ALCOHOL (EXCLUDING BEER AND WINE 44CL & 50CL)



On pense aussi à vos bambins

AUCH AN DIE KLEINSTEN IST GEDACHT
WE'VE ALSO THOUGHT OF YOUR TINY TOTS

Becs salés · SALZIGES · SAVOURY SELECTION



Jambon Beurre Fromage
Schinken-Käse-Sandwich
Ham & cheese sandwich



Pizza

7,50 €
CHF 7,50

9,90 €
CHF 9,90

Becs sucrés · SÜSSES · DESSERTS



BIO Compote Omie
Kompott
Fruit compote

3,90 €
CHF 3,90



BIO 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



Mini cônes chocolat caramel
Mit Milchsokolade und Karamell Mini-Hörnchen
Milk chocolate and caramel mini cones

5,00 €
CHF 5,00

Une (petite) soif

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



Vittel
Stilles Wasser
Still water

3,00 €
CHF 3,00



BIO Jus de pomme
Apfelschorle
Sparkling apple juice

4,50 €
CHF 4,50

EN-CAS

SNACKS

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

V **Le Croque végétarien pesto, tomates séchées et mozzarella** 9,90 €
CHF 9,90
Vegetarisches Toast-Sandwich mit Pesto, getrockneten Tomaten und Mozzarella
Toasted vegetarian sandwich with pesto, sun-dried tomatoes, and mozzarella

FR **Cheeseburger** 9,90 €
CHF 9,90

V **Quiche à la provençale, légumes, olives et Emmental** 9,90 €
CHF 9,90

FR **Quiche nach provenzalischer Art mit Gemüse, Oliven und Emmentaler**
Provençal quiche with vegetables, olives, and Emmental cheese

SANDWICHES

SANDWICHES

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

V **Club tomate, mozzarella, basilic & salade** 7,30 €
CHF 7,30
Club-Sandwich mit Tomate, Mozzarella, Basilikum & Salat
Club sandwich with tomato, mozzarella, basil pesto & salad

V **Pizza Margherita** 9,90 €
CHF 9,90

V **Salade de pommes de terre, courgettes marinées, tomates séchées, olives et Emmental** 12,50 €
CHF 12,50
Kartoffelsalat mit marinierten Zucchini, getrockneten Tomaten, Oliven und Emmentaler
Potato salad with marinated zucchini, sun-dried tomatoes, olives, and Emmental

PLATS BISTROT

WARMER GERICHTE — HOT MEALS

Saumon, zestes de citron et riz de Camargue 16,50 €
CHF 16,50
Lachs mit Zitronenabrieb und Camargue-Reis
Salmon with lemon zest and Camargue rice

V **Risotto de petit épeautre, crémeux d'asperges aux petits pois, Emmental bio et zestes de citron** 15,80 €
CHF 15,80
Einkorn-Risotto mit cremigen Spargeln und Erbsen, Bio-Emmentaler und Zitronenabrieb
Small pelt risotto with creamy asparagus and peas, organic Emmental, and lemon zest

Notre sélection du moment 15,80 €
CHF 15,80
Unsere aktuelle Auswahl
Our selection of the moment



FR **Sauté de porc, jus au romarin, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, fenouil confit et persillade** 16,20 €
CHF 16,20
Schweinegeschnetzeltes in Rosmarinensaft, Kartoffelstampf mit Olivenöl, konfiertem Fenchel und Persillade
Sautéed pork with rosemary jus, olive oil mashed potatoes, candied fennel, and persillade

BOISSONS FRAÎCHES

KALTE GETRÄNKE — COLD DRINKS

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

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

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

Sprite 33cl 3,60 €
CHF 3,60

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

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

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

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

BIO Jus de tomate - Maison Vitamont 25cl 4,50 €
CHF 4,50
Tomatensaft | Tomato juice

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

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



BIÈRES & VINS

BIER & WEIN — BEER & WINE

BIO Bière La Parisienne Blonde 44cl 8,90 €
CHF 8,90
La Parisienne Lager | Lager craft beer

BIO Bière La Parisienne Blonde 33cl 7,50 €
CHF 7,50
La Parisienne Lager | Lager craft beer

Bière La Mie IPA 33cl 7,50 €
CHF 7,50
La Mie IPA | IPA craft beer

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

Notre sélection du moment 7,50 €
CHF 7,50
Unsere aktuelle Auswahl
Our selection of the moment

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

Vin rosé 50cl 19,00 €
CHF 19,00
Roséwein | Rosé wine

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

Blanc de Blancs Chardonnais Brut - Baccarat 75cl 40,00 €
CHF 40,00
Weisser Schaumwein, trocken
Dry white sparkling wine



MICHEL ROTH

Suédois saumon fumé, sauce verte, tomates, concombre, câpres 7,80 €
CHF 7,80
Club-Sandwich mit Räucherlachs, grüner Sauce, Tomaten, Gurken und Kapern
Club sandwich with smoked salmon, green sauce, tomatoes, cucumber, and capers



BOISSONS CHAUDES

HEISSE GETRÄNKE — HOT DRINKS

Espresso / Décaféiné simple Espresso / Koffeinfreier Espresso Espresso / Decaffeinated espresso	3,20 € CHF 3,20
Double Espresso / Décaféiné double Doppelter Espresso / Doppelter Espresso koffeinfrei Double espresso / Double decaffeinated espresso	5,00 € CHF 5,00
Lungo	3,30 € CHF 3,30
Le renversé - Café au lait Milchkaffee / Caffè Latte	4,00 € CHF 4,00
Le renversé - Café au lait grand Grosser Milchkaffee / Caffè Latte large	5,50 € CHF 5,50
Chocolat chaud Van Houten Heisse Schokolade / Hot chocolate	4,50 € CHF 4,50
Cappuccino	4,50 € CHF 4,50
Americano	5,00 € CHF 5,00
Thé noir parfumé Earl Grey - La Fleur Nue Aromatisierter Schwarztee Earl Grey Earl Grey scented black tea	4,20 € CHF 4,20
Thé vert des soleils - Fleurs et pêche de vigne - La Fleur Nue Grüner Tee „Thé des Soleils“ – Blüten und Weinbergpfirsich «Thé des Soleils» Green Tea – Flowers and vineyard peach	4,20 € CHF 4,20
Infusion Le Camelia - Verveine odorante & menthe - La Fleur Nue Kräutertee „Le Camelia“ – Zitronenverbena & Minze «Le Camelia» Herbal Tea – Lemon verbena & mint	4,20 € CHF 4,20
Supplément lait Extra Portion Milch / Extra milk	0,50 € 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 - Marie Morin 140g Madagaskar-Vanille Joghurt Madagascar Vanilla yogurt	3,90 € CHF 3,90
BIO Purée de pommes Gala - Omie 120g Apfel-Kompott Apple compote	3,90 € CHF 3,90
Mousse au chocolat à l'ancienne - Marie Morin 100g Mousse au Chocolat nach traditionellem Rezept Traditional chocolate mousse	4,00 € CHF 4,00
BIO Cake citron-pavot 80g Zitronen-Mohn-Kuchen Lemon poppy seed cake	4,00 € CHF 4,00
Cake marbré 80g Marmorkuchen Marble cake	4,00 € CHF 4,00
Salade de fruits 150g Obstsalat Fruit salad	5,00 € CHF 5,00
Cookie aux pépites de chocolat 90g Cookie mit Schokostückchen Chocolate chip cookie	4,00 € CHF 4,00

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 nature 80g 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
Bretzels salés 30g Gesalzene Brezels Salted bretzels	3,70 € CHF 3,70
Sablés olives et thym - Ramdam 40g Sandgebäck mit Oliven und Thymian Shortbread with olive and thyme	3,90 € CHF 3,90



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
Bonbons Cola acidulés - Rebelle 50g Saure Cola-Fruchtgummis / Sour Cola candies	3,50 € CHF 3,50
Ricola 50g	3,70 € CHF 3,70
Tablerone 35g	3,00 € CHF 3,00
BIO 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 Dunkle Schokolade mit Haselnussstückchen Dark chocolate bar with hazelnut pieces	4,00 € CHF 4,00
Tablette chocolat lait caramel beurre salé 35g Gesalzene Karamell Milkschokolade Salted caramel milk chocolate bar	4,00 € CHF 4,00
Mini cônes fourrés chocolat caramel 100g Mit Milkschokolade und Karamell gefüllte Mini-Hörnchen Mini cones filled with milk chocolate and caramel	5,00 € CHF 5,00
Bretzel chocolat lait praliné 50g Brezel mit Milkschokolade und Praliné Milk chocolate and praline pretzel	3,90 € CHF 3,90
BIO Biscuit choco coco - Kignon 40g Schoko-Kokos-Keks Chocolate coconut biscuit	3,60 € CHF 3,60
BIO 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 Phénix



VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE, FLEISCH FRANZÖSISCHER HERKUNFT, MEAT OF FRENCH ORIGIN



BIOLOGIQUE, BIOLOGISCH, ORGANIC



VÉGÉTARIEN, VEGETARISCH, VEGETARIAN



VEGAN



SANS GLUTEN, GLUTENFREI, GLUTEN FREE



Nos plats sont préparés dans un atelier utilisant des céréales contenant du gluten, crustacés, mollusques, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg.

Die Gerichte können Spuren von glutenhaltigem Getreide, Krebstieren, Weichtieren, Eiern, Fisch, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite sowie Lupinen in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg und enthalten.

Our dishes are prepared in a facility using cereals containing gluten, crustaceans, molluscs, eggs, fish, peanuts, soy, milk, shellfish, celery, mustard, sesame seeds, lupine, sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Der Missbrauch von Alkohol ist gesundheitsschädlich. Mit Vorsicht genießen.

Excessive alcohol consumption can be dangerous to your health. Please drink responsibly.

Produits selon disponibilité. Les boissons soft sont vendues pour 20cl minimum, les eaux pour 33cl minimum, les bières pour 25cl minimum, les vins pour 17cl minimum. Tous les prix comprennent 10% ou 20% de TVA. Le décompte TVA s'effectue en France.

Produkte je nach Verfügbarkeit. Die kleinste Menge der alkoholfreien Getränke ist 20 cl, der Mineralwasser 33 cl, von Bier 25 cl, von Wein 17 cl. Alle Preise inkl. 10% bzw. 20% Mehrwertsteuer. Die MwSt.-Abrechnung wird in Frankreich durchgeführt.

Products subject to availability. The minimum drinks sizes sold are 20cl for soft drinks, 33cl for water, 25cl for beer, 17cl for wine. All prices include 10% or 20% VAT. VAT is payable according to the rate in France.

Les cartes de crédit MasterCard et Visa ainsi que les titres de repas sont acceptés. Les chèques ne sont pas acceptés. Ne payez que sur présentation d'un ticket de caisse.

Kreditkarten, MasterCard und Visa, sowie Essensgutscheine werden angenommen. Checks werden nicht akzeptiert. Zahlen Sie nur gegen Vorlage einer Quittung.

MasterCard and Visa credit cards are accepted, as are meal vouchers. Cheques are not accepted. Pay only upon presentation of a receipt.

**PASS 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 your seat 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.*

TGV LYRIA EST LABELISÉE
TGV LYRIA IST ZERTIFIZIERT
TGV LYRIA IS CERTIFIED

