L'ATELIER LYRIA GOURMET

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.

LA TABLE
TGV Lyria

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.

TGV LYRIA EST LABÉLISÉE
TGV LYRIA IST ZERTIFIZIERT
TGV LYRIA IS CERTIFIED



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".











PETIT-DÉJEUNER

Frühstück | Breakfast

PAIN AUX CÉRÉALES COMPRESSÉ, RILLETTE DE SAUMON ET MERLU FUMÉ À L'ANETH [1, 5, 7]
Gepresstes Mehrkornbrot, Rillettes von Lachs und geräuchertem Seehecht an Dill
Compressed multigrain bread with salmon and smoked hake rillettes with dill

&

ŒUFS BROUILLÉS, POITRINE GRILLÉE ET POÊLÉE DE CHAMPIGNONS DE PARIS [3, 7]
Rührei mit krossem Speck und pfannengebratenen Champignons
Scrambled eggs with grilled bacon and sautéed button mushrooms

&

BIRCHER AU MIEL, POMME, RAISINS SECS ET FLOCONS D'AVOINE [1, 7]
Birchermüesli mit Honig, Apfel, Rosinen und Haferflocken
Honey Bircher muesli with apple, raisins and rolled oats

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.26
Kaffee (Details Seite 26) | Coffee (details p.26)

CHOCOLAT CHAUD
Heisse Schokolade | Hot chocolate

SÉLECTION SPÉCIALE DE THÉS ET INFUSIONS "LA FLEUR NUE" — détails p.27
Auswahl an Tees und Kräutertees (Details Seite 27)
Selection of teas (details p.27)

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

JAMBON DE SAVOIE ET MINI CHÈVRE BOUCHON À LA CIBOULETTE [7]
Savoyer Schinken mit Mini-Ziegenkäse und Schnittlauch
Savoie ham and chive-goat's cheese

&

POLENTA CRÉMEUSE AUX ÉPINARDS, COPEAUX DE PARMESAN AU PAPRIKA [7]
Cremige Polenta mit Spinat und Paprika-Parmesanspänen
Creamy polenta with spinach, Parmesan shavings and paprika

&

GRAINES DE CHIA AU LAIT DE COCO, ANANAS RÔTI À LA NOIX DE COCO [8]
Chiasamen-Pudding mit Kokosmilch und gerösteter Kokos-Ananas
Chia seed pudding with coconut milk, roasted pineapple

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.26**
Kaffee (Details Seite 26) | Coffee (details p.26)

CHOCOLAT CHAUD
Heisse Schokolade | Hot chocolate

SÉLECTION SPÉCIALE DE THÉS ET INFUSIONS "LA FLEUR NUE"
— **détails p.27**
Auswahl an Tees und Kräutertees (Details Seite 27)
Selection of teas (details p.27)

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

ŒUF POCHÉ, CRÈME D'EMMENTAL SUISSE ET ÉPINARDS [3, 7]
Pochiertes Ei mit Emmentaler-Creme und Spinat
Poached egg with Swiss Emmental cream and spinach

&

TORTILLA DE POMMES DE TERRE AU GRUYÈRE SUISSE, DUXELLES DE CHAMPIGNONS ET CÈPES [1, 3, 7]
Kartoffel-Gruyère-Tortilla mit Champignon-Steinpilz-Duxelles
Potato and Gruyère tortilla with mushroom and porcini duxelles

&

YAOURT À LA GRECQUE, GRANOLA AUX AMANDES, NOISETTES, ET CHOCOLAT [1, 3, 6, 7, 8]
Griechischer Joghurt mit Mandel-Haselnuss-Schoko-Granola
Greek yogurt with almond, hazelnut and chocolate granola

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.26
Kaffee (Details Seite 26) | Coffee (details p.26)

CHOCOLAT CHAUD
Heisse Schokolade | Hot chocolate

SÉLECTION SPÉCIALE DE THÉS ET INFUSIONS "LA FLEUR NUE" — détails p.27
Auswahl an Tees und Kräutertees (Details Seite 27)
Selection of teas (details p.27)

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 N°1

MENU DES CHEFS

Chef-Menü | Chefs' menu

Michel Roth & Danny Khezzar

Entrée · Vorspeise · Starter

SALADE DE CROZETS, CHOU VERT, POIRE, BLEU ET NOIX [1, 3, 7, 8, 12]
Crozets-Salat, Wirz, Birne, Blauschimmelkäse und Walnüsse
Crozet pasta salad with green cabbage, pear, blue cheese and walnuts

Plat · Hauptgang · Main Course

POTÉE DE HARICOTS MOGETTES ET CHOU VERT AUX AROMATES, MADELEINE D'ÉPINARDS AU PAPRIKA FUMÉ [3, 7]
Mogette-Bohneneintopf mit Wirz und Kräutern, Spinat-Madeleine mit geräuchertem Paprikapulver
Mogette bean and green cabbage potée with aromatic herbs, smoked paprika spinach madeleine

OU | ODER | OR

BRANDADE DE COLIN ET TRUITE FUMÉE, CRUMBLE DE CÉRÉALES TORRÉFIÉES, FONDUE DE POIREAUX AUX ALGUES [1, 5, 7, 11]
Brandade von Seelachs und geräucherter Forelle, Knusperkruste aus geröstetem Getreide, Lauch-Kompott mit Algen
Smoked haddock and trout brandade, leek fondue with seaweed and toasted grain crumble

OU | ODER | OR

BLANQUETTE DE VEAU RECETTE DE FAMILLE, SAUCE CITRONNÉE, GEL DE YUZU, RIZ PILAF ET CAROTTES JAUNES RÔTIES À LA SAUGE [1, 7, 9]
Kalbshaspel nach Mutters Art, zitronige Sauce, Yuzu-Gel, Pilaw-Reis, pfannengebratene gelbe Karotten mit Salbei
Traditional veal blanquette, lemon velouté, yuzu gel, pilaf rice and sage-sautéed yellow carrots

Fromage · Käse · Cheese

CHÈVRE FRAIS, ABONDANCE, CHUTNEY DE POIRE À LA VERVEINE, PASTILLE DE BEURRE [7, 12]
Frischer Ziegenkäse, Abondance, Birnen-Eisenkraut-Chutney, Butterflocke
Fresh goat's cheese and Abondance, pear and verbena chutney, butter pat

Dessert

MOUSSE AU CHOCOLAT, PRALINÉ ET CRÈME VANILLE BRÛLÉE [3, 7, 8, 12]
Schokoladenmousse, Praliné und Crème brûlée mit Vanille
Chocolate mousse, praline and burnt vanilla cream

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 availablity

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

Alcool · Alkoholische Getränke · Alcohol

Carte des vins

Signierte Weinkarte
Wine menu

DEMANDEZ NOTRE SÉLECTION DU MOMENT
Fragen Sie das Bordpersonal nach unserer Auswahl | Ask for our selection of the moment

CHAMPAGNE
Lenoble Extra Brut V21

VIN BLANC FRANÇAIS
Französischer Weisswein | French white wine
AOP Alsace - Gewurztraminer Sec Ruhlman Schutz

VIN BLANC SUISSE
Schweizer Weisswein | Swiss White wine
AOC Lavaux - Maison Massy - St-Saphorin Sous les Rocs - Chasselas

VIN ROUGE FRANÇAIS
Französischer Rotwein | French red wine
AOP Chénas
Domaine de Rochemure - Gamay

VIN ROUGE SUISSE
Schweizer Rotwein | Swiss red wine
AOC Tessin - Matasci
Selezione d'ottobre - Merlot

BIÈRES ARTISANALES
Craft Bier | Craft beers 33cl

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

MOCKTAIL SIGNATURE SANS ALCOOL, CITRON MENTHE FINEMENT PÉTILLANT
Fein prickelnde Minze-Zitrone | Finely sparkling mint lemon

CAFÉ NESPRESSO — détails p.26
Kaffee (Details Seite 26) | Coffee (detail p.26)

CHOCOLAT CHAUD
Heisse Schokolade
Hot chocolate

SÉLECTION SPÉCIALE DE THÉS ET INFUSIONS "LA FLEUR NUE" — détails p.27
Auswahl an Tees und Kräutertees (Details Seite 27)
Selection of teas (detail p.27)



MENU N°2

MENU DES CHEFS

Chef-Menü | Chefs' menu

Michel Roth & Danny Khezzar

Entrée · Vorspeise · Starter

SALADE D'ÉPEAUTRE, PANAIS, POMME, CHAMPIGNONS DÉGLACÉS AU VINAIGRE BALSAMIQUE ET NOISETTES TORRÉFIÉES [1, 8, 12]
Dinkelsalat, Pastinake, Apfel, mit Balsamico abgelöschte Pilze, geröstete Haselnüsse
Spelt salad with parsnip, apple, balsamic-glazed mushrooms and toasted hazelnuts

Plat · Hauptgang · Main Course

RISOTTO D'ORGE PERLÉ AU BLEU, ENDIVE RÔTIE AU BEURRE, NOIX TORRÉFIÉES ET CAROTTES RÔTIES AU THYM [1, 7, 8]
Rollgerstenrisotto mit Blauschimmelkäse, in Butter gebratener Chicorée und geröstete Walnüsse, mit Thymian geröstete Karotte
Pearl barley risotto with blue cheese, butter-roasted endive, toasted walnuts and thyme-roasted carrots

OU | ODER | OR

NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES, JUS CRÉMEUX AU TARTUFFON, ROYALE DE CHOU-FLEUR AU CURCUMA ET BARIGOULE DE CHOU-FLEUR AU JUS DE BETTERAVE [1, 3, 5, 7, 12, 14]
Gebratene Jakobsnüsse, rahmiger Tartuffon-Jus, Blumenkohl-Royale mit Kurkuma, Blumenkohl-Barigoule mit Randensaft
Roasted scallops with creamy truffle jus, turmeric cauliflower royale, cauliflower barigoule with beetroot essence

OU | ODER | OR

NAVARIN D'AGNEAU À L'AIL NOIR, GRATIN DE POMMES DE TERRE AUX TROMPETTES DE LA MORT ET TOMME VAUDOISE, CHOUX DE BRUXELLES POÊLÉS [1, 3, 7]
Lamm-Navarin mit schwarzem Knoblauch, Kartoffelgratin, Totentrompeten und Tomme Vaudoise, feingeschnittene, pfannengebratene Rosenkohlblätter
Black garlic lamb navarin, potato gratin with black trumpet mushrooms and Tomme Vaudoise, sautéed Brussels sprouts

Fromage · Käse · Cheese

TOMME NATURE, TOMME DE MONTAGNE, POIRE RÔTIE AU MIEL, PASTILLE DE BEURRE [7]
Nature-Tomme, Berg-Tomme, mit Honig geröstete Birne, Butterflocke
Traditional Tomme and Tomme de montagne, honey-roasted pear, butter pat

Dessert

TARTE MANGUE-PASSION [1, 3, 6, 7, 8, 12]
Mango-Passionsfrucht-Tarte
Mango and passion fruit 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 availablity

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

Alcool · Alkoholische Getränke · Alcohol

Carte des vins

Signierte Weinkarte

Wine menu

DEMANDEZ NOTRE SÉLECTION DU MOMENT
Fragen Sie das Bordpersonal nach unserer Auswahl | Ask for our selection of the moment

CHAMPAGNE
Lenoble Extra Brut V21

VIN BLANC FRANÇAIS
Französischer Weisswein | French white wine
AOP Alsace - Gewurztraminer Sec Ruhlman Schutz

VIN BLANC SUISSE
Schweizer Weisswein | Swiss White wine
AOC Lavaux - Maison Massy - St-Saphorin Sous les Rocs - Chasselas

VIN ROUGE FRANÇAIS
Französischer Rotwein | French red wine
AOP Chénas
Domaine de Rochemure - Gamay

VIN ROUGE SUISSE
Schweizer Rotwein | Swiss red wine
AOC Tessin - Matasci
Selezione d'ottobre - Merlot

BIÈRES ARTISANALES
Craft Bier | Craft beers 33cl

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

MOCKTAIL SIGNATURE SANS ALCOOL, CITRON MENTHE FINEMENT PÉTILLANT
Fein prickelnde Minze-Zitrone | Finely sparkling mint lemon

CAFÉ NESPRESSO — détails p.26
Kaffee (Details Seite 26) | Coffee (detail p.26)

CHOCOLAT CHAUD
Heisse Schokolade
Hot chocolate

SÉLECTION SPÉCIALE DE THÉS ET INFUSIONS "LA FLEUR NUE" — détails p.27
Auswahl an Tees und Kräutertees (Details Seite 27)
Selection of teas (detail p.27)



MENU N°3

MENU DES CHEFS

Chef-Menü | Chefs' menu

Michel Roth & Danny Khezzar

Entrée · Vorspeise · Starter

ŒUF POCHÉ À LA CIBOULETTE, CRÈME DE CHAMPIGNONS AU SOJA [3, 6, 7]
Poliertes pochiertes Ei mit Schnittlauch, Pilzcreme mit Soja
Poached egg with chives and soy-scented mushroom cream

Plat · Hauptgang · Main Course

GRATIN DE BUTTERNUT ET POMMES DE TERRE AUX FRUITS SECS, CRÈME LÉGÈRE AU PARMESAN PARFUMÉE À LA TRUFFE, FONDUE DE POIREAUX ET CAROTTES [7, 8, 12]
Butternut- und Kartoffelgratin mit Trockenfrüchten, leichte Parmesansauce mit Trüffelnote, Lauch-Kompott und orange Karotte
Butternut squash and potato gratin with dried fruits, light truffle-scented Parmesan cream, leek and carrot fondue

OU | ODER | OR

QUENELLE DE BROCHET, SAUCE CHAMPAGNE, RIZ PILAF AU GINGEMBRE, ÉPINARDS ET CAROTTES AU BEURRE NOISETTE [1, 2, 3, 5, 7, 12, 14]
Hechtklösschen, Champagnersauce, Ingwer-Pilaw-Reis, pfannengebratener Spinat und Karotte mit Nussbutter
Pike quenelle with Champagne sauce, ginger pilaf rice, spinach with brown butter carrots

OU | ODER | OR

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

PRESSÉ DE CANARD CONFIT AUX MYRTILLES, ÉCRASÉ DE PANAIS ET POMMES DE TERRE, CHOU ROUGE CONFIT ET PICKLES [1, 7, 9, 12]
Gepresstes Enten-Confit mit Heidelbeeren, Pastinaken-Kartoffel-Stampf, geschmortem Rotkohl und Pickles
Pressed confit duck with blueberries, parsnip and potato purée, braised red cabbage and pickles

Fromage · Käse · Cheese

TÊTE DE MOINE, BRIE, CHUTNEY DE MANDARINE À LA CARDAMOME, PASTILLE DE BEURRE [7, 12]
Tête de Moine, Brie, Mandarinen-Kardamom-Chutney, Butterflocke
Tête de Moine and Brie, mandarin and cardamom chutney, butter pat

Dessert

ENTREMETS VANILLE-CARAMEL [1, 3, 6, 7, 8]
Vanille-Karamell-Entremet
Vanilla and caramel 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 availablity

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

Alcool · Alkoholische Getränke · Alcohol

Carte des vins

Signierte Weinkarte
Wine menu

DEMANDEZ NOTRE SÉLECTION DU MOMENT
Fragen Sie das Bordpersonal nach unserer Auswahl | Ask for our selection of the moment

CHAMPAGNE
Lenoble Extra Brut V21

VIN BLANC FRANÇAIS
Französischer Weisswein | French white wine
AOP Alsace - Gewurztraminer Sec Ruhlman Schutz

VIN BLANC SUISSE
Schweizer Weisswein | Swiss White wine
AOC Lavaux - Maison Massy - St-Saphorin Sous les Rocs - Chasselas

VIN ROUGE FRANÇAIS
Französischer Rotwein | French red wine
AOP Chénas
Domaine de Rochemure - Gamay

VIN ROUGE SUISSE
Schweizer Rotwein | Swiss red wine
AOC Tessin - Matasci
Selezione d'ottobre - Merlot

BIÈRES ARTISANALES
Craft Bier | Craft beers 33cl

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

MOCKTAIL SIGNATURE SANS ALCOOL, CITRON MENTHE FINEMENT PÉTILLANT
Fein prickelnde Minze-Zitrone | Finely sparkling mint lemon

CAFÉ NESPRESSO — détails p.26
Kaffee (Details Seite 26) | Coffee (detail p.26)

CHOCOLAT CHAUD
Heisse Schokolade
Hot chocolate

SÉLECTION SPÉCIALE DE THÉS ET INFUSIONS "LA FLEUR NUE" — détails p.27
Auswahl an Tees und Kräutertees (Details Seite 27)
Selection of teas (detail p.27)





Danny Khezzar, Michel Roth, Michael Fessler

Grand concours culinaire

Une nouvelle recette à déguster à bord

Le saviez-vous ?

Le 16 juin 2026, la Gare de Lyon a vibré au rythme du Grand Concours Culinaire !

Pour cette deuxième saison, quatre chefs se sont affrontés, pour imaginer une recette automne/hiver que vous dégusterez à bord.

C'est le chef suisse, **Michael Fessler** qui a conquis nos chefs jurés **Michel Roth** (*) et **Danny Khezzar** mais aussi vous, nos voyageurs – avec un plat aussi gourmand que réconfortant : **Pressé de canard confit aux myrtilles, écrasé de panais et pommes de terre, chou rouge confit et pickles.**

Vous en avez l'eau à la bouche ? Nous aussi. À déguster dès maintenant, confortablement installé à bord.

A New Recipe to Enjoy Onboard

Did you know? On June 16th 2026, Gare de Lyon came alive with the excitement of the "Grand Concours Culinaire"!

For this second season, *four chefs competed to create the perfect autumn/winter dish for you to enjoy onboard.*

The Swiss Chef, ***Michael Fessler*** *who won over our jury —* ***Michel Roth*** *(1*),* ***Danny Khezzar*** *— and you, our travelers, with a dish that's both indulgent and comforting:* ***Pressed confit duck with blueberries, parsnip and potato purée, braised red cabbage and pickles***

Mouthwatering, isn't it? We think so too.
Discover her creation on our menu. Ready to enjoy now, comfortably seated onboard.

Ein neues Rezept zum Geniessen an Bord

Wussten Sie schon?
Am 16. Juni 2026 bebte der Bahnhof Paris-Gare de Lyon im Rhythmus des « Grand Concours Culinaire » !

In dieser zweiten Staffel *traten vier Köche gegeneinander an, um ein Herbst-/Winterrezept zu kreieren, das Sie nun an Bord geniessen können.*

Der Schweizer Chefkoch ***Michael Fessler*** *überzeugte unsere Jurychefs* ***Michel Roth*** *(*) und* ***Danny Khezzar,*** *– aber auch Sie, unsere Reisenden, mit einem ebenso köstlichen wie herzhaften Gericht::* ***Gepresstes Enten-Confit mit Heidelbeeren, Pastinaken-Kartoffel-Stampf, geschmortem Rotkohl und Pickles***

Läuft Ihnen schon das Wasser im Mund zusammen? Uns auch.
Entdecken Sie ihre Kreation in unserem Menü – Jetzt an Bord geniessen – ganz entspannt und bequem.



PRESSÉ DE CANARD CONFIT AUX MYRTILLES, ÉCRASÉ DE PANAIS ET POMMES DE TERRE, CHOU ROUGE CONFIT ET PICKLES.

Gepresstes Enten-Confit mit Heidelbeeren, Pastinaken-Kartoffel-Stampf, geschmortem Rotkohl und Pickles

Pressed confit duck with blueberries, parsnip and potato purée, braised red cabbage and pickles



COLLATIONS

Snacks | Light bites

TARTE À L'ANANAS ET AU CITRON VERT [1, 3, 7, 8, 12]
Ananas-Limetten-Tarte
Pineapple and lime tart

&

MAURICETTE AU BŒUF PASTRAMI [1, 7, 9, 10, 12]
Mauricette (Laugenbrötchen) mit Rinds-Pastrami
Mauricette roll with beef pastrami

Alcool · Alkoholische Getränke · Alcohol

Carte des vins
Weinkarte | Wine menu

DEMANDEZ NOTRE SÉLECTION DU MOMENT
Fragen Sie das Bordpersonal nach unserer Auswahl | Ask for our selection of the moment

CHAMPAGNE LENOBLE EXTRA BRUT V21

VIN BLANC FRANÇAIS | Französischer Weisswein | French white wine
AOP Alsace – Gewurztraminer Sec – Ruhlman Schutz

VIN BLANC SUISSE | Schweizer Weisswein | Swiss White wine
AOC Lavaux – Maison Massy – St-Saphorin Sous les Rocs – Chasselas

VIN ROUGE FRANÇAIS | Französischer Rotwein | French red wine
AOP Chénas – Domaine de Rochemure – Gamay

VIN ROUGE SUISSE | Schweizer Rotwein | Swiss red wine
AOC Tessin – Matasci – Selezione d'ottobre – Merlot

BIÈRES ARTISANALES | Craft Bier | Craft beers 33cl

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

MOCKTAIL SIGNATURE SANS ALCOOL, CITRON MENTHE FINEMENT PÉTILLANT
Fein prickelnde Minze-Zitrone / Finely sparkling mint lemon

CAFÉ NESPRESSO — détails p.26 | Kaffee (Details Seite 26) | Coffee (detail p.26)

CHOCOLAT CHAUD | Heisse Schokolade | Hot chocolate

SÉLECTION SPÉCIALE DE THÉS ET INFUSIONS "LA FLEUR NUE"
— détails p.27
Auswahl an Tees und Kräutertees (Details Seite 27)
Selection of teas (detail p.27)

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



COLLATION N°2

COLLATIONS

Snacks | Light bites

CAKE À L'ORANGE [1, 3, 7, 12]
Orangenkuchen
Orange loaf caker

&

TARTELETTE À LA CRÈME LÉGÈRE DE FROMAGE FRAIS, CAROTTE, CÉLERI ET CIBOULETTE [1, 3, 7, 9]
Tartelette mit leichter Frischkäsecreme, Karotte, Sellerie und Schnittlauch
Tartlet with soft fresh cheese, carrot, celery and chives

Alcool · Alkoholische Getränke · Alcohol

Carte des vins
Weinkarte | Wine menu

DEMANDEZ NOTRE SÉLECTION DU MOMENT
Fragen Sie das Bordpersonal nach unserer Auswahl | Ask for our selection of the moment

CHAMPAGNE LENOBLE EXTRA BRUT V21

VIN BLANC FRANÇAIS | Französischer Weisswein | French white wine
AOP Alsace – Gewurztraminer Sec – Ruhlman Schutz

VIN BLANC SUISSE | Schweizer Weisswein | Swiss White wine
AOC Lavaux – Maison Massy – St-Saphorin Sous les Rocs – Chasselas

VIN ROUGE FRANÇAIS | Französischer Rotwein | French red wine
AOP Chénas – Domaine de Rochemure – Gamay

VIN ROUGE SUISSE | Schweizer Rotwein | Swiss red wine
AOC Tessin – Matasci – Selezione d'ottobre – Merlot

BIÈRES ARTISANALES | Craft Bier | Craft beers 33cl

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

MOCKTAIL SIGNATURE SANS ALCOOL, CITRON MENTHE FINEMENT PÉTILLANT
Fein prickelnde Minze-Zitrone / Finely sparkling mint lemon

CAFÉ NESPRESSO — détails p.26 | Kaffee (Details Seite 26) | Coffee (detail p.26)

CHOCOLAT CHAUD | Heisse Schokolade | Hot chocolate

SÉLECTION SPÉCIALE DE THÉS ET INFUSIONS "LA FLEUR NUE"
— détails p.27
Auswahl an Tees und Kräutertees (Details Seite 27)
Selection of teas (detail p.27)

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

MOELLEUX AUX POMMES ET À LA CANNELLE [1, 3, 7]
Saftiger Apfel-Zimt-Kuchen
Moist apple and cinnamon cake

&

SABLÉ AU PARMESAN, HOUMOUS DE CAROTTE AUX GRAINES DE CUMIN ET RÔTI DE DINDE [1, 3, 7, 8, 11]
Parmesan-Sablé (Mürbeteigkeks), Karotten-Hummus mit Kreuzkümmel und Trutenbraten
Parmesan shortbread, carrot hummus with cumin seeds and roasted turkey

Alcool · Alkoholische Getränke · Alcohol

Carte des vins
Weinkarte | Wine menu

DEMANDEZ NOTRE SÉLECTION DU MOMENT
Fragen Sie das Bordpersonal nach unserer Auswahl | Ask for our selection of the moment

CHAMPAGNE LENOBLE EXTRA BRUT V21

VIN BLANC FRANÇAIS | Französischer Weisswein | French white wine
AOP Alsace – Gewurztraminer Sec – Ruhlman Schutz

VIN BLANC SUISSE | Schweizer Weisswein | Swiss White wine
AOC Lavaux – Maison Massy – St-Saphorin Sous les Rocs – Chasselas

VIN ROUGE FRANÇAIS | Französischer Rotwein | French red wine
AOP Chénas – Domaine de Rochemure – Gamay

VIN ROUGE SUISSE | Schweizer Rotwein | Swiss red wine
AOC Tessin – Matasci – Selezione d'ottobre – Merlot

BIÈRES ARTISANALES | Craft Bier | Craft beers 33cl

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

MOCKTAIL SIGNATURE SANS ALCOOL, CITRON MENTHE FINEMENT PÉTILLANT
Fein prickelnde Minze-Zitrone / Finely sparkling mint lemon

CAFÉ NESPRESSO — détails p.26 | Kaffee (Details Seite 26) | Coffee (detail p.26)

CHOCOLAT CHAUD | Heisse Schokolade | Hot chocolate

SÉLECTION SPÉCIALE DE THÉS ET INFUSIONS "LA FLEUR NUE"
— détails p.27
Auswahl an Tees und Kräutertees (Details Seite 27)
Selection of teas (detail p.27)

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

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.

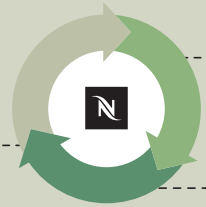
Entdecken Sie einen harmonisch ausgewogenen Kaffee mit schönem, langem Abgang, mit sanften Noten von geröstetem Getreide und einem Hauch roter Beeren.

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



Acheminement des capsules aux centres de traitement Veolia.
Transport der Kapseln zu den Verarbeitungszentren von Veolia.
Transport of the capsules to Veolia processing centres.

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.

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

ÉNERGISANT
BELEBEND
ENERGISING



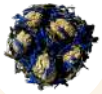
THÉ VERT

GRÜNER TEE – GREEN TEA

Infusion _ _ _ _ _ 5 min _ _

100% Darjeeling Impérial
100% Imperial Darjeeling

ANTI-OXYDANT · HYDRATANT
ANTIOXIDATIV · 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

LA TABLE

TGV Lyria

Découvrez en exclusivité du contenu, rien que pour vous.

Entdecken Sie exklusive Inhalte, nur für Sie.
Discover 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

SNCF VOYAGEURS

SBB CFF FFS