
TGV Lyria
LE BISTROT
TGV Lyria
WINTERMENÜ
2026-27
Menu
Automne Hiver
2026-27
WINTER MENU
2026-27
+CA
RRÉ
SUI
SSE

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.







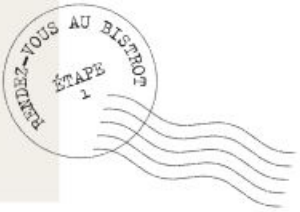
Rendez-vous au Bistrot

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 CO_2-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.



L'ÉTOILE DE LA GASTRONOMIE



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 filet de volaille, gratin de pomme de terre, sauce crème moutarde pickles d'oignon** pour votre déjeuner ou dîner en voiture bar.

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



FR

Filet de volaille, gratin de pomme de terre, sauce crème moutarde, pickles d'oignon

Geflügelfilet, Kartoffelgratin, Senfrahmsauce und eingelegten Zwiebeln

Roasted poultry fillet with potato gratin, mustard cream sauce & pickled onions





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 ein Geflügelfilet, Kartoffelgratin, Senfrahmsauce und eingelegten Zwiebeln, 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 for Roasted poultry fillet with potato gratin, mustard cream sauce & pickled onions for you to enjoy for lunch or dinner in the buffet coach.

What more can we say about Roasted poultry fillet ? Simply try it.



À L'HEURE DES THÉS ET INFUSIONS

ZUR STUNDE DER TEES UND KRÄUTERTEES
TIME FOR TEAS AND INFUSIONS

×

·LA·FLEUR·NUE·



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 Camelia" – Zitronenverbenen & Minze
«Le Camelia» Herbal Tea – Lemon verbena & mint

100% BIO & FRANÇAIS

UNE COLLECTION DE FLEURS ALLIÉES

UN GOÛT ET UNE QUALITÉ D'EXCEPTION

SANS PLASTIQUE

Lafleurnue.com

P'TIT DÉJ EXPRESS

5,00€ CHF 4,70

FRÜHSTÜCK EXPRESSE MENÜ
MORNING EXPRESS MENU

*** Espresso**
ou/oder/or *** Lungo**
ou/oder/or **Thé** *Tee/tea*

+

Viennoiserie *Gebäck I Pastry*
ou/oder/or **Cake**
ou/oder/or **Barre protéiné chocolat & cacahuète-FUNKIE**
Proteinriegel Schokolade & Erdnuss
Chocolate & Peanut Protein Bar

P'TIT DÉJ COMPLET

9,00€ CHF 8,40

KOMPLETTES FRÜHSTÜCKÜ
FULL BREAKFAST-MENU

*** Espresso**
ou/oder/or *** Lungo**
ou/oder/or **Thé** *Tee/tea*

+

Viennoiserie *Gebäck I Pastry*
ou/oder/or **Cake**
ou/oder/or **Barre protéiné chocolat & cacahuète-FUNKIE**
Proteinriegel Schokolade & Erdnuss
Chocolate & Peanut Protein Bar

+

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

+2,50€ CHF 2,50
YAOURT OU PURÉE DE POMMES - OMIE
NATURJOGHURT ODER APFEL-KOMPOTT
NATURAL YOGURT OR APPLE COMPOTE

PETITE PAUSE SUCRÉE

5,90€ CHF 5,50

Snack sucré
(Hors gourde de fruit Ramdam)
Süsser Snack (Ohne Ramdam)
Sweet snack (Excluding Ramdam)

+

Boisson fraîche (Hors Schorle 50cl)
Kaltes Getränke (Ohne Schorle 50cl)
Soft drink (Excluding Schorle 50cl)

+3€ CHF 3
AVEC ALCOOL (HORS BIÈRE ET VIN 44CL & 50CL)
MIT ALKOHOL (OHNE BIER UND WEIN 44CL & 50CL)
WITH ALCOHOL (EXCLUDING BEER AND WINE 44CL & 50CL)

PETITE PAUSE SALÉE

6,90€ CHF 6,40

Snack salé
Salziger Snack
Savoury snack

+

Boisson fraîche
Kaltes Getränk
Soft drink

+3€ CHF 3
AVEC ALCOOL (HORS BIÈRE ET VIN 44CL & 50CL)
MIT ALKOHOL (OHNE BIER UND WEIN 44CL & 50CL) WITH ALCOHOL (EXCLUDING BEER AND WINE 44CL & 50CL)

MENU ENFANT

JUSQU'À 10 ANS

KINDERMENÜ
(10 JAHRE ODER JÜNGER SEIN)
CHILDREN'S MENU
(AGED 10 AND UNDER)

10,00€ CHF 9,30

Club Jambon et fromage *ou* **Pizza**
Club-Sandwich Schinken oder Pizza
Ham and cheese club sandwich or Pizza

+

Eau 50cl
Stilles Mineralwasser
Still water 50cl

+

Gourde de fruit
Apfelmus im Quetschbeute
Apple purée pouch

MINI GOURMANDS MAXI PLAISIR

MENU SANDWICH

SANDWICH-MENÜ • SANDWICH MENU

13,50€
CHF 12,60

SANDWICH



FR

Club Poulet, curry, chutney de mangue & oignons frits
Club-Sandwich mit Hähnchen, Curry, Mango-Chutney & Röstzwiebeln
Chicken Club Sandwich, curry, mango chutney & crispy fried onions



FR

Club jambon beurre et Gruyère Suisse
Club-Sandwich mit Butter, Schinken und Schweizer Greyerzer
Club sandwich ham and Swiss Gruyère



V

Club brique de vache, fondant de cerises noires et noix
Club-Sandwich mit Kuhmilchkäse, schwarzen Kirschen und Nüssen
Club Sandwich with cow's milk cheese, black cherry fondant and walnut

+ GOURMANDISE *Nascherei nach Wahl / Sweet treat*



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



BIO **Purée de pommes - 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 cit**
Zitronen-
Lemon po

+ BOISSON FRAÎCHE *Kaltes Getränk / Soft drink*

+3€
CHF 3

AVEC ALCOOL (HORS BIÈRE ET VIN 44CL & 50CL)
MIT ALKOHOL (OHNE BIER UND WEIN 44CL & 50CL)
WITH ALCOHOL (EXCLUDING BEER AND WINE 44CL & 50CL)

MENU EN-CAS

MENÜ SNACKS • SNACK MENU

16,50€
CHF 15,40

EN-CAS *Snacks / Snack*



FR

Le Croque Monsieur au fromage Suisse

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



V

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



V **Pizza Margherita**



FR **Cheeseburger**



V

Quiche aux oignons «La schaffhousoise»

Zwiebelquiche «Schaffhauser Art»
Schaffhausen-style onion quiche

+2€
CHF 2



V

Salade de quinoa, fallafel, fèves de soja, oignons rouges et carottes

Quinoa salad with falafel, soybeans, red onions, and carrots



ron-pavot 80g
Mohn-Kuchen
ppy seed cake



BIO **Cake marbré 80g**
Marmorkuchen
Marble cake



Salade de fruits
Obstsalat
Fruit salad



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

MENU BISTROT

BISTROT MENÜ • BISTROT MENU

pour se faire plaisir

PLAT CHAUD *Hauptspeise / Hot meal*



MICHEL ROTH

PR **Filet de volaille, gratin de pomme de terre, sauce crème moutarde pickles d'oignon**
Geflügelfilet, Kartoffelgratin, Senfrahmsauce und eingelegten Zwiebeln
Roasted poultry fillet with potato gratin, mustard cream sauce & pickled onions



Saumon à la crème d'estragon, riz Camargue IGP aux petits légumes
Lachs mit Estragonrahmsauce, Camargu IGP-Reis und kleinem Gemüse
Salmon with tarragon cream sauce, PGI Camargue rice and baby vegetables

+ GOURMANDISE *Nascherei nach Wahl / Sweet treat*



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



BIO **Purée de pommes - OMIE 120g**
Apfel-Kompott
Apple compote



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

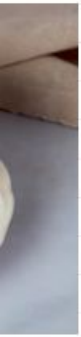


BIO **Cake cit**
Zitronen-
Lemon po

+ BOISSON FRAÎCHE *Kaltes Getränk / Soft drink*

+3€ CHF 3 **AVEC ALCOOL (HORS BIÈRE ET VIN 44CL & 50CL)**
MIT ALKOHOL (OHNE BIER UND WEIN 44CL & 50CL)
WITH ALCOHOL (EXCLUDING BEER AND WINE 44CL & 50CL)

22,50€
CHF 21,00



de

ue-



Risotto d'épeautre aux champignons et carottes
Dinkelrisotto mit Pilzen und Karotten
Spelt risotto with mushrooms and carrots



Notre sélection du moment
Unsere aktuelle Auswahl
Our selection of the moment



ron-pavot 80g
Mohn-Kuchen
ppy seed cake



Cake marbré 80g
Marmorkuchen
Marble cake



Salade de fruits
Obstsalat
Fruit salad



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


MINI GOURMANDS
MAXI PLAISIR



MENU ENFANT

JUSQU'À 10 ANS

KINDERMENÜ
(10 JAHRE ODER JÜNGER SEIN)
CHILDREN'S MENU
(AGED 10 AND UNDER)

Club Jambon et fromage
ou **Pizza**
Club-Sandwich Schinken oder Pizza I Ham and cheese club sandwich or Pizza

+

Eau 50cl
Stilles Mineralwasser
Still water 50cl

+

Gourde de fruit
Apfelmus im Quetschbeute
Apple purée pouch

10,00€
CHF 9,30

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



FR Jambon Beurre Fromage
Schinken-Käse-Sandwich
Ham & cheese sandwich
7,50 €
CHF 7,00



V Pizza
9,90 €
CHF 9,20

Becs sucrés · SÜSSES · DESSERTS



BIO Purée de pommes - OMIE 120g
Apfel-Kompott
Apple compote
3,90 €
CHF 3,60



BIO Yaourt Vanille - Marie Morin 140g
Vanillejoghurt
Vanilla Yogurt
3,90 €
CHF 3,60



Mousse au chocolat - Marie Morin 100g
Mousse au chocolat
Chocolate mousse
4,00 €
CHF 3,70

Pause sucrée · SÜSSE PAUSE · SWEET TREATS



Cookie
Keks
Cookie
4,00 €
CHF 3,70



Mini cônes fourrés chocolat au lait 45g
Mini-Waffelhörnchen mit Milchschokoladenfüllung
Mini cones filled with milk chocolate
3,50 €
CHF 3,30

Une (petite) soif

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



Vittel
Stilles Wasser
Still water
3,10 €
CHF 2,90



BIO Jus de pomme de France
Apfelsaft
Pure apple juice
4,50 €
CHF 4,20

EN-CAS
SNACKS

Le Croque Monsieur au fromage Suisse — 9,90 € / CHF 9,20
Toast sandwich mit Schinken und Schweizer Käse I Toasted ham and Suisse cheese sandwich

Le Croque végétarien pesto, tomates séchées et mozzarella — 9,90 € / CHF 9,20
Vegetarisches Toast-Sandwich mit Pesto, getrockneten Tomaten und Mozzarella
Toasted vegetarian sandwich with pesto, sun-dried tomatoes, and mozzarella

Cheeseburger — 9,90 € / CHF 9,20

Quiche aux oignons «La schaffhousoise» — 9,90 € / CHF 9,20
Zwiebelquiche «Schaffhauser Art»
Schaffhausen-style onion quiche

SANDWICHS
SANDWICHES

Club jambon beurre et Gruyère Suisse — 7,50 € / CHF 7,00
Club-Sandwich mit Butter, Schinken und Schweizer Greyerzer
Club sandwich ham and Swiss Gruyère

Club brique de vache, fondant de cerises noires et noix — 7,30 € / CHF 6,80
Club-Sandwich mit Kuhmilchkäse, schwarzen Kirschen und Nüssen I Club Sandwich with cow's milk cheese, black cherry fondant and walnut



Club Poulet, curry, chutney de mangue & oignons frits — 7,80 € / CHF 7,25
Club-Sandwich mit Hähnchen, Curry, Mango-Chutney & Röstzwiebeln
Chicken Club Sandwich, curry, mango chutney & crispy fried onions

Pizza Margherita — 9,90 € / CHF 9,20

Salade de quinoa, fallafel, fèves de soja, oignons rouges et carottes — 12,50 € / CHF 11,70
Quinoa-Salat mit Falafel, Sojabohnen, roten Zwiebeln und Karotten
Quinoa salad with falafel, soybeans, red onions, and carrots

PLATS BISTROT
WARME GERICHTE — HOT MEALS

Saumon à la crème d'estragon, riz de Camargue IGP aux petits légumes — 16,50 € / CHF 15,40
Lachs mit Estragonrahmsauce, Camargue-IGP-Reis und kleinem Gemüse I Salmon with tarragon cream sauce, PGI Camargue rice and baby vegetables

Risotto d'épeautre aux champignons et carottes — 15,80 € / CHF 14,70
Dinkelrisotto mit Pilzen und Karotten
Spelt risotto with mushrooms and carrots

Notre sélection du moment — 15,80 € / CHF 14,70
Unsere aktuelle Auswahl
Our selection of the moment



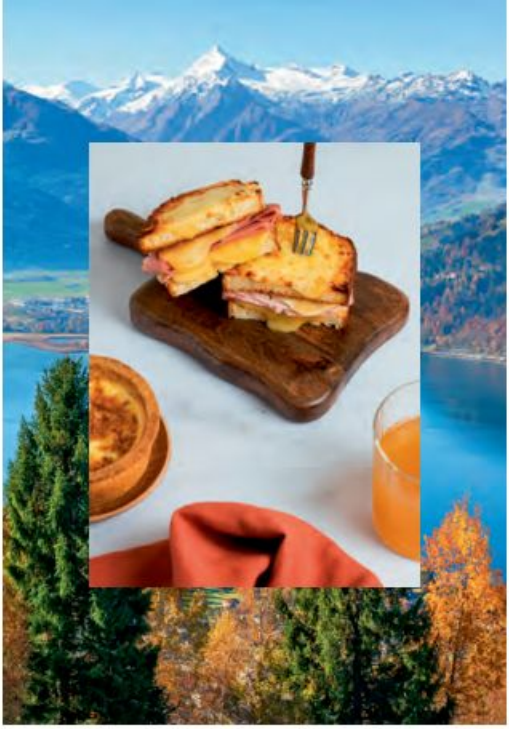
Filet de volaille, gratin de pomme de terre, sauce crème moutarde pickles d'oignon — 16,20 € / CHF 15,10
Geflügelfilet, Kartoffelgratin, Senfrahmsauce und eingelegten Zwiebeln
Roasted poultry fillet with potato gratin, mustard cream sauce & pickled onions

BOISSONS FRAÎCHES

KALTE GETRÄNKE — COLD DRINKS

Eau Vittel 50cl *Stilles Mineralwasser* *Still water*	*3,10 €* *CHF 2,90*
Eau gazeuse San Pellegrino 33cl *Mineralwasser mit Kohlensäure* *Sparkling water*	*3,50 €* *CHF 3,30*
Coca-Cola original ou Zero 33cl *Coca-Cola original oder zuckerfrei* *Coca-Cola original or Coca-Cola Zero*	*3,60 €* *CHF 3,40*
Fuze Tea pêche 33cl *Pfirsich-Eistee | Peach ice tea*	*3,60 €* *CHF 3,40*
BIO VG **Lemonaid+ citron vert 33cl** *Limonade + mit Limette* *Lemonade + with lime*	*4,00 €* *CHF 3,70*
BIO **Jus d'orange de Grèce - Maison Vitamont 25cl** *Orangensaft | Pure orange juice*	*4,60 €* *CHF 4,30*
BIO **Jus de pomme de France - Maison Vitamont 25cl** *Apfelsaft | Pure apple juice*	*4,50 €* *CHF 4,20*
BIO **Citronnade d'antan - Maison Vitamont 25cl** *Zitronennade | Lemonade*	*4,30 €* *CHF 4,00*
BIO **Mate classique - El Tony 33cl** *Klassischer Mate | Classic mate*	*4,20 €* *CHF 3,90*
Jus de pomme pétillant du Valais SCHORLE 50cl *Apfelschorle | Sparkling apple juice*	*5,80 €* *CHF 5,40*
Notre sélection du moment *Unsere aktuelle Auswahl* *Our selection of the moment*	*4,00 €* *CHF 3,70*





BIÈRES & VINS

BIER & WEIN — BEER & WINE

BIO **Bière La Parisienne Blonde 44cl** *La Parisienne Lager | Lager craft beer*	*8,90 €* *CHF 8,30*
BIO **Bière La Parisienne Blonde 33cl** *La Parisienne Lager | Lager craft beer*	*7,60 €* *CHF 7,10*
Bière La Mie IPA 33cl *La Mie IPA | IPA craft beer*	*7,60 €* *CHF 7,10*
Bière Suisse Dr Gab's blanche 33cl *Schweizer Weissbier | Swiss white craft beer*	*7,60 €* *CHF 7,10*
Notre sélection du moment *Unsere aktuelle Auswahl* *Our selection of the moment*	*7,60 €* *CHF 7,10*
Vin français rouge ou blanc 18,7cl *Rotwein oder Weisswein | Red or white wine*	*6,60 €* *CHF 6,20*
Vin suisse rouge ou blanc 50cl *Rotwein oder Weisswein | Red or white wine*	*22,00 €* *CHF 20,50*
Blanc de Blancs Chardonnais Brut - Baccarat 75cl *Weisser Schaumwein, trocken* *Dry white sparkling wine*	*40,00 €* *CHF 37,20*



GOURMANDISES

NASCHEREIEN — SWEET TREATS

BIO Yaourt Vanille de Madagascar - Marie Morin 140g — *3,90 € / CHF 3,60*
Madagaskar-Vanille Joghurt
Madagascar Vanilla yogurt

BIO Purée de pommes - OMIE 120g — *3,90 € / CHF 3,60*
Apfel-Kompott
Apple compote

Mousse au chocolat à l'ancienne - Marie Morin 100g — *4,00 € / CHF 3,70*
Mousse au Chocolat nach traditionellem Rezept
Traditional chocolate mousse

BIO Cake citron-pavot 80g — *4,00 € / CHF 3,70*
Zitronen-Mohn-Kuchen
Lemon poppy seed cake

BIO Cake marbré 80g — *4,00 € / CHF 3,70*
Marmorkuchen | Marble cake

Salade de fruits 150g — *5,00 € / CHF 4,70*
Obstsalat | Fruit salad

Cookie aux pépites de chocolat 90g — *4,00 € / CHF 3,70*
Cookie mit Schokostückchen
Chocolate chip cookie

BOISSONS CHAUDES

HEISSE GETRÄNKE — HOT DRINKS

* Espresso / Décaféiné simple — *3,20 € / CHF 3,00*
Espresso / Koffeinfreier Espresso
Espresso / Decaffeinated espresso

* Double Espresso / Décaféiné double — *5,00 € / CHF 4,70*
Doppelter Espresso / Doppelter Espresso koffeinfrei
Double espresso / Double decaffeinated espresso

* Lungo — *3,30 € / CHF 3,10*

Le renversé - Café au lait — *4,00 € / CHF 3,70*
Milchkaffee / Caffè Latte

Le renversé - Café au lait grand — *5,50 € / CHF 5,50*
Grosser Milchkaffee / Caffè Latte large

Chai latte — *4,50 € / CHF 4,20*

Chocolat chaud — *4,50 € / CHF 4,20*
Heisse Schokolade I Hot chocolate

Cappuccino — *4,50 € / CHF 4,20*

* Americano — *5,00 € / CHF 4,70*

Thé noir parfumé Earl Grey - La Fleur Nue — *4,20 € / CHF 3,90*
Aromatisierter Schwarztee Earl Grey
Earl Grey scented black tea

Thé vert des soleils - Fleurs et pêche de vigne - La Fleur Nue — *4,20 € / CHF 3,90*
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 — *4,20 € / CHF 3,90*
Kräutertee „Le Camelia" – Zitronenverbenen & Minze
«Le Camelia» Herbal Tea – Lemon verbena & mint

Supplément lait végétale — *0,50 € / CHF 0,45*
Extra Portion Pflanzliche Milch
Plant-based milk extra

* Boissons qui peuvent contenir des traces de LAIT
Getränke, die Spuren von MILCH enthalten können
Drinks that may contain traces of MILK

Réduction applicable sur présentation de votre gobelet ! — *-0,20 € / CHF-0,20*
Rabatt beim Mitbringen Ihres eigenen Bechers!
Discount for using your own cup!



VIENNOISERIES

GEBÄCK — PASTRIES

Croissant ou Pain au chocolat — *2,70 €* / *CHF 2,50*
Gipfeli oder Pain au chocolat
Plain or Chocolate Croissant

SNACKS SALÉS

SALZIGE SNACK — SAVOURY SNACKS

Saucissons nature 80g — *4,50 €* / *CHF 4,20*
Auvernou luftgetrocknete Salami-Snack
Auvernou air-dried sausage snack

Chips - Sélection du moment — *3,60 €* / *CHF 3,40*
Chips - unsere aktuelle Auswahl
Crisps - our selection of the moment

Bretzels salés 30g — *3,70 €* / *CHF 3,40*
Salzbrezel I Salted pretzels

Bœuf séché 25g — *3,90 €* / *CHF 3,60*
Trockenfleisch vom Rind / Dried beef

Mélange salé noix de cajou miel & piments 65 g — *4,00 €* / *CHF 3,70*
Cashew-Mix mit Honig & Chili
Savory cashew mix with honey & chili

Mélange salé plaisir gourmant 65g — *4,00 €* / *CHF 3,70*
Herzhafter Gourmet-Mix
Savory snack mix "Gourmet Pleasure"

Sablés Emmental - Ramdam 40g — *3,90 €* / *CHF 3,60*
Emmentaler-Kekse
Emmental shortbread biscuits



SNACKS SUCRÉS

SÜSSE SNACKS — SWEET SNACKS

M&M's 82g — *3,50 €* / *CHF 3,10*

Kinder Bueno 43g — *3,50 €* / *CHF 3,10*

Haribo world mix 120g — *4,00 €* / *CHF 3,70*

Mikado & GO ! 39g — *3,70 €* / *CHF 3,50*

Bonbons Cola acidulés - Rebelle 50g — *3,50 €* / *CHF 3,30*
Saure Cola-Fruchtgummis I Sour Cola candies

Stick de fruit Framboise - N.A! 40g — *2,90€* / *CHF 2,70*
Himbeer-Fruchtriegel
Raspberry Fruit Stick

Ricola 50g — *3,70 €* / *CHF 3,50*

Toblerone 35g — *3,00 €* / *CHF 2,80*

BIO **Gourde pomme 90g** — *2,00 €* / *CHF 1,90*
Apfelmus im Quetschbeutel
Apple purée pouch

BIO **Barre protéiné chocolat & cacahuète- FUNKIE 35g** — *3,00 €* / *CHF 2,80*
Proteinriegel Schokolade & Erdnuss
Chocolate & Peanut Protein Bar

BIO **Chocolat au Lait Caramel Sel de Guérande - Carré Suisse 40g** — *4,00 €* / *CHF 3,70*
Milchschokolade mit Karamell & Fleur de Sel aus Guérande
Milk Chocolate with Caramel & Guérande Salt

BIO **Chocolat au Lait Éclats de Noisettes - Carré Suisse 40g** — *4,00 €* / *CHF 3,70*
Milchschokolade mit Haselnussstückchen
Milk Chocolate with Hazelnut Pieces

Mini cônes fourrés chocolat au lait 45g — *3,50 €* / *CHF 3,30*
Mini-Waffelhörnchen mit Milchschokoladenfüllung
Mini cones filled with milk chocolate

Bretzel chocolat lait praliné 50g — *3,90 €* / *CHF 3,60*
Brezel mit Milchschokolade und Praliné
Milk chocolate and praline pretzel

BIO VG **Biscuit choco coco - Kignon 40g** — *3,60 €* / *CHF 3,40*
Schoko-Kokos-Keks
Chocolate coconut biscuit

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 CO_2 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 CO_2-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 CO_2 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 MCS certified (in our sandwiches and hot dishes).

Collection of our unsold products by our partenaire Phenix.

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

BIOLOGIQUE, BIOLOGISCH, ORGANIC

VÉGÉTARIEN, VEGETARISCH, VEGETARIAN

VEGAN

SANS GLUTEN, GLUTENFREI, GLUTEN FREE



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

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

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

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

Der Missbrauch von Alkohol ist gesundheitsschädlich. Mit Vorsicht geniessen.

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

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

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

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

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

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

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

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


TGV Lyria
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 LABÉLISÉE
TGV LYRIA IST ZERTIFIZIERT
TGV LYRIA IS CERTIFIED
SNCF VOYAGEURS
SBB CFF FFS