



CARTE AUTOMNE-HIVER 2019-2020

MENÜ HERBST-WINTER 2019-2020

2019-2020 AUTUMN-WINTER MENU



Michel Roth

UNE ÉTOILE, DEUX RECETTES SIGNATURE GOURMANDES



TGV Lyria renforce sa collaboration avec Michel Roth. Après une sélection de plats Signature imaginés en BUSINESS 1^{ÈRE} à l'hiver dernier, le chef étoilé et TGV Lyria se sont lancé un nouveau défi à bord de la voiture-bar. Michel Roth vous propose à la carte deux recettes Signature généreuses pour ravir vos papilles. Pour les voyageurs qui souhaitent déguster un classique de la cuisine sur le pouce, le chef a réinventé le Club Sandwich avec un Club tourteau, sauce mayonnaise gingembre passion, cubes de mangue et oignon rouge. Les voyageurs plus gourmands pourront apprécier sa joue de bœuf aux agrumes et légumes d'hiver.



EIN STERN, ZWEI KÖSTLICHE SIGNATUR-GERICHTE

TGV Lyria verstärkt ihre Zusammenarbeit mit Michel Roth. Nachdem der Sternekoch bereits vergangenen Winter für die Reiseklasse BUSINESS 1^{ERE} verschiedene Signatur-Gerichte komponiert hatte, stellte er sich zusammen mit TGV Lyria für das Angebot im Barwagen einer neuen Herausforderung. Michel Roth bietet Ihnen auf seiner Karte als Gaumenfreude zwei köstliche Signatur-Gerichte. Für die Reisenden, die rasch und unkompliziert einen Klassiker geniessen möchten, hat der Küchenchef das Club-Sandwich neu erfunden. Dieses Club-Sandwich mit Fleisch vom Taschenkrebis, Ingwer-Passionsfrucht-Mayonnaise, Mangowürfeln und roten Zwiebeln. Und für die Feinschmecker hätten wir ein Rinderbäckchen mit Zitrusfrüchten und Wintergemüse.

ONE STAR AND TWO SIGNATURE GOURMET RECIPES

TGV Lyria is further developing its cooperation with Michel Roth. Following a selection of signature dishes created for BUSINESS 1^{ERE} last winter, the starred chef and TGV Lyria have set themselves a new challenge on board for the bar coach. Michel Roth offers two sumptuous Signature recipes à la carte to delight your taste buds. For passengers who want to sample a culinary classic on the go, the chef has reinvented the club sandwich; a crab club sandwich, with mayonnaise, ginger and passion fruit sauce, diced mango and red onion. Passengers looking for something more gourmet-based will appreciate his beef cheeks with citrus fruits and winter vegetables.

MENU Deli Express

DELI EXPRESS-MENÜ
DELI EXPRESS MENU

3,90 €
CHF 4.60



Espresso
ou/oder/or
Lungo
ou/oder/or
Thé
tee/tea



Viennoiserie
Gebäck
Pastry

MENU Deli Complet

DELI STANDARD-MENÜ
DELI STANDARD MENU

11,00 €
CHF 12.90



Pur jus
de fruits
Fruchtsaft
Pure fruit
juice



Espresso
ou/oder/or
Lungo
ou/oder/or
Thé
tee/tea



Viennoiserie
Gebäck
Pastry
ou/oder/or
Madeleine



Yaourt
Einfacherjoghurt
Natural yogurt
ou/oder/or
Compotée
de fruits
Kompott
Compote

MENU Petite Pause

KLEINE PAUSE – BREAK MENU

5,80 €
CHF 6.80

+1€50 / CHF 1.75 AVEC ALCOOL
mit Alkohol / with alcohol



Snack salé
ou sucré
Salziger oder
süsser Snack
Savoury or
sweet snack



Boisson fraîche
(hors jus Michel Schorle)
Kaltes Getränk
(ausser Michel Schorle)
Soft drink
(except Michel Schorle juice)

LE MEILLEUR DE NOS TERROIRS À LA CARTE

En privilégiant un approvisionnement en circuits courts et le meilleur des produits français et suisses, issus principalement d'une agriculture locale et régionale, TGV Lyria s'engage à proposer une offre de restauration durable à travers des recettes de saison généreuses et respectueuses de l'environnement pour répondre à vos exigences.

DAS BESTE AUS DER REGION AUF UNSERER KARTE

TGV Lyria bevorzugt kurze Beschaffungswege und setzt auf erstklassige Produkte von vorwiegend lokalen und regionalen schweizerischen und französischen Landwirtschaftsbetrieben. Daher verschreiben wir uns auch einem nachhaltigen Verpflegungsangebot mit saisonalen und köstlichen Rezepten, die im Einklang mit der Natur stehen, um so Ihren Ansprüchen gerecht werden zu können.

THE BEST OF OUR TERROIRS À LA CARTE

By favouring short supply chains and with the best French and Swiss products, mainly from local and regional agriculture, TGV Lyria is committed to offering a sustainable catering range to meet your requirements with seasonal recipes that are imaginative and respect the environment.



MENU Express

MENÜ EXPRESS — EXPRESS MENU

+2€ / CHF 2.40 AVEC ALCOOL / mit Alkohol / with alcohol

9,00 €
CHF 10.50

SANDWICH

+

BOISSON FRAÎCHE

(hors jus Michel Schorle)

Kaltes Getränk

(ausser Michel Schorle)

Soft drink

(except Michel Schorle juice)



OU



MICHEL ROTH



OU

Club jambon fumé,
beurre doux et Appenzell

Club-Sandwich mit geräuchertem

Schinken und Appenzellerkäse

Smoked ham and Appenzell club sandwich

Club tourteau et mangue

Club-Sandwich mit Fleisch vom

Taschenkrebs und Mangowürfel

Crab club sandwich with mango

Club guacamole et coleslaw

Club-Sandwich mit Guacamole

und Coleslaw

Club sandwich with guacamole

and coleslaw

MENU Classique

MENÜ KLASSISCH — CLASSIC MENU

+2€ / CHF 2.40 AVEC ALCOOL / mit Alkohol / with alcohol

12,00 €
CHF 14.-

SANDWICH

+

BOISSON FRAÎCHE

(hors jus Michel Schorle)

Kaltes Getränk

(ausser Michel Schorle)

Soft drink

(except Michel Schorle juice)

+

GOURMANDISE

Nascherei
Sweet treat



OU



MICHEL ROTH



OU

Club jambon fumé,
beurre doux et Appenzell

Club-Sandwich mit geräuchertem

Schinken und Appenzellerkäse

Smoked ham and Appenzell club sandwich

Club tourteau et mangue

Club-Sandwich mit Fleisch vom

Taschenkrebs und Mangowürfel

Crab club sandwich with mango

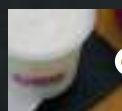
Club guacamole et coleslaw

Club-Sandwich mit Guacamole

und Coleslaw

Club sandwich with guacamole

and coleslaw



OU



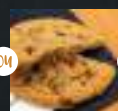
OU



OU



OU



OU



MENU En-Cas

MENÜ SNACKS — SNACK MENU

13,50 €
CHF 15.80

+1€⁵⁰ / CHF 1.75 AVEC SALADE SAUMON / mit Lachssalat / with salmon salad

+2€ / CHF 2.40 AVEC ALCOOL / mit Alkohol / with alcohol

EN-CAS

Snack

+

BOISSON FRAÎCHE

(hors jus Michel Schorle)

Kaltes Getränk

(ausser Michel Schorle)

Soft drink

(except Michel Schorle juice)

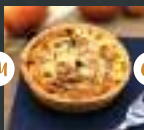
+

GOURMANDISE

Nascherei
Sweet treat



Croque-monsieur
Toasted ham and cheese sandwich



Quiche aux oignons confits
Quiche mit eingelegten Zwiebeln
Quiche with caramelised onions



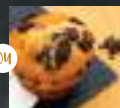
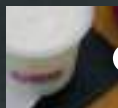
Cheeseburger



Soupe lentilles corail, cumin
Rote Linsensuppe mit Kümmel
Red lentil and cumin soup



Salade saumon, boulgour
Salat mit Lachs und Bulgur
Salmon salad and bulgur



MENU Gourmand

GOURMET-MENÜ — GOURMET MENU

17,50 €
CHF 20.50

+2€ / CHF 2.40 AVEC ALCOOL / mit Alkohol / with alcohol

PLAT CHAUD

Hauptspeise
Hot meal

+

BOISSON FRAÎCHE

(hors jus Michel Schorle)

Kaltes Getränk

(ausser Michel Schorle)

Soft drink

(except Michel Schorle juice)

+

GOURMANDISE

Nascherei
Sweet treat



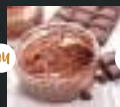
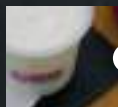
Gratin du berger
Shepherd's Pie



Risotto quinoa, légumes d'hiver
Quinoa-Risotto mit Wintergemüse
Quinoa risotto with winter vegetables



Joue de bœuf, légumes d'hiver
Rinderbäckchen und Wintergemüse
Beef cheeks with winter vegetables



En-cas

SNACKS

Croque-monsieur
Toasted ham and cheese sandwich

7,80 €
CHF 9.10

  Quiche aux oignons confits
façon Zibecheueche
Quiche mit eingelegten Zwiebeln
nach Art des Zibecheueche
Quiche with caramelised onions
in Zibecheueche style

7,80 €
CHF 9.10

Cheeseburger

7,80 €
CHF 9.10

PLAISIR SAIN
Gesund - Healthy

  Soupe lentille corail et cumin 8,00 €
Rote Linsensuppe mit Kümmel CHF 9.40
Red lentil and cumin soup

 Salade saumon, boulgour, tzatziki 9,50 €
Salat mit Lachs, Bulgur und Tzatziki CHF 11.10
Salmon salad, bulgur and tzatziki

Sandwichs

SANDWICHES

  Club jambon fumé, beurre doux
et Appenzell
Club-Sandwich mit geräuchertem Schinken,
ungesalzener Butter und Appenzellerkäse
Smoked ham club sandwich, with unsalted
butter and Appenzell

6,20 €
CHF 7.30

 Club guacamole, coleslaw et amandes entières
Club-Sandwich mit Guacamole,
Coleslaw und ganzen Mandeln
Club sandwich with guacamole, coleslaw
and whole almonds

6,30 €
CHF 7.40

Plats Chauds

WARMER GERICHTE – HOT MEALS

Gratin du berger
(pomme de terre, poireaux, poitrine et chèvre)
Shepherd's Pie 11,90 €
(mit Kartoffeln, Lauch, Speck und Ziegenkäse) CHF 13.90
Shepherd's pie
(with potatoes, leeks, bacon and goat's cheese)

 Risotto de quinoa et légumes d'hiver 11,90 €
Quinoa-Risotto mit Wintergemüse CHF 13.90
Quinoa risotto with winter vegetables

 MICHEL ROTH

Club tourteau, sauce mayonnaise 6,50 €
gingembre passion, cubes de mangue CHF 7.60
et oignon rouge
Club-Sandwich mit Fleisch vom Taschenkrebse,
Ingwer-Passionsfrucht-Mayonnaise,
Mangowürfeln und roten Zwiebeln
Crab club sandwich with mayonnaise, ginger and
passion fruit sauce, diced mango and red onion



 MICHEL ROTH

Joue de bœuf aux agrumes 11,90 €
et légumes d'hiver CHF 13.90
Rinderbäckchen mit Zitrusfrüchten
und Wintergemüse
Beef cheeks with citrus fruits
and winter vegetables





Boissons Fraîches

KALTE GETRÄNKE – COLD DRINKS

Nestlé Pure Life – Eau plate 50cl Stilles Wasser / Still water	3,00 € CHF 3.50
Eau gazeuse San Pellegrino 50cl Wasser mit Kohlensäure Sparkling water	3,40 € CHF 4.-
Coca-Cola / Coca-Cola sans sucres 33cl Coca-Cola / Coca-Cola ohne Zucker Coca-Cola / Coca-Cola sugar free	3,00 € CHF 3.50
Thé Lipton pêche 33cl Eistee Pfirsich / Lipton ice tea	3,00 € CHF 3.50
Tropico 33cl	3,00 € CHF 3.50
Pur jus d'orange Tropicana 25cl Orangensaft / Orange juice	3,90 € CHF 4.60
Pur jus de pomme 100% 25cl Apfelsaft / Apple juice	3,90 € CHF 4.60
Jus de pomme pétillant Schorle More 50cl More-Apfelsaftschorle Schorle More sparkling apple juice	4,50 € CHF 5.30

PLAISIR SAIN
Gesund - Healthy

Mé-Mé – Eau de bouleau & thé matcha 33cl Mé-Mé – Birkenwasser und Matcha-Tee Mé-Mé – Birch sap and matcha tea	4,20 € CHF 4.90
Thé vert glacé infusion açaï, grenade Grüner Eistee mit Acai-Bereen, Granatapfel Green tea acai berry and pomegranate infusion	4,20 € CHF 4.90

Bières & Vins

BIERE & WEINE – BEERS & WINES

BIÈRES / BIERE / BEERS

Heineken 33cl	4,60 € CHF 5.40
LA PARISIENNE Bière blonde artisanale 33cl Lagerbier / Lager craft beer	5,50 € CHF 6.50
CALVINUS Bière blanche artisanale 33cl Weissbier / White craft beer	5,50 € CHF 6.50

Bière du moment 33cl Bier des Tages / Beer of the moment	5,50 € CHF 6.50
---	--------------------

LA SÉLECTION DU SOMMELIER

DIE AUSWAHL DES SOMMELIERS – THE SOMMELIER SELECTION

VINS FRANÇAIS / FRANZÖSISCHER WEINE / FRENCH WINES	
Vin rouge 18,7cl Rotwein / Red wine	5,00 € CHF 5.90
Vin blanc 18,7cl Weisswein / White wine	5,00 € CHF 5.90

VINS SUISSES / SCHWEIZER WEINE / SWISS WINES

Vin rouge 18,7cl Rotwein / Red wine	5,50 € CHF 6.50
Vin blanc 18,7cl Weisswein / White wine	5,50 € CHF 6.50

Snacks Salés

SALZIGE SNACKS – SAVOURY SNACKS

 Saucissons Auvernou Salami-Wurst / Auvernou dried sausage snacks	3,00 € CHF 3.50
Chips salées Real Gesalzene Chips Real / Real sea salt crisps	3,00 € CHF 3.50
 Pretzel Chips Zweifel Pretzel Chips Zweifel / Zweifel Pretzel crisps	3,20 € CHF 3.80

 Biscuits au sarrasin et tomme Buchweizenbiskuits mit Tomme-Käse Buckwheat biscuits with Tomme cheese	3,20 € CHF 3.80
--	--------------------

PLAISIR SAIN
Gesund - Healthy

  Olives Primo Gusto Oliven Primo Gusto / Olives Primo Gusto	2,90 € CHF 3.40
  Chips soufflées à la cacahuète Erdnuss-Flips / Peanut pop chips	3,20 € CHF 3.80

Snacks Sucrés

SÜSSE SNACKS – SWEET SNACKS

M&M's	2,90 € CHF 3.40
-------	--------------------

Kit Kat	2,80 € CHF 3.30
---------	--------------------

   Lovely tender – Bonbons Not Guilty	2,90 € CHF 3.40
---	--------------------

 Bonne Maman – Madeleines	3,00 € CHF 3.50
--	--------------------

   Carré Suisse – Chocolat extra noir 70% Carré Suisse – Extra Dunkle Schokolade 70% Carré Suisse – 70% cocoa extra dark chocolate	3,80 € CHF 4.50
--	--------------------

 Branches Cailler – Barre de chocolat Branches Cailler – Schokoladenstängel Branches Cailler – Chocolate bar	2,90 € CHF 3.40
---	--------------------

  Goulibeur – Mini sablés citron et gingembre Goulibeur – Ingwer-Zitrone Mini-Butterkekse Goulibeur – Mini lemon and ginger shortbreads	3,20 € CHF 3.80
--	--------------------

PLAISIR SAIN
Gesund - Healthy

   Yes! – Barre chocolat cranberries Yes! – Schokoriegel mit Cranberries Yes! – chocolate bar with cranberries	3,00 € CHF 3.50
---	--------------------

    Mani – Berry & Nuts Mani – Studentenfutter	3,40 € CHF 4.-
---	-------------------

Gourmandises

NASCHEREIEN – SWEET TREATS

 Yaourt nature Savoie Einfacher Joghurt Savoie Natural yogurt	3,00 € CHF 3.50
--	--------------------

   Tarte crumble poire et amandes Birnen-Mandel-Streuselkuchen Pear and almond crumble tart	4,00 € CHF 4.70
--	--------------------

 Bonne Maman – Compotée de pomme à la vanille Bonne Maman – Apfel-Vanille-Kompott Bonne Maman – Apple and vanilla compote	3,80 € CHF 4.50
--	--------------------

 Bonne Maman – Compotée de fraise et framboise Bonne Maman – Erdbeer-Himbeer-Kompott Bonne Maman – Strawberry and raspberry compote	3,80 € CHF 4.50
--	--------------------

 Marie Morin – Mousse au chocolat à l'ancienne Marie Morin – Mousse au Chocolat nach traditionellem Rezept Marie Morin – Traditional chocolate mousse	3,50 € CHF 4.10
--	--------------------

Cookie aux pépites de chocolat Cookies mit Schokostückchen Chocolate chip cookie	3,50 € CHF 4.10
--	--------------------

Cookie cranberry et chocolat blanc Cookie mit Cranberries und weisser Schokolade Cookie with cranberries & white chocolate	3,50 € CHF 4.10
--	--------------------

Muffin nature aux pépites de chocolat Stracciatella-Muffins Chocolate chip muffin	3,80 € CHF 4.50
---	--------------------

Muffin pomme cannelle Apfel-Zimt-Muffin Apple and cinnamon muffin	3,80 € CHF 4.50
---	--------------------



Boissons Chaudes

HEISSE GETRÄNKE – HOT DRINKS

Espresso / Décaféiné simple	
Espresso / Espresso koffeinfrei	2,80 €
Espresso / Decaffeinated espresso	CHF 3.30
Double espresso / Décaféiné double	
Doppelter Espresso / Doppelter Espresso koffeinfrei	4,00 €
Double espresso / Double decaffeinated espresso	CHF 4.70
Lungo	2,90 €
	CHF 4.40
Le renversé	3,50 €
Milchkaffee / Caffè Latte	CHF 4.10
Le crème	3,20 €
Mit Rahm / Con panna	CHF 3.80
Le double crème	4,50 €
Mit doppeltem Rahm / Double con panna	CHF 5.30
Chocolat chaud	4,00 €
Heisse Schokolade / Hot chocolate	CHF 4.70
Thé Dammann sélection	3,20 €
Tee / Tea	CHF 3.80
Cappuccino	4,00 €
	CHF 4.70
Chocolat viennois	
Heisse Trinkschokolade mit Rahm	4,50 €
Hot chocolate with whipped cream	CHF 5.30
Supplément lait	0,50 €
Extraportion Milch / Extra milk	CHF 0.60
Supplément chantilly	0,70 €
Extraportion Rahm / Extra whipped cream	CHF 0.80

Viennoiseries

GEBÄCK – PASTRIES

 Croissant OU Pain au chocolat	
Croissant ODER Schokocroissant	2,40 €
Croissant OR Chocolate sweet roll	CHF 2.80

NOUVEAU DÉLICIEUX, NATURELLEMENT

EMBALLAGE
PAPIER RECYCLABLE



FRUITS SECS,
CHOCOLAT NOIR & CRANBERRIES

DÉLICIEUX, MÊME À TRÈÈÈS GRANDE VITESSE.

SANS COLORANTS ARTIFICIELS,
CONSERVATEURS***
GLUTEN

*** Conformément à la réglementation

*56% de fruits secs. **Source de protéines.

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR.
WWW.MANGERBOUGER.FR



L'ATELIER DES LILAS
Délicieusement sans gluten

FABRICANT ARTISANAL DE PÂTISSERIES ET TARTES SALÉES **SANS GLUTEN** **ET SANS LACTOSE**

L'Atelier des Lilas confectionne et distribue des pâtisseries, tartes salées et pains frais sans gluten. Nos produits sont destinés aux professionnels de la restauration ainsi qu'aux épiceries.

Toutes les matières premières utilisées - du chocolat aux farines sont certifiées sans gluten ou garanties sans traces par les fournisseurs. Le laboratoire de production de l'Atelier est exclusivement dédié à l'élaboration de nos produits sans gluten évitant ainsi tous risques de contamination croisée.

GLUTEN- UND LAKTOSEFREIE KUCHEN & HERZHAFTE TORTEN AUS HANDWERKLICHER HERSTELLUNG

L'Atelier des Lilas backt Kuchen, herz hafte Torten und frische Brote, alle glutenfrei, und übernimmt auch den Vertrieb. Wir beliefern Gastronomie und Feinkostläden.

Sämtliche Zutaten von der Schokolade bis zum Mehl werden von unseren Zulieferern als "ohne Gluten" zertifiziert und sind garantiert ohne Spurenelemente. In unseren Backstuben werden ausschliesslich glutenfreie Produkte erzeugt, um eine Verunreinigung zu vermeiden.

ARTISANAL MANUFACTURER OF GLUTEN-FREE AND LACTOSE-FREE SWEET AND SAVOURY PASTRIES AND PIES

L'Atelier des Lilas makes gluten-free pastries, savoury pies and fresh breads for catering companies and grocery stores. Every ingredient we use - from chocolate to flour - is certified gluten-free or guaranteed by our suppliers to contain no traces of gluten.

Our production facility is exclusively dedicated to manufacturing our gluten-free products, thus eliminating all risk of cross-contamination.

LATELIERDESILAS.COM



CLÉMENCE LE VIN DES GRANDES HISTOIRES

Depuis sa création au cœur d'un vignoble millénaire, La Cave de Genève vous invite à découvrir ses gammes de vins élaborés à partir des plus grands cépages. Dotée de noms qui font référence à l'histoire de Genève, chaque bouteille révèle un bouquet d'arômes subtils et savoureux.

La Cave de Genève lädt Sie ein, ihre Weine zu entdecken. Sie stammen aus historischen Lagen und werden aus den bedeutendsten Rebsorten gekeltert. Die Namen unserer Weine sind der Genfer Geschichte entnommen. Die Weine der verschiedenen Linien verbinden eine subtile Vielfalt von Aromen.

Since it was founded, at the heart of a millenium-old vineyard, the Cave de Genève has opened its doors to invite you in to explore its range of wines, made from the finest grape varieties. The wines in each line bear names that refer to Geneva's history; their aromas are subtle, the wines flavourful.

WWW.CAVEDEGENEVE.CH



BON APPÉTIT

Nos plats sont préparés dans un atelier utilisant des céréales contenant du gluten, crustacés, mollusques, œufs, 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 in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg und von Lupinen enthalten. /// Our dishes are prepared in a facility using cereals containing gluten, crustaceans, shellfishs, molluscs, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, lupine and sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more 10 mg/kg.*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. */// Erhöhter Alkoholkonsum kann zu Gesundheitsschäden führen. Bitte moderat 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 50cl 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, von Mineralwasser 50 cl, von Bier 25 cl, von Wein 17 cl. Alle Preise inkl. 10% bzw. 20% Mehrwertsteuer. Die MwSt-Erklärung wird in Frankreich durchgeführt. /// Products subject to availability. All prices include 10% or 20% VAT. VAT is settled 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. /// Credit cards, MasterCard and Visa as well as meal vouchers are accepted. Cheques are not accepted. Pay only upon presentation of a receipt.*

Photos non contractuelles */// Abbildungen unverbindlich /// Pictures for illustration purposes only*



Végétarien, Vegetarier, Vegetarian



Biologique, Biologisch, Organic



Sans gluten, Glutenfrei, Gluten free



Vegan



Plaisir sain, Gesund, Healthy

LES PETITS
PRODUCTEURS

KLEINE
PRODUZENTEN

SMALL
PRODUCERS



Viande d'origine Française, Fleisch französischer Herkunft, Meat of French origin



Tickets de métro RATP à l'unité (dont frais de mise à disposition)
RATP U-Bahn Ticket (einschließlich der Kosten für die Bereitstellung)
One way RATP subway ticket (including costs of commissioning)

2,50 €
CHF 2.90