

BON APPETIT !

MENU

BUSINESS 1^{ÈRE}
TGV Lyria

BUSINESS 1^{ÈRE}
TGV Lyria



La Table : un voyage gustatif franco-suisse

La Table est un concept de service à bord unique, illustrant parfaitement la double identité de TGV Lyria. Cette cuisine délicate et inventive reprend les codes de la restauration classique avec des recettes régionales et de saison, des produits de terroir et le mélange des savoir-faire suisse et français.

Une étoile pour éveiller vos sens

TGV Lyria renforce sa collaboration avec Michel Roth, chef français étoilé au sommet de son art (Bocuse d'Or et Meilleur Ouvrier de France) à la tête du restaurant Bayview de l'Hôtel Président Wilson à Genève, depuis plus de 5 ans. Elu *Romand de l'année 2016* au Gault&Millau, genevois d'adoption, il incarne parfaitement la double identité franco-suisse de TGV Lyria et se réinvite logiquement à bord pour signer cette fois le menu Printemps-Eté La Table. En associant sa parfaite maîtrise des classiques du répertoire français à une inspiration créative venue des terroirs helvètes qui lui sont chers, le chef Michel Roth vous transporte, de l'entrée jusqu'au dessert, au cœur d'une expérience sensorielle où les produits de saison sont sublimés avec générosité et simplicité.

Une démarche de restauration durable

En privilégiant un approvisionnement en circuits courts, en sélectionnant le meilleur des produits français et suisses, de saison et à maturité, issus principalement d'une agriculture locale et régionale, TGV Lyria s'engage à proposer une offre de restauration durable et responsable pour répondre aux exigences des voyageurs, qui recherchent des recettes gourmandes et respectueuses de l'environnement.

La Table: eine Gourmetreise durch die Schweiz und Frankreich

«La Table» ist ein einzigartiger Service an Bord, der die internationale Herkunft von TGV Lyria perfekt zum Ausdruck bringt. Diese kreative und auserlesene Küche folgt den Regeln der klassischen Gastronomie, lässt sich von lokalen und saisonalen Rezepten inspirieren, verwendet lokale Produkte und kreiert so eine gelungene Mischung aus schweizerischer und französischer Küche.

Ein Stern, um Ihre Sinne zu verwöhnen

TGV Lyria ist mit Küchenchef Michel Roth, der für seine Kochkunst mit ein Stern ausgezeichnet wurde und unter anderem bei den Wettbewerben Bocuse d'Or und Meilleur Ouvrier de France den Sieg davongetragen hat, eine Partnerschaft eingegangen. Seit nunmehr über fünf Jahren führt er das Restaurant Bayview im Hotel President Wilson in Genf. Der Wahl-Genfer wurde von Gault&Millau zum Romand 2016 ernannt und verkörpert die französisch-schweizerische Kultur von TGV Lyria perfekt. Somit ist es nur logisch, dass er wieder mit an Bord ist und diesmal für die Frühling-/Sommer-Karte «La Table» verantwortlich zeichnet. Der Sternekoch beherrscht das Repertoire der klassisch-französischen Küche virtuos und weiss diese mit seinen kreativen Inspirationen und Schweizer Regionalprodukten, die ihm besonders am Herzen liegen, zu bereichern. Er nimmt Sie von der Vorspeise bis zum Dessert mit auf eine sinnlichkulinarische Reise, auf der mit viel Leidenschaft und Authentizität das Beste aus saisonalen Produkten geholt wird.

Wir setzen auf eine nachhaltige Verpflegung

TGV Lyria bevorzugt kurze Beschaffungswege und setzt auf erstklassige saisonale und reife Produkte von vorwiegend lokalen und regionalen schweizerischen und französischen Landwirtschaftsbetrieben. Daher verschreiben wir uns auch einem nachhaltigen und verantwortungsbewussten Verpflegungsangebot, um so den Ansprüchen der Reisenden gerecht zu werden, die nach schmackhaftem Essen im Einklang mit der Natur verlangen.

La Table: a culinary journey to France and Switzerland

La Table is a unique on-board service concept, perfectly illustrating the dual French-Swiss identity of TGV Lyria. This delicate and inventive cuisine takes up the tradition of classic regional and seasonal dishes using local produce, and combining Swiss and French culinary expertise.

One star to delight your taste buds

TGV Lyria reinforced its partnership with French chef Michel Roth, holder of one Michelin star (Bocuse d'Or and Meilleur Ouvrier de France), who has been head of the Bayview Restaurant at the Hotel President Wilson in Geneva for more than five years. Honoured as Western Swiss person of the year in 2016 by Gault&Millau, and at home in Geneva, Michel Roth perfectly embodies the dual French-Swiss identity of TGV Lyria. It therefore makes sense to re-invite him on board, this time to endorse the spring/summer La Table menu. Combining his flawless command of French culinary classics with creative inspiration drawn from the Swiss local products that are dear to his heart, chef Michel Roth transports you to a sensory experience where seasonal products are transformed with imagination and simplicity, from the starter to the dessert.

A sustainable catering approach

We favour short supply chains for procurement and select the best French and Swiss products in terms of seasonality and ripeness, mainly from local and regional agriculture. TGV Lyria is thereby committed to offering a sustainable and responsible catering range to meet the requirements of passengers who are looking for gourmet recipes that respect the environment.





menu 1

Omelette à la ciboulette, pommes de terre et tomates cerises

Jambon de dinde rôti et Tête de Moine AOP

*Schnittlauch-Omelette mit Kartoffeln und Cherrytomaten
Geräucherter Trutenschinken und Tête de Moine AOP
Omelette with chives, potatoes and cherry tomatoes
Roasted turkey ham and PDO Tête de Moine cheese*

OU
oder
or

Marmelade pomme fraise et granola aux fruits secs

Yaourt grec au muesli d'abricot sec et de pêche

*Apfel-Erdbeer-Kompott mit Granola und Trockenfrüchten
Griechischer Joghurt und Müesli mit getrockneten Aprikosen und Pfirsich
Apple-strawberry compote and granola with dried fruit
Greek yoghurt with dried apricot and peach muesli*

menu 1

menu 2

**Cake à la courgette et à l'Emmental Suisse AOP, tomate rôtie
au romarin et champignons de Paris**

Jambon cuit aux herbes et chèvre frais

*Zucchini-Küchlein mit Schweizer Emmentaler AOP, geschmorte
Rosmarin-Tomate und Champignons
Gekochter Schinken mit Kräutern und Ziegenfrischkäse
Courgette cake with PDO Swiss Emmental cheese, tomato roasted
in rosemary and Paris mushrooms
Cooked ham with herbs and fresh goat's cheese*

OU
oder
or

Quartiers de pamplemousse et granola aux fruits secs

Riz au lait et sa cerise amarena

*Filetierte Grapefruit mit Granola und Trockenfrüchten
Milchreis mit Amarenakirsche
Grapefruit segments and granola with dried fruit
Rice pudding and Amarena cherry*

menu 2

menu 3

**Tortilla de tomate à la fleur de thym, poêlée de champignons
de Paris et tomate cerise rôtie**

**Salade de pommes de terre, œuf mimosa,
fromage frais et Tomme Vaudoise, saumon fumé et pointe d'aneth**

*Tomaten-Tortilla mit Thymianblüten, dazu Champignons aus der Pfanne
und geschmorte Cherrytomate
Kartoffelsalat mit Mimosa-Ei, dazu Frischkäse,
Tomme Vaudoise und geräucherter Lachs mit Dillspitzen
Tortilla with tomato and thyme flowers, with sautéed Paris mushrooms
and roasted cherry tomatoes
Salad of potatoes, devilled egg, fromage frais
and Tomme Vaudoise cheese, smoked salmon and dill tips*

OU
oder
or

**Abricots rôtis au miel et à la fleur de thym
accompagnés d'un gâteau nantais**

**Bircher aux flocons d'avoine, fraises, noisettes,
amandes, graines de courge, graines de lin et raisins secs**

*Geschmorte Aprikosen an Honig mit Thymianblüten, dazu ein Gâteau Nantais
Birchermüesli mit Haferflocken, Erdbeeren, Haselnüssen, Mandeln, Kürbiskernen,
Leinsamen und Rosinen
Honey roasted apricots with thyme flower accompanied by gâteau nantais cake
Bircher muesli with rolled oats, strawberries, hazelnuts, almonds,
pumpkin seeds, flaxseeds and raisins*

menu 3

Tous les petits déjeuners sont accompagnés de :
Alle Frühstücke werden von | All breakfasts are accompanied by:

Tous les petits déjeuners sont accompagnés de :
Alle Frühstücke werden von | All breakfasts are accompanied by:

Pain et viennoiseries servis à la corbeille

Brot und Gebäck werden im Körbchen gereicht | Basket of bread and pastries

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 et sélection de thés | Auswahl an Kaffee und Tee | Coffee and a selection of teas

Michel Roth



**Mousse de brocoli à l'huile d'olive, effeuillé de merlu fumé,
baies roses et aneth**

*Tranche vom geräucherten Seehecht auf Broccolimousse mit Olivenöl,
rosa Pfeffer und Dill*

*Tranche of smoked hake on a bed of broccoli mousse with olive oil,
pink peppers and dill*

**Dos de lieu sauce coco au curry jaune, risotto exotique à l'ananas,
calamar aux cébettes, sifflet de courgette au thym et à l'ail doux***

*Seelachsrückeln mit Kokossauce und gelbem Curry, dazu exotisches Ananas-Risotto
und Kalmar mit Frühlingszwiebeln*

Hake in coconut yellow curry sauce, exotic pineapple risotto and squid in spring onion

ou | oder | or

**Joue de bœuf braisée (12h à basse température) aux olives noires et tomates
confites, artichaut au parmesan, sifflet de courgette au thym et à l'ail doux***

*Geschmorte Rinderbäckchen (12 Stunden niedergegart) mit schwarzen Oliven
und eingelegten Tomaten, Artischocke mit Parmesan, Zucchinisticks mit Thymian
und jungem Knoblauch*

*Beef cheeks (braised for 12 hours at a low temperature) with black olives and sun-dried to-
matoes, artichoke in parmesan, courgette batons with thyme and spring garlic*

ou | oder | or

**Financier artichaut au coulis de poivrons rouges, poêlée de pousses
d'épinards aux graines de tournesol, artichaut tige snacké***

*Artischocken-Financier auf einem Coulis aus roten Peperoni, dazu Jungspinat aus der
Pfanne mit Sonnenblumenkernen und einem kurz angebratenen Artischockenstiel*

*Artichoke cakes with red pepper coulis, stir fried with spinach shoots, sunflower seeds
and pan-seared artichoke stem*

Brie de Melun et Comté

Brie de Melun und Comté | Brie from Melun and Comté

Entremets au chocolat lacté et craquant au chocolat et son abricot

*Entremets aus Milkschokolade mit knusprigem Schokoladekeks und Aprikose
Milk chocolate entremets with crisp chocolate biscuit and apricot*

ou | oder | or

Marmelade pomme fraise et granola aux fruits secs

*Apfel-Erdbeer-Kompott mit Granola und Trockenfrüchten
Apple-strawberry compote and granola with dried fruit*



Champagne
Champagne Pannier

Vins

Weine | Wines

BLANCS | WEISS | WHITE

Belles Filles - Sauvignon gris - AOC Genève

*Bourgogne Hautes-Côtes De Beaune - Nuiton Beauvigneron associés -
AOC Hautes-Côtes De Beaune*

ROUGES | ROT | RED

Cœur de Clémence Gamaret - Cave de Genève - AOC Genève

Gamay vieilli en fût de chêne - Château de l'Hestrange - AOC Beaujolais-Villages

*Demandez notre sélection du moment | Fragen Sie das Bordpersonal
nach unserer Auswahl | Ask for our selection of the moment*

Bières artisanales

Craft Bier | Craft Beers

Spiritueux

Spirituosen | Spirits

*Williamine (Poire) Morand
Cognac Camus VSOP*

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 et sélection de thés | Auswahl an Kaffee und Tee | Coffee and a selection of teas

*Choix du plat sous réserve de disponibilité

Auswahl an Gerichten nach Verfügbarkeit | Choice of dishes subject to availability

La liste des allergènes est disponible auprès du personnel de restauration

Die Liste der Allergene erhalten Sie bei unserem Bordpersonal | A list of allergens is available on request

Michel Roth



Bavarois de poivron confit, pesto de tomate et perle de poivron

*Bavarois-Törtchen aus eingelegten Peperoni mit Tomatenpesto und Peperoniperle
Bavarian pepper confit, tomato pesto and pepper pearls*

**Biscuit de brochet au coulis d'écrevisse, fondue de poireau
et fenouil, tomate cerise rôtie***

*Biskuit vom Hecht auf Flusskrebbs-Coulis mit Lauch- und Fenchelgemüse
und geschmorten Cherrytomaten
Soufflé of pike with crayfish coulis, leek and fennel fondue and roasted cherry tomato*

ou | oder | or

**Sauté d'agneau au paprika, sphère de polenta au basilic et aux piquillos,
poêlée de brocoli, fèves de soja, haricots verts et oignons blancs***

*Lammragout mit Paprika, dazu Polentakugel mit Basilikum und Piquillos sowie Broccoli,
Sojabohnen, grüne Bohnen und Frühlingzwiebeln aus der Pfanne
Lamb stir-fried with bell pepper, polenta balls and basil with small red peppers,
sautéed broccoli, soya beans, green beans and spring onions*

ou | oder | or

**Risotto de quinoa et petits pois au curry vert, pointes d'asperges vertes,
copeaux de parmesan, tomate séchée, pesto de basilic et d'épinards***

*Quinoa-Risotto und Erbsen mit grünem Curry, dazu grüne Spargelspitzen,
Parmesanspäne, getrocknete Tomate, Basilikum-Spinat-Pesto
Risotto of quinoa and peas in green curry sauce, green asparagus tips,
parmesan shavings, sun-dried tomato, basil and spinach pesto*

Fougerus et Emmental AOP

Fougerus und Emmentaler AOP | Fougerus and PDO Emmental

Tarte croustillante aux cerises, pistaches et fleur de sel

*Knusprige Kirschenwähe mit Pistazien und Fleur de Sel
Crispy tart with cherries, pistachios and fleur de sel*

ou | oder | or

Quartiers de pamplemousse et granola aux fruits secs

*Filetierte Grapefruit mit Granola und Trockenfrüchten
Grapefruit segments and granola with dried fruit*

Champagne
Champagne Pannier

Vins

Weine | Wines

BLANCS | WEISS | WHITE

Belles Filles - Sauvignon gris - AOC Genève
**Bourgogne Hautes-Côtes De Beaune - Nuiton Beauvigneron associés -
AOC Hautes-Côtes De Beaune**

ROUGES | ROT | RED

Cœur de Clémence Gamaret - Cave de Genève - AOC Genève
Gamay vieilli en fût de chêne - Château de l'Hestrange - AOC Beaujolais-Villages

**Demandez notre sélection du moment | Fragen Sie das Bordpersonal
nach unserer Auswahl | Ask for our selection of the moment**

Bières artisanales

Craft Bier | Craft Beers

Spiritueux

Spirituosen | Spirits

Williamine (Poire) Morand
Cognac Camus VSOP

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 et sélection de thés | Auswahl an Kaffee und Tee | Coffee and a selection of teas

*Choix du plat sous réserve de disponibilité
Auswahl an Gerichten nach Verfügbarkeit | Choice of dishes subject to availability

La liste des allergènes est disponible auprès du personnel de restauration
Die Liste der Allergene erhalten Sie bei unserem Bordpersonal | A list of allergens is available on request

Michel Roth



**Façon salade Cæsar, sucrine, volaille, chips de poitrine grillée
et crème d'Appenzeller**

*Caesar Salad mit Mini-Lattich, Geflügelstreifen, gegrillten Speckchips
und Appenzeller Frischkäse*

*Caesar-style salad, little gem lettuce, poultry strips, grilled bacon
and Appenzeller cream cheese*

**Dos de cabillaud, kouglof de riz basmati aux légumes colorés,
pesto d'épinards, sauce citron gingembre***

*Kabeljaurücken und Basmatireis-Köpfchen mit buntem Gemüse, begleitet von einem
Spinatpesto und einer Zitronen-Ingwer-Sauce*

*Cod loin, kouglof of basmati rice with coloured vegetables, spinach pesto
and lemon and ginger sauce*

ou | oder | or

**Suprême de pintade rôtie au romarin, ratatouille et mousseline
de pomme de terre persillée***

*Gebratene Perlhuhnbrust mit Rosmarin, dazu Ratatouille und Petersilien-Kartoffelpüree
Supreme of roasted guinea fowl in rosemary, ratatouille and puréed potatoes with parsley*

ou | oder | or

**Polenta crémeuse aux tomates confites, artichaut et fenouil aux graines
de courge caramélisées, coulis de tomate au sel de céleri,
sifflets de courgette rôtis***

*Cremige Polenta mit eingelegten Tomaten, dazu Artischocke und Fenchel
mit karamellisierten Kürbiskernen, mit Selleriesalz gewürztes Tomatencoulis
und Zucchinisticks aus der Pfanne*

*Creamed polenta with sun-dried tomatoes, artichoke and fennel with caramelised
pumpkin seeds, tomato coulis and celery salt, and pan-roasted courgette batons*

Chèvre cendré et Tête de Moine AOP

*Ziegenkäse im Aschemantel und Tête de Moine AOP | Ash-rolled goat's cheese
and PDO Tête de Moine*

Biscuit aux amandes, crémeux citron, mousse cassis et grains de cassis

*Mandelbiskuit mit Zitronencreme, Cassismousse und schwarzen Johannisbeeren
Almond sponge with lemon cream, cassis mousse and blackcurrant*

ou | oder | or

Abricots rôtis au miel et à la fleur de thym accompagnés d'un gâteau nantais

*Geschmorte Aprikosen an Honig mit Thymianblüten, dazu ein Gâteau Nantais
Honey roasted apricots with thyme flower accompanied by gâteau nantais cake*



Champagne
Champagne Pannier

Vins

Weine | Wines

BLANCS | WEISS | WHITE

Belles Filles - Sauvignon gris - AOC Genève
**Bourgogne Hautes-Côtes De Beaune - Nuiton Beauvigneron associés -
AOC Hautes-Côtes De Beaune**

ROUGES | ROT | RED

Cœur de Clémence Gamaret - Cave de Genève - AOC Genève
Gamay vieilli en fût de chêne - Château de l'Hestrange - AOC Beaujolais-Villages

**Demandez notre sélection du moment | Fragen Sie das Bordpersonal
nach unserer Auswahl | Ask for our selection of the moment**

Bières artisanales

Craft Bier | Craft Beers

Spiritueux

Spirituosen | Spirits

Williamine (Poire) Morand
Cognac Camus VSOP

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 et sélection de thés | Auswahl an Kaffee und Tee | Coffee and a selection of teas

*Choix du plat sous réserve de disponibilité
Auswahl an Gerichten nach Verfügbarkeit | Choice of dishes subject to availability

La liste des allergènes est disponible auprès du personnel de restauration
Die Liste der Allergene erhalten Sie bei unserem Bordpersonal | A list of allergens is available on request



Marmelade pomme fraise et granola aux fruits secs

Apfel-Erdbeer-Kompott mit Granola und Trockenfrüchten

Apple-strawberry compote and granola with dried fruit

Accompagnée d'une proposition salée ou sucrée

Serviert mit einer salzigen oder süssen Beilage

Served with a sweet or savoury snack

**Tarte à l'houmous de carotte, sifflet de carotte jaune rôtie
aux graines de cumin torréfiées**

**Club pain aux céréales, poivronnade, tartare de courgette
et jambon de Bourgogne**

*Karottenhummus-Tarte, dazu gelbe Karottensticks aus der Pfanne
mit gerösteten Kreuzkümmelsamen*

Club-Sandwich aus Vollkornbrot mit Peperonata, Zucchini-Tatar und Burgunderschinken

Carrot hummus tart, pan-roasted yellow carrot batons with toasted caraway seeds

Club sandwich on granary bread with poivronnade, tartare of courgette and Bourgogne ham

ou | oder | or

Mousse au chocolat et au beurre demi-sel

Mousse au Chocolat mit leicht gesalzener Butter

Chocolate mousse made with semi-salted butter

Champagne
Champagne Pannier

Vins

Weine | Wines

BLANCS | WEISS | WHITE

Belles Filles - Sauvignon gris - AOC Genève

**Bourgogne Hautes-Côtes De Beaune - Nuiton Beauvigneron associés -
AOC Hautes-Côtes De Beaune**

ROUGES | ROT | RED

Cœur de Clémence Gamaret - Cave de Genève - AOC Genève

Gamay vieilli en fût de chêne - Château de l'Hestrange - AOC Beaujolais-Villages

**Demandez notre sélection du moment | Fragen Sie das Bordpersonal
nach unserer Auswahl | Ask for our selection of the moment**

Bières artisanales

Craft Bier | Craft Beers

Spiritueux

Spirituosen | Spirits

**Williamine (Poire) Morand
Cognac Camus VSOP**

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 et sélection de thés | Auswahl an Kaffee und Tee | Coffee and a selection of teas



Quartiers de pamplemousse et granola aux fruits secs

*Filetierte Grapefruit mit Granola und Trockenfrüchten
Grapefruit segments and granola with dried fruit*

Accompagnés d'une proposition salée ou sucrée

*Serviert mit einer salzigen oder süssen Beilage
Served with a sweet or savoury snack*

Quiche oignon, pissaladière végétarienne, tomate rôtie et herbes de Provence

**Crêpe roulée au fromage frais et au saumon fumé,
morceaux de radis croquant et pointe d'aneth**

*Zwiebel-Quiche, vegetarische Pissaladière, dazu geschmorte Tomaten
an provenzalischen Kräutern*

Crêpe mit Frischkäse und Rauchlachs, knackigen Radieschenstücken und Dillspitzen

Onion quiche, vegetarian pissaladière, roasted tomato and herbes de Provence

Rolled pancake with fromage frais and smoked salmon, crunchy radish pieces and dill tips

ou | oder | or

Marmelade de mirabelles

Mirabellenkompott | Mirabelle plum compote

Champagne
Champagne Pannier

Vins

Weine | Wines

BLANCS | WEISS | WHITE

Belles Filles - Sauvignon gris - AOC Genève
**Bourgogne Hautes-Côtes De Beaune - Nuiton Beauvigneron associés -
AOC Hautes-Côtes De Beaune**

ROUGES | ROT | RED

Cœur de Clémence Gamaret - Cave de Genève - AOC Genève
Gamay vieilli en fût de chêne - Château de l'Hestrange - AOC Beaujolais-Villages

**Demandez notre sélection du moment | Fragen Sie das Bordpersonal
nach unserer Auswahl | Ask for our selection of the moment**

Bières artisanales

Craft Bier | Craft Beers

Spiritueux

Spirituosen | Spirits

Williamine (Poire) Morand
Cognac Camus VSOP

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 et sélection de thés | Auswahl an Kaffee und Tee | Coffee and a selection of teas



**Abricots rôtis au miel et à la fleur de thym accompagnés
d'un gâteau nantais**

*Geschmorte Aprikosen an Honig mit Thymianblüten, dazu ein Gâteau Nantais
Honey roasted apricots with thyme flower accompanied by gâteau nantais cake*

Accompagnés d'une proposition salée ou sucrée

*Serviert mit einer salzigen oder süssen Beilage
Served with a sweet or savoury snack*

**Croque chèvre, basilic et tomates séchées
Clafoutis de courgette et saumon et pointe d'aneth**

*Croque Chèvre mit Basilikum und getrockneten Tomaten
Zucchini-Clafoutis mit Lachs und Dillspitzen
Croque-monsieur with goat's cheese, basil and sun-dried tomatoes
Clafoutis of courgette, salmon and dill tips*

ou | oder | or

Mousse de citron et cubes de citron confit

*Zitronenmousse, garniert mit kandierten Zitronenwürfeln
Lemon mousse with cubes of lemon confit*

Champagne
Champagne Pannier

Vins

Weine | Wines

BLANCS | WEISS | WHITE

Belles Filles - Sauvignon gris - AOC Genève
Bourgogne Hautes-Côtes De Beaune - Nuiton Beauvigneron associés -
AOC Hautes-Côtes De Beaune

ROUGES | ROT | RED

Cœur de Clémence Gamaret - Cave de Genève - AOC Genève
Gamay vieilli en fût de chêne - Château de l'Hestrange - AOC Beaujolais-Villages

Demandez notre sélection du moment | Fragen Sie das Bordpersonal
nach unserer Auswahl | Ask for our selection of the moment

Bières artisanales

Craft Bier | Craft Beers

Spiritueux

Spirituosen | Spirits

Williamine (Poire) Morand
Cognac Camus VSOP

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 et sélection de thés | Auswahl an Kaffee und Tee | Coffee and a selection of teas



VINS BLANCS

BELLES FILLES - SAUVIGNON GRIS - AOC GENÈVE

NEZ | NASE | BOUQUET

Intensité très soutenue de fruits exotiques (passion, ananas) et d'agrumes (pamplemousse).

Sehr intensive Aromen von exotischen Früchten und Zitrusfrüchten. Noten von Passionsfrucht, Ananas und Grapefruit zeugen von der Reichhaltigkeit des Bouquets.

Deeply intensive exotic fruits and citrus. Notes of passion fruit, pineapple and grapefruit express the richness of the bouquet.



BOUCHE | GAUMEN | PALATE

Attaque souple et onctueuse aux arômes de fruits exotiques. Finale riche et puissante.

Weich und cremig im Auftakt, mit Aromen von exotischen Früchten. Nachhaltiges und kräftiges Finale.

A diverse and smooth burst of exotic fruit flavours. A rich and powerful finale.

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE - NUITON BEAUNOY VIGNERONS ASSOCIÉS - AOC HAUTES-CÔTES DE BEAUNE

NEZ | NASE | BOUQUET

Les arômes de fleurs blanches s'associent au miel, rappelant le pain d'épices.

Aromen von weissen Blüten verbunden mit Honig und Anklängen von Lebkuchen. The white floral aromas combine with honey, and are reminiscent of gingerbread.



BOUCHE | GAUMEN | PALATE

En bouche, l'élégance est sûre, aimable, gardant la fraîcheur du cépage sans céder à l'excès de moelleux.

Im Gaumen weist er eine distinguierte, liebliche Eleganz auf. Er behält die Frische dieser Rebsorte, ohne im Abgang eine übermäßige Süsse zu entwickeln.

The elegance is evident and pleasant on the palate, retaining the freshness of the grape variety without surrendering to excessive sweetness.

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PANNIER

Champagne fin, fruité et tout en rondeur, exprimant le style propre aux Champagnes Pannier.

Elegante, feinfruchtige Note mit schöner Fülle im Mund, verkörpert den besonderen Stil der Champagner aus dem Hause Pannier.

A fine champagne, fruity and very rounded, demonstrating the particular style of the Pannier champagnes.



ASSEMBLAGE | BLENDING **40% de Chardonnay - 30% de Pinot Noir 30% de Meunier** dont 25% de vins de réserve | davon 25% Vins de Réserve | 25% of which is made from reserve wines

VINS ROUGES

CŒUR DE CLÉMENCE GAMARET - CAVE DE GENÈVE - AOC GENÈVE

NEZ | NASE | BOUQUET

Bouquet puissant aux parfums d'épices, de fruits noirs ainsi que notes toastées.

Intensives Bouquet mit Noten von Gewürzen, schwarzen Früchten und Röstaromen.

Powerful bouquet with the scent of spices and black fruits as well as toasted notes.



BOUCHE | GAUMEN | PALATE

Vin opulent et charpenté soutenu par des tanins souples et soyeux qui lui confèrent rondeur et personnalité. Belle longueur en bouche avec une finale épicée.

Der kräftige, opulente Wein ist geprägt von weichen, seidigen Tanninen, die ihm Rundheit und Persönlichkeit verleihen. Im Gaumen von guter Länge mit einem aufwürzige Noten ausklingenden Abgang. An opulent and robust wine, intensified by smooth and silky tannins that give it a roundness and personality. Long-lasting on the palate with a spicy finale.

GAMAY VIEILLI EN FÛT DE CHÊNE - CHÂTEAU DE L'HESTRANGE - AOC BEAUJOLAIS-VILLAGES

NEZ | NASE | BOUQUET

Parfums subtilement fruités de griotte, de cassis, et de mûre et de subtiles notes épicées.

Leichtes Weichsel-, Cassis- und Brombeeraroma mit subtiler Gewürznote.

Subtle fruity aromas of sour cherry, blackcurrant and blackberry with fine spicy notes.



BOUCHE | GAUMEN | PALATE

La bouche est fraîche et charnue et les tanins souples et bien fondus. La finale, quant à elle est rafraichissante et sur le fruit.

Im Gaumen frisch und fleischig mit geschmeidigen und gut verschmolzenen Tanninen. Erfrischender und fruchtiger Abgang.

The palate is fresh and fleshy with smooth and well-fused tannins. Its finale is refreshing and fruity.