



MENU

BUSINESS 1ÈRE

Bon appétit !

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 ce nouveau menu 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 coeur d'une expérience sensorielle où les produits de saison sont sublimes 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 das neue Menü «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 new 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.





Petit déjeuner

Frühstück
Breakfast

Menu 1

Flan de comté et Emmental Suisse,
tranche de lard fumé grillé et tomate grappe rôtie³⁻⁵
Saumon fumé sur pain noir et fromage frais ciboulette¹⁻⁴⁻⁵

*Flan von Comté und Schweizer Emmentaler, grillierter Räucherspeck und geröstete Strauchtomate
Räucherlachs auf Schwarzbrot mit Schnittlauch-Frischkäse*

*Comté and Swiss Emmental cheese flan, grilled smoked bacon rasher and roasted vine tomato
Smoked salmon on black rye bread with chive cream cheese*

ou | oder | or

Moelleux amandes, cannelle, zestes de citron et d'orange,
gel d'orange infusé au gingembre¹⁻³⁻⁵⁻⁸

Mousse de fromage blanc, cubes de pomme au caramel
et topping pistache⁵⁻¹¹⁻¹³

*Saftiger Mandelcake mit Zimt, Zitronen- und Orangenzesten, dazu Orangengel mit Ingwer-Infusion
Quarkmousse, karamellisierte Apfelwürfel und Pistazien-Topping*

*Moist almond cake, cinnamon, orange and lemon zest, ginger-infused orange gel
Curd cheese mousse with caramelised apple pieces and pistachio topping*

Menu 2

Flan Appenzeller, pommes de terre rôties au thym
et épinards poêlés aux graines de courge³⁻⁵

Jambon Forêt noire, Tomme des montagnes, pickles de butternut⁵

*Appenzeller-Flan, Thymian-Röstkartoffeln und gedünsteter Spinat mit Kürbiskernen
Schwarzwälder Schinken, Tomme de Montagne, Butternut-Pickles*

*Appenzeller cheese flan, thyme-roasted potatoes, pan-fried spinach with pumpkin seeds
Black Forest ham, Tomme de montagne cheese, pickled butternut squash*

ou | oder | or

½ pomme rôtie, crème de marron allégée, pistaches et cranberries¹¹⁻¹³

Bircher, pomme, poire, miel et flocon d'avoine¹⁻⁵

*½ Bratapfel, leichte Marroni-Creme, Pistazien und Cranberries
Birchermüesli mit Apfel, Birne, Honig und Haferflocken*

*½ baked apple, sweetened chestnut purée, pistachios and cranberries
Bircher muesli with apple, pear, honey and oats*

Petit déjeuner

Frühstück
Breakfast

Menu 3

Oeufs brouillés au persil, champignons champêtres,
châtaignes, tomates cerises³⁻⁵

Saumon rôti, salade de pommes de terre grenaille, oignons rouges,
Emmental Suisse et roquette ciselée⁴⁻⁵

*Rührei mit Peterli, Wiesenchampignons, Marroni und Kirschtomate
Gebratener Lachs, Röstkartoffelsalat, rote Zwiebeln, Schweizer Emmentaler und gehackter Rucola*

*Scrambled eggs with parsley, country-style mushrooms, chestnuts, cherry tomatoes
Roast salmon, new potato salad, red onion, Swiss Emmental cheese and chopped rocket*

ou | oder | or

Marmelade pomme, poire, ananas et crumble vanillé¹⁻⁵⁻⁸⁻¹⁴

Perles de tapioca au lait vanillé, crème de châtaigne⁵

*Kompott von Apfel, Birne und Ananas mit Vanille-Crumble
Tapioka-Perlen in Vanillemilch, Marroni-Creme*

*Stewed apple, pear and pineapple with vanilla crumble
Tapioca pearls with vanilla milk and chestnut cream*

Tous les petits déjeuners sont accompagnés de viennoiseries, pain et confiture

*Alle Frühstücke beinhalten Gebäck, Brot und Marmelade begleitet
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 et sélection de thés | Auswahl an Kaffee und Tee | Coffee and a selection of teas

Chocolat chaud | heiße Schokolade | Hot chocolate

Liste des allergènes / Die Liste der Allergene / A list of allergens:

/ 1 Gluten 2 Crustacé 3 Œuf 4 Poisson 5 Lait 6 Céleri 7 Dioxyde de soufre 8 Amande 9 Anhydride sulfureux 10 Soja
11 Arachide 12 Moutarde 13 Fruit à coque 14 Graine de sésame 15 Lupin 16 Mollusque
/ 1 Gluten 2 Krebstiere 3 Eier 4 Fish 5 Milch 6 Sellerie 7 Schwefeldioxid 8 Mandeln 9 Schwefeldioxid 10 Soja
11 Erdnüsse 12 Senf 13 Schalenfrüchte 14 Sesamsamen 15 Lupinen 16 Weichtiere
/ 1 Gluten 2 Crustacean 3 Egg 4 Fish 5 Milk 6 Celery 7 Sulphur dioxide 8 Almond 9 Sulphur dioxide 10 Soya
11 Peanut 12 Mustard 13 Nuts 14 Sesame seeds 15 Lupin 16 Mollusc

Viande d'origine France | Fleisch aus Frankreich | Meat from France



Menu du chef français
Kreation des französischen Kochs
French chef's menu

Michel Roth



Menu **1**

Risotto de topinambour à l'huile de noisette et jus de betterave, crumble de noisette et Emmental Suisse ¹⁻³⁻¹¹⁻¹³

Topinambour-Risotto mit Haselnussöl und Randerjus, Haselnuss-Crumble mit Schweizer Emmentaler
Jerusalem artichoke risotto with hazelnut oil and beetroot juice, hazelnut crumble and Swiss Emmental

Parmentier de canard au céleri, champignons et oignons rouges, sablés de noisettes ¹⁻⁵⁻⁶⁻¹¹⁻¹³

Entenaufwurf mit Sellerie, Pilzen, roten Zwiebeln und Haselnuss-Kruste
Duck cottage pie with celery, mushrooms and red onion, hazelnut crumble

ou | oder | or

Dos de cabillaud rôti, fondue de poireaux aux algues, coulis de crustacé ¹⁻²⁻⁴⁻⁵⁻⁶

Gebratener Kabeljau-Rücken, gedünstetes Lauchgemüse mit Algen, Krustentier-Sauce
Roast cod fillet, braised leeks with seaweed and shellfish sauce

ou | oder | or

Ravioles de champignons des bois, coulis de panais au tartuffon et pignons de pins ¹⁻³⁻⁵

Waldpilz-Ravioli, Pastinaken-Coulis mit Tartuffon und Pinienkernen
Wild mushroom ravioli, parsnip sauce with truffle and pine nuts

Appenzeller et camembert ⁵

Appenzeller und Camembert
Appenzeller and Camembert

Entremet pomme spéculoos ¹⁻³⁻⁵⁻¹⁰

Apfel-Spekulatius-Schnitte
Apple and speculoos slice

ou | oder | or

Moelleux amandes, cannelle, zestes de citron et d'orange, gel d'orange infusé au gingembre ¹⁻³⁻⁵⁻⁸

Saftiger Mandelcake mit Zimt, Zitronen- und Orangenzensten, dazu Orangengel mit Ingwer-Infusion
Moist almond cake, cinnamon, orange and lemon zest, ginger-infused orange gel

Menu du chef français

Kreation des französischen Kochs
French chef's menu

Michel Roth



Menu **2**

Salade de pâtes d'Orzo, Tomme des montagnes, champignons des bois, oignons rouges et vinaigre balsamique ¹⁻⁵

Orzo-Pastasalat, Tomme de Montagne, Waldpilze, rote Zwiebeln und Balsamico
Orzo pasta salad, Tomme de montagne cheese, wild mushrooms, red onion and balsamic vinegar

Estouffade de chevreuil Grand Veneur, marrons et gnocchis de pomme de terre, poire caramélisée à l'hibiscus ¹⁻³⁻⁵⁻⁶

Rehragout nach Jägerart, Marroni und Kartoffelgnocchi, karamellierte Hibiskusbirne
Venison casserole with "Grand Veneur" (hunter's) sauce, chestnuts, potato gnocchi, caramelised pear with hibiscus

ou | oder | or

Mousseline de St Jacques aux zestes d'agrumes, segment d'orange, mousseline de cerfeuil tubéreux, émulsion de jus meunière ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁵⁻¹⁶

Mousseline von Jakobsmuscheln mit Zitruschalen, Orangenspalten, Knollenkerbel-Mousseline, Emulsion von Jus Meunière
Scallop mousseline with citrus zest, orange segments, chervil root purée, meunière emulsion

ou | oder | or

Pot-au-feu de légumes d'hiver (carottes orange, jaune, mauve, betterave chioggia, chou vert) et coulis au Raifort ⁵⁻⁶

Wintergemüse-Eintopf (verschiedenfarbige Rüebli, Chioggia-Randen, Wirz) und Meerrettich-Coulis
Winter vegetable hot-pot (orange, yellow and purple carrots, Chioggia beetroot, green cabbage) with horseradish sauce

Emmental Suisse et chèvre frais ⁵

Schweizer Emmentaler und Ziegenfrischkäse | Swiss Emmental and fresh goat's cheese

Entremet praliné chocolat ¹⁻³⁻⁵⁻⁸⁻¹⁰

Schokoladen-Praliné-Schnitte | Chocolate praline slice

ou | oder | or

½ pomme rôtie, crème de marron allégée, pistaches et cranberries ¹¹⁻¹³

½ Bratapfel, leichte Marroni-Creme, Pistazien und Cranberrys
½ baked apple, sweetened chestnut purée, pistachios and cranberries



Menu du chef français
Kreation des französischen Kochs
French chef's menu

Michel Roth



Menu **3**

**Caponata d'hiver (oignons rouges, potiron, panais, patate douce et câpres)
et sa betterave jaune rôtie**

*Winter-Caponata (rote Zwiebeln, Kürbis, Pastinaken, Süsskartoffeln und Kapern),
dazu geröstete gelbe Rande*
*Winter caponata (red onion, pumpkin, parsnip, sweet potato and capers)
with roasted yellow beetroot*

**Moelleux de veau, confit d'oignons à la bière,
clafouti de chou vert et panais au thym** ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁸

Zartes Kalbfleisch, Zwiebel-Bier-Confit, Wirz-Pastinaken-Clafoutis mit Thymian
Veal tenderloin, beer-braised onions, green cabbage and thyme parsnip clafouti bake

ou | oder | or

**Dos de colin rôti aux graines de sésame, riz thaï carotte,
chou pak choy et shiitake, sauce caramel de soja épicé** ¹⁻³⁻¹⁰⁻¹⁴

*Gebatener Seelachsrückeln mit Sesam, Thai-Reis mit Rüeblli,
Pak Choi und Shiitake, würzige Soja-Karamellsauce*
*Sesame-roasted hake fillet, Thai-style rice with carrots,
pak choy and shitake mushrooms, spicy caramel and soy sauce*

ou | oder | or

Risotto d'orge perlé, butternut à la crème d'Appenzeller et fondue de chou kale ¹⁻⁵⁻⁶

Rollgersten-Risotto, Butternusskürbis mit Appenzeller-Creme und gedünstetem Federkohl
Pearl barley risotto, butternut squash with creamy Appenzeller cheese and braised kale

Tête de moine et Comté ⁵

Tête de Moine und Comté | Tête de Moine and Comté

Tartelette caramel et copeaux de chocolat ¹⁻³⁻⁵⁻¹⁰

Karamelltörtchen mit Schokosplittern | Caramel tart with chocolate flakes

ou | oder | or

Marmelade pomme, poire, ananas et crumble vanillé ¹⁻⁵⁻⁸⁻¹⁴

Kompott von Apfel, Birne und Ananas mit Vanille-Crumble
Stewed apple, pear and pineapple with vanilla crumble

Champagne
Pannier

Vins
Weine | Wines

BLANCS | WEISS | WHITE
Genève – Pinot blanc « Belles filles » 
Bugey – Chardonnay « Lingot Martin » 

ROUGES | ROT | RED
Valais – Syrah Merlot « Les premières Côtes du Rhone » 
Beaujolais / Juliéna – Domaine Bergeron « Vayalette » 

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 33cl

Mocktail sans alcool, sélection du moment

Alkoholfreie Getränke | Non-alcoholic drinks

Dandy des bas-fonds - Poire, rhubarbe, cannelle BIO 25cl

Bio-Saft Birne, Rhubarber, Zimt
Organic juice pear, rhubarb, cinnamon

Poète Maudit - Tomato, poivron rouge, piment d'espelette BIO 25cl

Bio-Saft aus Tomato, roter Paprika, Espelette-Paprika
Tomato, red pepper, Espelette pepper organic juice

Don-Juan.com - Pomme, concombre, gingembre BIO 25cl

Bio-Saft, Apfel, Gurke, Ingwer
Organic juice, apple, cucumber, ginger

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

Chocolat chaud | heiße Schokolade | Hot chocolate

*Choix du plat sous réserve de disponibilité

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

Liste des allergènes / Die Liste der Allergene / A list of allergens:

/ 1 Gluten 2 Crustacé 3 Œuf 4 Poisson 5 Lait 6 Céliaci 7 Dioxyde de soufre 8 Amande 9 Anhydride sulfureux 10 Soja
11 Arachide 12 Moutarde 13 Fruit à coque 14 Graine de sésame 15 Lupin 16 Mollusque
/ 1 Gluten 2 Krebstiere 3 Eier 4 Fish 5 Milch 6 Sellerie 7 Schwefeldioxid 8 Mandeln 9 Schwefeldioxid 10 Soja
11 Erdnüsse 12 Senf 13 Schalenfrüchte 14 Sesamsamen 15 Lupinen 16 Weichtiere
/ 1 Gluten 2 Crustacean 3 Egg 4 Fish 5 Milk 6 Celery 7 Sulphur dioxide 8 Almond 9 Sulphur dioxide 10 Soya
11 Peanut 12 Mustard 13 Nuts 14 Sesame seeds 15 Lupin 16 Mollusc

Viande d'origine France | Fleisch aus Frankreich | Meat from France



Collation
Snack

Menu **1**

**Moelleux amandes, cannelle, zestes de citron et d'orange,
gel d'orange infusé au gingembre** ¹⁻³⁻⁵⁻⁸

*Saftiger Mandelcake mit Zimt, Zitronen- und Orangenzensten,
dazu Orangengel mit Ingwer-Infusion*

Moist almond cake, cinnamon, orange and lemon zest, ginger-infused orange gel

Accompagnée d'une proposition salée ou sucrée

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

**Quiche aux poires, butternut, noisettes et bleu
Wraps jambon, fromage frais persillé et Appenzeller** ¹⁻³⁻⁵⁻¹¹⁻¹³

Quiche mit Birne, Butternuss, Haselnüssen und Blauschimmelkäse

Wrap mit Schinken, Petersilien-Frischkäse und Appenzeller

Pear, butternut squash, hazelnut and blue cheese quiche

Ham, cream cheese with herbs and Appenzeller cheese wraps

ou | oder | or

Mousse de marron et granola ¹⁻⁵⁻⁸

Marronimousse mit Knusper-Topping

Chestnut mousse with granola

Collation
Snack

Menu **2**

½ pomme rôtie, crème de marron allégée, pistaches et cranberries ¹¹⁻¹³

½ Bratapfel, leichte Marroni-Creme, Pistazien und Cranberrys

½ baked apple, sweetened chestnut purée, pistachios and cranberries

Accompagnée d'une proposition salée ou sucrée

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

**Clafoutis carotte, épinard et chèvre
Tapas pesto de roquette et copeaux de parmesan** ¹⁻³⁻⁵⁻⁸⁻¹³

Rüebli-Spinat-Auflauf mit Ziegenkäse

Tapas mit Rucola-Pesto und Parmesan-Spänen

Carrot, spinach and goat's cheese clafouti (baked flan)

Rocket pesto bite with Parmesan shavings

ou | oder | or

Mousse de chocolat blanc et granola ¹⁻⁵⁻¹¹⁻¹³

Weisse Schokoladenmousse mit Knusper-Topping

White chocolate mousse with granola



Collation Snack

Menu 3

Marmelade pomme, poire, ananas et crumble vanillé ¹⁻⁵⁻⁸⁻¹⁴

*Kompott von Apfel, Birne und Ananas mit Vanille-Crumble
Stewed apple, pear and pineapple with vanilla crumble*

Accompagnée d'une proposition salée ou sucrée

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

Mini navette Bretzel sauce Verbena (coriandre frais, persil, citron confit, harissa, fromage frais), râpé de courge butternut, radis blanc, roquette et son pickles de butternut ¹⁻⁵

Mini-Silberstange mit Verbena-Sauce (frischer Koriander, eingelegte Zitrone, Harissa, Frischkäse), geraspelter Butternusskürbis, weisser Rettich, Rucola und Butternut-Pickles

Mini pretzel sub roll with "Verbena" sauce (fresh coriander, parsley, confit lemon, harissa, cream cheese), grated butternut squash, white radish, rocket and pickled butternut squash

ou | oder | or



Mousse de fromage blanc et coulis de mangue ⁵

*Quarkmousse mit Mangosauce
Curd cheese mousse with mango coulis*



Champagne Pannier

Vins Weine | Wines

BLANCS | WEISS | WHITE

Genève – Pinot blanc « Belles filles » 
Bugey – Chardonnay « Lingot Martin » 

ROUGES | ROT | RED

Valais – Syrah Merlot « Les premières Côtes du Rhone » 
Beaujolais / Juliéanas – Domaine Bergeron « Vayalette » 

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 33cl

Mocktail sans alcool, sélection du moment

Alkoholfreie Getränke | Non-alcoholic drinks

Dandy des bas-fonds - Poire, rhubarbe, cannelle BIO 25cl

Bio-Saft Birne, Rhabarber, Zimt

Organic juice pear, rhubarb, cinnamon

Poète Maudit - Tomato, poivron rouge, piment d'espelette BIO 25cl

Bio-Saft aus Tomate, roter Paprika, Espelette-Paprika

Tomato, red pepper, Espelette pepper organic juice

Don-Juan.com - Pomme, concombre, gingembre BIO 25cl

Bio-Saft, Apfel, Gurke, Ingwer

Organic juice, apple, cucumber, ginger

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

Chocolat chaud | heiÙe Schokolade | Hot chocolate

^{*}Choix du plat sous réserve de disponibilité

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

Liste des allergènes / Die Liste der Allergene / A list of allergens:

/ 1 Gluten 2 Crustacé 3 Œuf 4 Poisson 5 Lait 6 Céléri 7 Dioxyde de soufre 8 Amande 9 Anhydride sulfureux 10 Soja 11 Arachide 12 Moutarde 13 Fruit à coque 14 Graine de sésame 15 Lupin 16 Mollusque / 1 Gluten 2 Krebstiere 3 Eier 4 Fish 5 Milch 6 Sellerie 7 Schwefeldioxid 8 Mandeln 9 Schwefeldioxid 10 Soja 11 Erdnüsse 12 Senf 13 Schalenfrüchte 14 Sesamsamen 15 Lupinen 16 Weichtiere / 1 Gluten 2 Crustacean 3 Egg 4 Fish 5 Milk 6 Celery 7 Sulphur dioxide 8 Almond 9 Sulphur dioxide 10 Soya 11 Peanut 12 Mustard 13 Nuts 14 Sesame seeds 15 Lupin 16 Mollusc

Viande d'origine France | Fleisch aus Frankreich | Meat from France

**Bon appétit,
bon voyage**

*Guten Appetit,
gute Reise*

*Enjoy your meal,
and have a good trip*



