



MENU AUTOMNE-HIVER 2020-2021

MENÜ HERBST-WINTER 2020-2021

2020-2021 AUTUMN-WINTER MENU



Michel Roth

UNE ÉTOILE, UNE RECETTE SIGNATURE GOURMANDE



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 une recette Signature généreuse pour ravir vos papilles. Les voyageurs plus gourmands pourront apprécier sa joue de boeuf aux agrumes et légumes.

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 ein köstliche Signatur-Gerichte. Und für die Feinschmecker hätten wir ein Rinderbäckchen mit Zitrusfrüchten und Gemüse.

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 one sumptuous Signature recipes à la carte to delight your taste buds. Passengers looking for something more gourmet-based will appreciate his beef cheeks with citrus fruits and vegetables.



NOS ENGAGEMENTS



+ de 90% de nos produits de restauration fabriqués en France

Fournisseurs sélectionnés localement, garantissant une réduction maximum des temps de transport et d'émissions de Co₂.

+ 90% unserer Catering-Produkte hergestellt in Frankreich

Vor Ort ausgewählte Lieferanten, um maximale Transportzeiten und Co₂-Emissionen zu reduzieren

+90 of our catering products made in France

Suppliers selected locally, ensuring maximum reduction in transport times and Co₂ emissions



+ de 1/3 de nos produits sont certifiés bio ou issus de l'agriculture raisonnée

Mehr als 1/3 unserer Produkte sind biologisch zertifiziert oder stammen aus verantwortungsbewusster Landwirtschaft

More than 1/3 of our products are certified organic or from responsible agriculture



100% de viandes Française et poisson sous label MSC

(Dans nos sandwichs et nos plats chauds)

100% französisches Fleisch und Fisch unter dem MSC-Label

(In unseren Sandwiches und unseren warmen Gerichten)

100% French meat and fish under the MSC label (In our sandwiches and our hot dishes)



Zéro déchet alimentaire

Récupération des invendus alimentaires au quotidien avec notre partenaire Phenix (<https://wearephenix.com>)

Keine Lebensmittelverschwendung - Tägliche Rückgewinnung nicht verkaufter Lebensmittel durch unsere Phenix-Partnerschaft (<https://wearephenix.com>)

Zero food waste - Recovery of unsold food daily with our Phenix partnership

(<https://wearephenix.com>)

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 beschreiben 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 Deli Express 4,00€ CHF 4,70

DELI EXPRESS-MENÜ - DELI EXPRESS MENU



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

+



Viennoiserie
ou Madeleine
Gebäck
oder madeleine
Pastry
or madeleine

MENU Deli Complet 8,00€ CHF 9,40

DELI STANDARD-MENÜ - DELI STANDARD MENU



Pur jus de fruits
Fruchtsaft
Pure fruit juice

+



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

+



Viennoiserie
ou Madeleine
Gebäck
oder madeleine
Pastry
or madeleine

+2€00 / CHF 2,40 YAOURT OU COMPOTÉE
Einfacher Joghurt oder Kompott / Natural yogurt or compote

MENU Petite Pause 5,80€ CHF 6,80

KLEINE PAUSE - BREAK MENU



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

+



Boisson fraîche
Kaltes Getränk
Soft drink

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

MENU Gourmand GOURMET-MENÜ — GOURMET MENU

17,50€
CHF 20,50

PLAT CHAUD Hauptspeise / Hot meal



Tartiflette

Kartoffelgratin mit Reblochon / Potato gratin with reblochon

ou



✔ Risotto de quinoa aux légumes d'hiver
Quinoa-Risotto mit Wintergemüse
Quinoa risotto with winter vegetables

ou



MICHEL ROTH
Joue de boeuf aux agrumes et légumes d'hiver
Rinderbäckchen mit Zitrusfrüchten und Wintergemüse
Beef cheeks with citrus fruits and winter vegetables



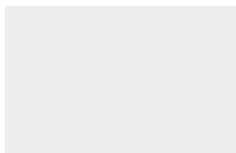
GOURMANDISE AU CHOIX

Nascherei nach Wahl / Sweet treat



Yaourt nature Savoie
Naturjoghurt
Natural yogurt

ou



Michel & Augustin - Vache à boire
à la vanille de Madagascar
Vanille Trinkjoghurt
Vanilla drink yogurt

ou



Bonne maman - Compotée de
pomme à la vanille ou Compotée
de nectarines blanches
Apfel-Vanille-Kompott
oder weiße Nektarinen-Kompott
Apple and vanilla compote
or White nectarines compote

ou



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

ou



Cookie aux pépites de chocolat
ou Cookie cranberry & chocolat blanc
Cookies mit Schokolastückchen oder Cookie mit
Cranberries und weißer Schokolade
Chocolate chip cookie or Cookie with
cranberries & white chocolate

ou



Muffin nature aux pépites
de chocolat
Stracciottella-Muffins
Chocolate chip muffin



BOISSON FRAÎCHE

Kaltes Getränk / Soft drink

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

MENU Classique

MENÜ KLASSISCH — CLASSIC MENU

12,00€
CHF 14.-

SANDWICH



04

**Club jambon emmental
sel de Guérande**
Club-Sandwich mit Schinken Emmentaler,
Guérande Salzbutter
Emmentaler ham, Guérande salt butter
club sandwich



04

**Club thon, tomates séchées,
moutarde**
Club-Sandwich, thunfisch,
sonnengetrockneter Tomaten, Senf
Tuna, dried tomato, mustard, club
sandwich



**Club œuf bio, parmesan,
tomate**
Club-Sandwich Bio Hartes,
Parmesan, Tomato
Organic egg, parmesan, tomato
club sandwich

MENU En-Cas

MENÜ SNACKS — SNACK MENU

13,50€
CHF 15,80

EN-CAS Snacks / Snack



04

Croque-monsieur
Toasted ham and cheese
sandwich



04

**Quiche
aux oignons confits façon
"Zibelechueche"**
Quiche mit eingelegten Zwiebeln
nach Art des «Zibelechueche»
Quiche with caramelised onions in
"Zibelechueche" style



04

Cheeseburger



**Soupe lentille
corail et cumin**
Rote Linsensuppe mit Kümmel
Red lentil and cumin soup

+2€ / CHF 2,40 AVEC SALADE / mit Salat / with salad



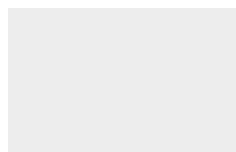
GOURMANDISE AU CHOIX

Nascherei nach Wahl / Sweet treat



04

Yaoourt nature Savoie
Naturjoghurt
Natural yogurt



04

**Michel & Augustin - Vache à boire
à la vanille de Madagascar**
Vanille Trinkjoghurt
Vanilla drink yogurt



04

**Bonne maman - Compotée de
pomme à la vanille ou Compotée
de nectarines blanches**
Apfel-Vanille-Kompott
oder weiße Nektarinen-Kompott
Apple and vanilla compote
or White nectarines compote



04

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



04

**Cookie aux pépites de chocolat
ou Cookie cranberry & chocolat blanc**
Cookies mit Schokolastückchen oder Cookie mit
Cranberries und weisser Schokolade
Chocolate chip cookie or Cookie with
cranberries & white chocolate



**Muffin nature aux pépites
de chocolat**
Stracciatella-Muffins
Chocolate chip muffin



BOISSON FRAÎCHE

Kaltes Getränk / Soft drink

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

En-cas

SNACKS

Croque-monsieur Croque-monsieur Toasted ham and cheese sandwich	7,80 € CHF 9.10
Cheeseburger (🌱)	7,80 € CHF 9.10

Quiche aux oignons 🇨🇭 LES PETITS PRODUCTEURS 🌱 🌱
confits façon "Zibelechueche"
Quiche mit eingelegten Zwiebeln nach
Art des «Zibelechueche»
Quiche with caramelised onions
in "Zibelechueche" style

7,80 €
CHF 9.10

Soupe lentille corail et cumin 🌱 🌱
Rote Linsensuppe mit Kümmel
Red lentil and cumin soup

8,00 €
CHF 9.40

Sandwichs

SANDWICHES

Club jambon emmental sel de Guérande (🌱) Club-Sandwich mit Schinken Emmentale, Guérande Salzbutter Emmentale ham, Guérande salt butter club sandwich	6,30 € CHF 7.40
--	--------------------

Club thon, tomates séchées, moutarde Club-Sandwich, thunfisch, sonnengetrockneter Tomaten, Senf Tuna, dried tomato, mustard, club sandwich	6,30 € CHF 7.40
---	--------------------

Club œuf bio, parmesan, tomate 🌱 Club-Sandwich Bio Hartes, Parmesan, Tomato Organic egg, parmesan, tomato club sandwich	6,30 € CHF 7.40
---	--------------------

Plats Chauds

WARMER GERICHTE – HOT MEALS

Tartiflette Kartoffelgratin mit Reblochon Potato gratin with reblochon	11,90 € CHF 13.90
Risotto de quinoa aux légumes d'hiver 🌱 Quinoa-Risotto mit Wintergemüse Quinoa risotto with winter vegetables	11,90 € CHF 13.90

MICHEL ROTH

(🌱) **Joue de boeuf aux agrumes
et légumes d'hiver**
Rinderbäckchen mit Zitrusfrüchten
und Wintergemüse
Beef cheeks with citrus fruits
and winter vegetables

11,90 €
CHF 13.90



Michel Roth



Boissons Fraîches

KALTE GETRÄNKE – COLD DRINKS

Eau plate - Nestlé Pure Life 50cl Stilles Wasser / Still water	3,00 € CHF 3.50
San Pellegrino - Eau gazeuse 50cl Wasser mit Kohlensäure / Sparkling water	3,40 € CHF 4.-
Coca-Cola ou Coca-Cola sans sucres 33cl Coca-Cola oder Coca-Cola ohne Zucker Coca-Cola or Coca-Cola sugar free	3,00 € CHF 3.50
Ice Tea Pêche - Lipton 33cl Ice Tea Pfirsich / Ice Tea Peach	3,00 € CHF 3.50
Tropico l'Original 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 🌱 Nu Apfelsaft / Apple juice	3,90 € CHF 4.60

PLAISIR SAIN
Gesund - Healthy

Citron & Citron vert 🌱 🌱 Vittel UP 50cl Stilles Wasser Zitrone-Limette Still water lemon and lime	3,60 € CHF 4.20
Infusion Thé blanc grenade 🌱 & fleur de passion TAO 33cl Weisser Tee aus Granatapfel und Passionsblume Pomegranate & passion flower white tea	4,00 € CHF 4.70
Jus de pomme pétillant 🇨🇭 🌱 Schorle More 50cl More-Apfelsaftschorle Sparkling apple juice	4,50 € CHF 5.30

Bières & Vins

BIER & WEIN – BEERS & WINES

Heineken 33cl	4,60 € CHF 5.40
Bière française La Parisienne 🇫🇷 🌱 Blonde 33cl Craftbier La Parisienne - Blonde - 33cl La Parisienne - Lager - 33cl (craft beer)	5,50 € CHF 6.50
Bière suisse Boxer Old 33cl 🇨🇭 Craftbier Boxer Old - 33cl Boxer Old Beer - 33cl (craft beer)	5,50 € CHF 6.50
Bière du moment 33cl Bier des Tages 33cl / Beer of the moment 33cl	5,50 € CHF 6.50
Vin rouge ou blanc 18,7cl 🇫🇷 Rotwein oder Weisswein 18,7 cl Red wine or White wine 18,7cl	5,00 € CHF 5.90
Vin rouge ou blanc 18,7cl 🇨🇭 Rotwein oder Weisswein 18,7 cl Red wine or White wine 18,7cl	5,50 € CHF 6.50

Snacks Salés

SALZIGE SNACKS – SAVOURY SNACKS

Saucissons Auvernou 
Auvernou luftgetrocknete Salami Snacks
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 / Pretzel crisps

3,20 €
CHF 3,80

Mélange de noix au sel et origan  
Gesalzener Nuss-Mix mit Oregano
Mix of nuts with salt and oregano

3,40 €
CHF 4,-

Carré croustillant   
romarin & thym
Knuspriges Quadrat aus Rosmarin und Thymian
Rosemary & thyme crispy square

3,50 €
CHF 4,10

Chips soufflées au paprika  
Paprikachips / Paprika crisps

3,20 €
CHF 3,80

Olives Primo Gusto  
Oliven Primo Gusto / Olives Primo Gusto

2,90 €
CHF 3,40

Snacks Sucrés

SÜSSE SNACKS – SWEET SNACKS

M&M's 2,90 €
CHF 3,40

Kit Kat 2,80 €
CHF 3,30

Not Guilty - Bonbons Hug me please    3,60 €
Süßigkeiten / Candy CHF 4,20

Madeleines Bonne Maman  3,00 €
CHF 3,50

Carré Suisse - Chocolat au lait,   
pépites de caramel & sel de Guérande 3,80 €
Milchschokolade mit Karamellstückchen & Meersalz CHF 4,50
Milk chocolate with caramel chips and sea salt

Barre de chocolat - Branches Classic  2,90 €
Schokoladenstängel / Chocolate bar CHF 3,40

Barre 70% Cacao - Lindt  3,80 €
Lindt 70% Kakao / Lindt 70% Cocoa CHF 4,50

Barre chocolat banane noix  
de pécan - Yes! 3,20 €
Bananen-Pekannuss-Schokoriegel CHF 3,80
Banana pecan chocolate bar

Gourmandises

NASCHEREIEN – SWEET TREATS

Yaourt nature Savoie  3,00 €
Naturjoghurt / Natural yogurt CHF 3,50

Vache à boire à la vanille de Madagascar 
Michel & Augustin 3,60 €
Vanille Trinkjoghurt / Vanilla drink yogurt CHF 4,20

Compotée pommes à la vanille 
Bonne Maman 3,80 €
Apfel-Vanille-Kompott / Apple and vanilla compote CHF 4,50

Compotée de nectarines blanches 
Bonne Maman 3,80 €
Weiße Nektarinen-Kompott / White nectarines compote CHF 4,50

Mousse au chocolat à l'ancienne 
Marie Morin 3,50 €
Mousse au Chocolat nach traditionellem Rezept CHF 4,10
Traditional chocolate mousse

Cookie aux pépites de chocolat 3,50 €
Cookies mit Schokostückchen / Chocolate chip cookie CHF 4,10

Cookie cranberry & chocolat blanc 3,50 €
Cookie mit Cranberrys und weisser Schokolade CHF 4,10
Cookie with cranberries & white chocolate

Muffin nature aux petites de chocolat 3,80 €
Stracciatella-Muffins / Chocolate chip muffin CHF 4,50

Berry - MANI    3,40 €
Studentenfutter / Trail mix CHF 4,-



Boissons Chaudes

HEISSE GETRÄNKE – HOT DRINKS

Espresso / Décaféiné simple 2,80 €
Espresso / Espresso koffeinfrei CHF 3,30
Espresso / Decaffeinated espresso

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

Lungo Simple 2,90 €
Lungo CHF 3,40

Le renversé 3,50 €
Milchraffee / Caffè Latte CHF 4,10

Chocolat chaud Monbana  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

Supplément lait 0,50 €
Extraportion Milch / Extra milk CHF 0,60

Viennoiseries

GEBÄCK – PASTRIES

Croissant ou Pain au chocolat  2,40 €
Croissant oder Schokocroissant CHF 2,80
Croissant or Chocolate sweet roll



©Kaley Dykstra

PLAISIR SAIN
Gesund - Healthy

PLAISIR SAIN
Gesund - Healthy

NOUVEAU

DÉLICIEUX NATURELLEMENT

EMBALLAGE
PAPIER RECYCLABLE



CACAHUÈTES, NOIX DE PÉCAN,
CHOCOLAT NOIR & BANANE

SANS COLORANTS ARTIFICIELS,
CONSERVATEURS***
GLUTEN

*** Conformément à la réglementation

DÉLICIEUX, MÊME À TRÈÈÈS GRANDE VITESSE.

*Source de fibres. **Source de protéines.

NESTLÉ FRANCE SAS 542 014 428 RCS Nanterre, Issy-Les-Moulineaux -
® Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

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 & 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, herzhafte 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.

LES PETITS
PRODUCTEURS



LATELIERDESILAS.COM



CLÉMENCE
LE VIN DES GRANDES HISTOIRES

Depuis sa création au coeur 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 gekellert. 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, 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 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, shellfish, 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