



CARTE PRINTEMPS-ÉTÉ 2019

MENÜ FRÜHLING-SOMMER 2019

2019 SPRING-SUMMER 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 2 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 poulet sauce curry-pomme et sa julienne de céleri et de courgettes. Les voyageurs plus gourmands pourront apprécier sa blanquette de poulet à la verveine sur un lit de plusieurs riz.



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 Poulet wird an einer Apfel-Curry-Sauce mit Sellerie- und Zucchini-Julienne serviert. Und für die Feinschmecker hätten wir ein weisses Pouletragout an einer Verveine-Sauce auf verschiedenen Arten von Reis.

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 chicken club with curry and apple sauce and a julienne of celery and courgettes. Passengers looking for something more gourmet-based will appreciate his blanquette of chicken with verbena sauce on a bed of several types of rice.

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



Vienniserie
Gebäck
Pastry

+

MENU Deli Complet

DELI STANDARD-MENÜ
DELI STANDARD MENU

7,50 €
CHF 8,80



Jus de fruits
Fruchtsaft
Fruit juice



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

+



Vienniserie
Gebäck
Pastry

+

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.



LES PETITS
PRODUCTEURS

MENU Express MENÜ EXPRESS — EXPRESS MENU

+2€ / CHF 2,90 AVEC ALCOOL / mit Alkohol / with alcohol

8,50 €
CHF 9,90

SANDWICH

+

BOISSON FRAÎCHE

(hors jus Michel Schorle)

Kaltes Getränk
(ausser Michel Schorle)
Soft drink (except
Michel Schorle juice)



🇫🇷🇨🇭 Club jambon-beurre
Club Sandwich
Kochschinken mit butter
Ham club sandwich with butter



🌱 Wrap de coleslaw,
épinards
Wrap gefüllt mit Coleslaw und Spinat
Coleslaw wrap and spinach



🇫🇷🇨🇭 Club poulet, sauce curry
Club Sandwich Poulet
mit Curry-Sauce
Chicken and curry sauce
club sandwich

MENU Classique MENÜ KLASSISCH — CLASSIC MENU

+2€ / CHF 2,90 AVEC ALCOOL / mit Alkohol / with alcohol

11,50 €
CHF 13,50

SANDWICH

+

BOISSON FRAÎCHE

(hors jus Michel Schorle)

Kaltes Getränk
(ausser Michel Schorle)
Soft drink (except
Michel Schorle juice)

+

GOURMANDISE

Nascherei
Sweet treat



🇫🇷🇨🇭 Club jambon-beurre
Club Sandwich
Kochschinken mit butter
Ham club sandwich with butter



🌱 Wrap de coleslaw,
épinards
Wrap gefüllt mit Coleslaw und Spinat
Coleslaw wrap and spinach



🇫🇷🇨🇭 Club poulet, sauce curry
Club Sandwich Poulet
mit Curry-Sauce
Chicken and curry sauce
club sandwich



MENU En-Cas Chaud

MENÜ WARME SNACKS — HOT SNACK MENU

+ 2€ / CHF 2.10 AVEC ALCOOL / mit Alkohol / with alcohol

12,80 €
CHF 15.-

EN-CAS CHAUD

Warme Snacks
Hot snack

+

BOISSON FRAÎCHE

(hors jus Michel Schorle)

Kaltes Getränk
(ausser Michel Schorle)
Soft drink (except
Michel Schorle juice)

+

GOURMANDISE

Nascherei
Sweet treat



Croque-monsieur
Croque-monsieur
Toasted ham and cheese
sandwich



Quiche aux courgettes,
mozzarella, olives, Emmental
Quiche mit Zucchini, Mozzarella,
Oliven und Emmentaler
Courgette, mozzarella and olive quiche
with Emmental cheese



Cheeseburger



MENU Gourmand

GOURMET-MENÜ — GOURMET MENU

+ 2€ / CHF 2.10 AVEC ALCOOL / mit Alkohol / with alcohol

17,50 €
CHF 20,50

GRANDE SALADE OU PLAT CHAUD

Grosser Salat oder Hauptspeise
Large salad or hot meal

+

BOISSON FRAÎCHE

(hors jus Michel Schorle)

Kaltes Getränk
(ausser Michel Schorle)
Soft drink (except
Michel Schorle juice)

+

GOURMANDISE

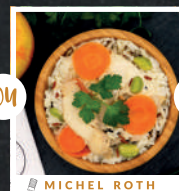
Nascherei
Sweet treat



Risotto de boulgour
au saumon fumé
Bulgur-Risotto mit
Räucherlachs
Bulgur risotto with smoked
salmon



Macaronis du chalet
Hüttengericht Makkaroni
Macaroni with Emmental
cheese



Blanquette de poulet
à la verveine, riz sauvage
Hühnerfrikassee mit
Eisenkraut, Wildreis-Mischung
Chicken and verbena
blanquette with wild rice



Salade César
Caesar Salad
 Salade boulgour
& quinoa rouge
Salat mit Bulgur, roter Quinoa
Salad with bulgur & red quinoa



En-cas Chauds

WARMER SNACKS – HOT SNACKS

 Croque-monsieur
Croque-monsieur
Toasted ham and cheese sandwich 7,80 €
CHF 9,10

 Quiche aux courgettes, mozzarella, olives, Emmental et herbes de provence
Quiche mit Zucchini, Mozzarella, Oliven und Emmentaler gewürzt mit Herbes de Provence 7,80 €
Courgette, mozzarella and olive quiche with Emmental cheese and herbes de Provence CHF 9,10

Cheeseburger 7,80 €
CHF 9,10

Sandwichs

SANDWICHES

 Club jambon blanc, beurre aux 5 baies
Club Sandwich Kochschinken mit bunter Pfefferbutter aus 5 Pfeffersorten 6,20 €
Ham club sandwich with mixed peppercorn butter CHF 7,30

 Wrap de coleslaw, noix, raisins secs, fromage frais et pousses d'épinards
Wrap gefüllt mit Coleslaw, Haselnüssen, Rosinen, Frischkäse und jungem Spinat 6,20 €
Coleslaw wrap with walnuts, raisins, cream cheese and baby spinach leaves CHF 7,30

Grandes Salades

GROSSER SALATES – MASTER SALADS

 Salade veggie de boulgour & quinoa rouge, tomates cerises marinées, bâtonnets de radis, courgettes, œuf et cranberries
Veggie-Salat mit Bulgur, roter Quinoa, marinierten Kirschtomaten, Radieschen, Zucchini, Ei und Cranberries 11,90 €
Veggie salad with bulgur and red quinoa, marinated cherry tomatoes, sliced radish, courgettes, egg and cranberries CHF 13,90

Salade César 11,90 €
Caesar Salad CHF 13,90

Plats Chauds

WARMER GERICHTE – HOT MEALS

 Risotto de boulgour au saumon fumé
Bulgur-Risotto mit Räucherlachs 11,90 €
Bulgur risotto with smoked salmon CHF 13,90

 Macaronis du chalet, crème, emmental et champignons
Hüttengericht Makkaroni mit Emmentaler Käsecreme und Champignons 11,90 €
Macaroni with Emmental cheese, cream and mushrooms CHF 13,90

MICHEL ROTH

 Club poulet, sauce curry-pomme, julienne de céleri et courgette
Club Sandwich Poulet mit Apfel-Curry-Sauce und Sellerie-Zucchini-Julienne 6,20 €
Chicken and apple-curry sauce club sandwich with shredded celery and zucchini CHF 7,30



MICHEL ROTH

Blanquette de poulet à la verveine, riz basmati et sauvage
Hühnerfrikassee mit Eisenkraut an Basmati-Wildreis-Mischung 11,90 €
Chicken and verbena blanquette with basmati and wild rice CHF 13,90





© Elena Veselova

Boissons Fraîches

KALTE GETRÄNKE – COLD DRINKS

Nestlé Pure Life - Eau plate 50cl	3,00 €
Stilles Wasser / Still water	CHF 3,50
Coca-Cola / Coca-Cola sans sucres 33cl	3,00 €
Coca-Cola / Coca-Cola ohne Zucker	CHF 3,50
Coca-Cola / Coca-Cola sugar free	
Fuze Tea pêche 33cl	3,00 €
Fuze Tea Pfirsich / Fuze Tea peach	CHF 3,50
+ Eau gazeuse Henniez 50cl	3,40 €
Wasser mit Kohlensäure Henniez	CHF 4.-
Henniez sparkling water	
+ Jus de pomme pétillant Michel Schorle 50cl	4,50 €
Michel-Apfelsaftschorle	CHF 5,30
Michel Schorle sparkling apple juice	
Jus d'orange 33cl	3,90 €
Orangensaft / Orange juice	CHF 4,60
Jus de pomme 33cl	3,90 €
Apfelsaft / Apple juice	CHF 4,60
Smoothie orange, mangue et passion 33cl	4,00 €
Smoothie Orange Mango Passionsfrucht	CHF 4,70
Orange mango and passion fruit smoothie	
BIO Thé vert glacé au citron	4,00 €
Grüner Zitronen-Eistee / Iced lemon green tea	CHF 4,70

Bières & Vins

BIER & WEIN – BEERS & WINES

BIÈRE / BIER / BEER

Heineken 33cl	4,60 €
	CHF 5,40
LA PARISIENNE Bière blonde (Artisanale) 33cl	5,50 €
Lagerbier / Lager craft beer	CHF 6,50
+ BIO CALVINUS Bière blanche (Artisanale) 33cl	5,50 €
Weissbier / White craft beer	CHF 6,50
Bière du moment 33cl	5,50 €
Bier des Tages / Beer of the moment	CHF 6,50

LA SÉLECTION DU SOMMELIER

DIE AUSWAHL DES SOMMELIERS – THE SOMMELIER SELECTION

FR VIN FRANÇAIS / FRANZÖSISCHER WEIN / FRENCH WINE

Vin rouge 18,7cl	5,00 €
Rotwein / Red wine	CHF 5,90
Vin blanc 18,7cl	5,00 €
Weisswein / White wine	CHF 5,90

+ VIN SUISSE / SCHWEIZER WEIN / SWISS WINE

Vin rouge 18,7cl	5,50 €
Rotwein / Red wine	CHF 6,50
Vin blanc 18,7cl	5,50 €
Weisswein / White wine	CHF 6,50



© Arkhipenko Olga

Snacks Salés

SALZIGE SNACKS – SAVOURY SNACKS

 Saucissons Auvernou 3,00 €
Salami-Wurst / Auvernou dried sausage snacks CHF 3,50

  Berry & Nuts 3,00 €
Studentenfutter / Berry & Nuts CHF 3,50

Chips salées Real 3,00 €
Gesalzene Chips Real / Real sea salt crisps CHF 3,50

 Original chips Paprika Zweifel 3,40 €
Original Zweifel Chips Paprika CHF 4.-
Zweifel Original paprika crisps

 Vaya Bean chips Zweifel 3,40 €
Vaya Bean Chips von Zweifel mit Kirchererbsen CHF 4.-
Zweifel Vaya Bean crisps

 Petits beurre Comté AOP Michel & Augustin 3,50 €
Kleine Butterkekse mit Comté (AOC) Michel & Augustin CHF 4,10
Michel & Augustin Comté PDO cheese biscuits

Snacks Sucrés

SÜSSE SNACKS – SWEET SNACKS

M&M's 2,90 €
CHF 3,40

 Barre chocolatée – Kägi Mäx 3,00 €
Schokoriegel Kägi Mäx / Kägi Mäx – chocolate bar CHF 3,50

Kinder Bueno 3,00 €
CHF 3,50

  Sablés au citron – Little Pleasures 3,50 €
Little Pleasures – Zitronen-Buttergebäck CHF 4,10
Little Pleasures – Lemon shortbread

 Carré Suisse – Chocolat extra noir 70% 3,80 €
Carré Suisse – Extra Dunkle Schokolade 70% CHF 4,50
Carré Suisse – 70% cocoa extra dark chocolate

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

 Ricola citron mélisse 3,80 €
Ricola Kräuterbonbons Zitronenmelisse CHF 4,50
Lemon mint Ricola

Gourmandises

NASCHEREIEN – SWEET TREATS

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

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

Cookie citron pavot 3,50 €
Mohn-Zitronen-Cookies CHF 4,10
Lemon and poppy seed cookie

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

Muffin fruits rouges, fourré à la framboise 3,80 €
Waldfrüchte-Muffin mit Himbeerfüllung CHF 4,50
Red berry muffin with raspberry filling

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

 Compotée pêches et abricots Bonne Maman 3,80 €
Bonne Maman Pfirsich-Aprikosen-Kompott CHF 4,50
Bonne Maman peach and apricot compote

  Flan à la vanille et aux œufs 4,00 €
Eierflan mit Vanille / Vanilla flan CHF 4,70

  Moelleux au chocolat 4,00 €
Schokokuchen mit flüssigem Kern CHF 4,70
Soft chocolate cake



Boissons Chaudes

HEISSE GETRÄNKE – HOT DRINKS

Espresso / Décaféiné simple	2,70 €
<i>Espresso / Espresso koffeinfrei</i>	CHF 3,20
<i>Espresso / Decaffeinated espresso</i>	
Double espresso / Décaféiné double	4,00 €
<i>Doppelter Espresso / Doppelter Espresso koffeinfrei</i>	CHF 4,70
<i>Double espresso / Double decaffeinated espresso</i>	
Lungo	2,90 €
	CHF 3,40
Le renversé	3,50 €
<i>Milchkaffee / Caffè Latte</i>	CHF 4,10
Con panna	3,20 €
<i>Mit Rahm / Con panna</i>	CHF 3,80
Con panna double	4,50 €
<i>Mit doppeltem Rahm / Double con panna</i>	CHF 5,30
Chocolat chaud	4,00 €
<i>Heisse Schokolade / Hot chocolate</i>	CHF 4,70
Thé	3,20 €
<i>Tee / Tea</i>	CHF 3,80
Cappuccino	4,00 €
	CHF 4,70
Chocolat viennois	4,50 €
<i>Heisse Trinkschokolade mit Rahm</i>	CHF 5,30
<i>Hot chocolate with whipped cream</i>	
Supplément lait	0,50 €
<i>Extraportion Milch / Extra milk</i>	CHF 0,60
Supplément chantilly	0,70 €
<i>Extraportion Rahm / Extra whipped cream</i>	CHF 0,80

Cafés Glacés

EISKAFFEES – ICED COFFEES

+	Caramel macchiato CAFE ROYAL	3,80 €
		CHF 4,50
+	Double creamy CAFE ROYAL	3,80 €
		CHF 4,50

Viennoiseries

GEBÄCK – PASTRIES

🇫🇷	Croissant OU Pain au chocolat	2,40 €
	<i>Croissant ODER Schokocroissant</i>	CHF 2,80
	<i>Croissant OR Chocolate sweet roll</i>	

TRY IT. TASTE IT. FEEL IT.

PROBIER ES.
SCHMECK ES.
SPÜR ES.

ESSAIE LE.
GOÛTE LE.
RESSENS LE.



CAFÉ ROYAL
SWITZERLAND



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, 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.

LATELIERDESLILAS.COM

**LES PETITS
PRODUCTEURS**



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, vegetariano, vegetarian  biologique, biologisch, organic  sans gluten, glutenfrei, gluten free

**LES PETITS
PRODUCTEURS**

 viande d'origine Française



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