



MENU AUTOMNE-HIVER 2022-23

MENÜ HERBST-WINTER 2022-23
2022-23 AUTUMN-WINTER MENU



MICHEL ROTH

UNE ÉTOILE, UNE RECETTE
SIGNATURE GOURMANDE

TGV Lyria poursuit sa collaboration avec Michel Roth. Après une sélection de plats Signature imaginés en BUSINESS 1ÈRE, le chef étoilé et TGV Lyria se sont lancés un nouveau défi à bord de la voiture-bar.

Michel Roth vous propose à la carte une recette Signature généreuse pour ravir vos papilles.

EIN STERN UND KÖSTLICHES SIGNATUR-GERICHT

TGV Lyria setzt seine Zusammenarbeit mit Michel Roth fort. Nachdem der Sternekoch bereits für die Reiseklasse BUSINESS 1ÈRE verschiedene Signatur-Gerichte kreiert 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 köstliches Signatur-Gericht.

ONE STAR AND ONE SIGNATURE GOURMET RECIPE

TGV Lyria continues its cooperation with Michel Roth. Having created a selection of signature dishes for BUSINESS 1ÈRE, the Michelin-starred chef and TGV Lyria looked to the bar coach for their next onboard challenge.

Michel Roth offers a sumptuous signature recipe to delight your taste buds.



ALIXE BORNON

SANS SUCRE !

Alixe Bornon et TGV Lyria vous proposent des recettes saines & gourmandes et à la fois légères... parce qu'elles sont SANS SUCRE ! Snack, goûter ou dessert, rejoignez l'univers de l'indice glycémique mesuré pour un plaisir bon et sain.

OHNE ZUCKER !

Alixe Bornon und TGV Lyria bieten Ihnen gesunde, leckere und gleichzeitig leichte Rezepte, die ganz OHNE ZUCKER auskommen! Snack, Zwischenmahlzeit oder Dessert - entdecken Sie die Welt des niedrigen glykämischen Index und genießen Sie gute und gesunde Leckereien.

NO ADDED SUGAR!

Alixe Bornon and TGV Lyria are proud to bring you healthy and delicious recipes that are also really light. And that's because they contain NO ADDED SUGAR! Whether you fancy a mid-morning snack, a tea-time treat or a tasty dessert, come back to the low GI world and enjoy some healthy pleasures.



NOS ENGAGEMENTS UNSERE ZUSAGEN OUR COMMITMENTS



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

Fourisseurs 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 Transportzeiten und CO₂-Emissionen maximal zu reduzieren

More than 90% of our catering products are made in France

Suppliers selected locally, to keep transport and CO₂ emissions to a minimum



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

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

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



100% de viandes Françaises et poisson sous label MSC pêche durable

(Dans nos sandwiches et nos plats chauds)

100% französisches Fleisch und Fisch unter dem MSC-Label für nachhaltige Fischerei

(In unseren Sandwiches und unseren warmen Gerichten)

100% French meat and MSC-certified sustainable fish (In our sandwiches and hot dishes)



Zéro déchet alimentaire

Récupération des invendus alimentaires au quotidien avec notre partenaire Phenix

Keine Lebensmittelverschwendung - Tägliche Weiterverwendung nicht verkaufter Lebensmittel durch unsere Phenix-Partnerschaft

Zero food waste - Unsold products collected daily by our partners Phenix

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. Wir setzen auf ein nachhaltiges Verpflegungsangebot mit saisonalen und köstlichen Rezepten, die im Einklang mit der Natur stehen, um Ihren Ansprüchen gerecht werden zu können.

THE BEST OF OUR TERROIRS À LA CARTE

By favouring short supply chains and the best French and Swiss products, sourced mainly from local and regional agriculture, TGV Lyria is committed to meeting your catering requirements by offering a range of delicious recipes based on seasonable and sustainable ingredients.





MENU Deli Express 4,50€ CHF 4,50

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 8,00

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

MENU Petite pause 5,80€ CHF 5,80

KLEINE PAUSE - BREAK MENU



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

+



Boisson fraîche
Kaltes Getränk
Soft drink

MENU Bistrot BISTROT MENÜ - BISTROT MENU

19,50€
CHF 19,50

PLAT CHAUD Hauptspeise / Hot meal



LES PETITS PRODUCTEURS **Lentilles, saucisses et petit salé**
Linsen, Würste und gesalzenes Schweinefleisch
Lentils, sausages and salted pork

OU



LES PETITS PRODUCTEURS **Notre sélection du moment**
Unsere aktuelle Auswahl
Our selection of the moment

OU



LES PETITS PRODUCTEURS **Wok de légumes et tofu**
Wok-Gericht mit Gemüse und Tofu
Vegetable & tofu stir-fry

OU



LES PETITS PRODUCTEURS **Veau façon zurichoise**
Kalbfleisch nach Zürcher Art
Zurich-style veal

MICHEL ROTH
Signature



GOURMANDISE Nascherei / Sweet treat



LES PETITS PRODUCTEURS **Vache à boire myrtille - Michel & Augustin**
Blaubeeren-Tinkjoghurt
Blueberries yogurt drink

OU



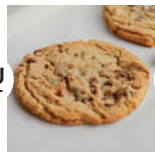
LES PETITS PRODUCTEURS **Mousse au chocolat à l'ancienne Marie Morin**
Mousse au Chocolat nach
traditionellem Rezept
Traditional chocolate
mousse

OU



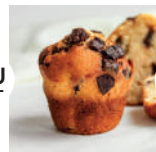
LES PETITS PRODUCTEURS **Crème brûlée - Marie Morin**

OU



LES PETITS PRODUCTEURS **Cookie aux pépites de chocolat**
Cookie mit
Schokostückchen
Chocolate-chip cookie

OU



LES PETITS PRODUCTEURS **Muffin nature aux pépites de chocolat**
Stracciatella-Muffin
Chocolate-chip muffin

OU



LES PETITS PRODUCTEURS **Muffin abricot, graines de courge, cranberries**
Aprikosenmuffin,
Kürbiskreme, Preiselbeeren
Apricot muffin, pumpkin
seeds, cranberries

OU



LES PETITS PRODUCTEURS **Tarte suisse aux pommes, caramel**
Schweizer Apfeltarte
mit Caramel
Caramel apple Swiss-tart

OU



LES PETITS PRODUCTEURS **Yaourt muesli framboise**
Himbeer-Müsl-Joghurt
Raspberry muesli yogurt

OU



LES PETITS PRODUCTEURS **Compote pomme abricot - Lucien Georgelin**
Apfel-Aprikosen-Kompott
Apple and apricot compote

OU



ALIXE BORNON PLAISIR SAIN **Cake vanille, noix, noisettes, amandes**
Gesund - Healthy
Vanillekuchen, Walnüsse,
Haselnüsse, Mandeln
Vanilla cake, walnuts,
hazelnuts, almonds

OU



ALIXE BORNON PLAISIR SAIN **Cookie chocolat blanc et cranberries**
Gesund - Healthy
Cookie mit Cranberries
und weisser Schokolade
Cookie with cranberries &
white chocolate



BOISSON FRAÎCHE Kaltes Getränk / Soft drink

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

MENU Classique

MENÜ KLASSISCH - CLASSIC MENU

12,50€
CHF 12,50

SANDWICHES Sandwiches



OU



OU



Club jambon Emmental
Club-Sandwich mit Schinken, Emmentaler
Club sandwich with ham, Emmentaler

Club chèvre, tartare de légumes
Club-Sandwich mit Ziegenkäse, Gemüse, tartare
Club sandwich with goat, vegetable tartare

Notre sélection du moment
Unsere aktuelle Auswahl
Our selection of the moment

MENU En-cas

MENÜ SNACKS - SNACK MENU

14,50€
CHF 14,50

EN-CAS Snack / Snack



OU



OU



OU



OU



OU



OU



Croque-monsieur
Croque Monsieur
Toasted ham and cheese sandwich

BIO V
Pizza Margherita

CSU
Cheeseburger

SOUSSE
Soupe pois cassés & bacon fumé
Erbensuppe mit geräucherter Speck
Soup split peas and smoked bacon

CSU LES PETITS PRODUCTEURS
Quiche à la Schaffhouseise (Oignon)
Spinat-Schaffhouseise (Zwiebel)
Schaffhouseise quiche (Onion)

LES PETITS PRODUCTEURS
Veggie Bowl aux aiguillettes végétales, lentilles & quinoa
Veggie Bowl mit Gemüsenadeln, Linsen & Quinoa
Veggie bowl - Vegetables needles, lentils & quinoa

CSU LES PETITS PRODUCTEURS
La potée de légumes « Franco-Suisse »
"Französisch-schweizerischer" Gemüseintopf
Vegetable stew "French-Swiss"



GOURMANDISE

Nascherei / Sweet treat



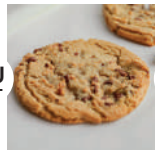
OU



OU



OU



OU



OU



OU



OU



OU



OU



OU



Vache à boire myrtille - Michel & Augustin
Blaubeeren-Tinijoghurt
Blueberries yogurt drink

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

Crème brûlée - Marie Morin

Cookie aux pépites de chocolat
Cookie mit Schokostückchen
Chocolate-chip cookie

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

Muffin abricot, graines de courge, cranberries
Aprikosenmuffin, Kürbiskerne, Preiselbeeren
Apricot muffin, pumpkin seeds, cranberries

CSU Tarte suisse aux pommes, caramel
Schweizer Apfeltarte mit Caramel
Caramel apple Swiss-tart

V Y
Yaourt muesli framboise
Himbeer-Müsli-Joghurt
Raspberry muesli yogurt

Compote pomme abricot - Lucien Georgelin
Apfel-Aprikosen-Kompote
Apple and apricot compote

LES PETITS PRODUCTEURS
Cake vanille, noix, noisettes, amandes
Vanillekuchen, Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln
Vanilla cake, walnuts, hazelnuts, almonds

LES PETITS PRODUCTEURS
Cookie chocolat blanc et cranberries
Cookie mit Cranberries und weisser Schokolade
Cookie with cranberries and white chocolate



BOISSON FRAÎCHE

Kaltes Getränk / Soft drink

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

EN-CAS

SNACKS

Croque-monsieur  **8,50 €**
 Croque Monsieur **CHF 8,50**
 Toasted ham and cheese sandwich

Pizza Margherita   **8,50 €**
 CHF 8,50

Cheeseburger  **8,50 €**
 CHF 8,50

Soupe pois cassés & bacon fumé  **9,80 €**
 Erbsensuppe mit geräucherter Speck **CHF 9,80**
 Soup split peas and smoked bacon

Quiche à la Schaffhouseise **8,50 €**
 (Oignon)    **CHF 8,50**
 Spinat-Schaffhouseise (Zwiebel) **LES PETITS PRODUCTEURS**
 Schaffhouseise quiche (Onion)

Veggie Bowl    **9,80 €**
 aux aiguillettes végétales, lentilles & quinoa **CHF 9,80**
 Veggie Bowl mit Gemüseadeln, Linsen & Quinoa
 Veggie bowl - Vegetables needles, lentils & quinoa

La potée de légumes     **9,80 €**
 « Franco-Suisse » **CHF 9,80**
 "Französisch-schweizerischer" Gemüseintopf
 Vegetable stew 'French-Swiss'

SANDWICHS

SANDWICHES

Club jambon Emmental  **6,50 €**
 Club-Sandwich mit Schinken, Emmentaler **CHF 6,50**
 Club sandwich with ham, Emmental


Club chèvre, tartare de légumes  **6,50 €**
 Club-Sandwich mit Ziegenkäse, Gemüseatar **CHF 6,50**
 Club sandwich with goat, vegetable tartare

Notre sélection du moment  **6,50 €**
 Unsere aktuelle Auswahl **CHF 6,50**
 Our selection of the moment

PLATS BISTROT

WARMES GERICHTE – HOT MEALS

Lentilles, saucisses et petit salé  **13,90 €**
 Linsen, Würste und gesalzenes Schweinefleisch **CHF 13,90**
 Lentils, sausages and salted pork

Notre sélection du moment  **13,90 €**
 Unsere aktuelle Auswahl **CHF 13,90**
 Our selection of the moment

Wok de légumes & tofu   **13,90 €**
 Wok-Gericht mit Gemüse und Tofu **CHF 13,90**
 Vegetable & tofu stir-fry



Veau façon zurichoise   **13,90 €**
 Kalbfleisch nach Zürcher Art **CHF 13,90**
 Zurich-style veal



Michel Roth



BOISSONS FRAÎCHES

KALTE GETRÄNKE – COLD DRINKS

Eau plate - Vittel 50cl **3,00 €**
 Stilles Mineralwasser / Still water **CHF 3,00**

Eau gazeuse - San Pellegrino 50cl **3,40 €**
 Mineralwasser mit Kohlensäure / Sparkling water **CHF 3,40**

Coca-Cola original ou sans sucres 33cl **3,00 €**
 Coca-Cola original oder zuckerfrei **CHF 3,00**
 Original or sugar-free Coca-Cola

Ice Tea Pêche - Lipton 33cl **3,00 €**
 Pfirsich-Eistee / Ice Tea Peach **CHF 3,00**


Pur jus d'orange 100% 25cl  **3,90 €**
 Reiner Orangensaft / Pure orange juice **CHF 3,90**

Pur jus de pomme 100% 25cl  **3,90 €**
 Reiner Apfelsaft / Pure apple juice **CHF 3,90**

Perrier Energize 33cl Citron ou Grenade  **3,00 €**
 Zitrone oder Granatapfel / Lemon or Pomegranata **CHF 3,00**

Mocktail - Framboise, litchi, baie rose 25cl  **4,50 €**
 Mocktail - Himbeere, Litschi, rosa Pfeffer **CHF 4,50**
 Mocktail - Raspberry, lychee, pink pepper

Notre sélection du moment   **4,50 €**
 Unsere aktuelle Auswahl / Our selection of the moment **CHF 4,50**

Pétillante pomme rhubarbe **4,50 €**
 AM 25cl  **CHF 4,50**
 Apfel und Rhabarber-Schorle / Apple and rhubarb soda

Infusion glacée citron vert gingembre & pomme - AM 25cl  **4,50 €**
 Iced infusion Limetten-Ingwer & Apfel **CHF 4,50**
 Lime ginger & apple iced infusion

BIÈRES & VINS

BIER & WEIN – BEERS & WINES

Heineken 33cl **4,60 €**
 CHF 4,60

Bière française La Parisienne Blonde 33cl  **5,90 €**
 Craftbeer La Parisienne blonde 33 cl **CHF 5,90**
 La Parisienne blonde craft beer 33 cl

Bière Gallia Blanche 33 cl  **5,90 €**
 Craftbeer Weiss 33 cl **CHF 5,90**
 White craft beer 33 cl

Notre sélection du moment **5,90 €**
 Unsere aktuelle Auswahl **CHF 5,90**
 Our selection of the moment

Vin rouge ou blanc 18,7cl  **5,00 €**
 Rotwein oder Weisswein 18,7 cl / Red or white wine 18,7 cl **CHF 5,00**

Vin rouge ou blanc 18,7cl  **5,50 €**
 Rotwein oder Weisswein 18,7 cl / Red or white wine 18,7 cl **CHF 5,50**

SNACKS SALÉS

SALZIGE SNACKS – SAVOURY SNACKS



Saucissons - Auvernou 	4,00 € CHF 4,00	Mélange de folie cajun – M&A 	3,60 € CHF 3,60
Auvernou luftgetrocknete Salami-Snacks Auvernou dried-sausage snacks		Gesalzener Nuss-Mix Salted nut mix	
Chips - Sélection du moment  	3,40 € CHF 3,40	Croustipois Oignon - Air Chips Bio   	3,60 € CHF 3,60
Chips - unsere aktuelle Auswahl Crisps - our selection of the moment		Erbisen-Zwiebel-Flips Onion Pea Crispy	

SNACKS SUCRÉS

SÜSSE SNACKS – SWEET SNACKS

M&M's	2,90 € CHF 2,90	Vache à boire myrtilles - Michel & Augustin 	3,60 € CHF 3,60
Kit Kat	2,90 € CHF 2,90	Blaubeeren-Trinkjoghurt / Blueberries yogurt drink	
Guimauves aux fruits - Chez Serge    	3,50 € CHF 3,50	Mousse au chocolat à l'ancienne  	3,80 € CHF 3,80
Madeleines 	2,50 € CHF 2,50	Marie Morin Mousse au Chocolat nach traditionellem Rezept Traditional chocolate mousse	
Galettes pur beurre - Goulibeur 	3,20 € CHF 3,20	Crème brûlée - Marie Morin 	3,80 € CHF 3,80
Butterpannkuchen / Pure butter pancake		Cookie aux pépites de chocolat 	3,80 € CHF 3,80
Chocolat noir 70% - Carré Suisse   	3,80 € CHF 3,80	Cookie mit Schokostückchen / Chocolate-chip cookie	
Dunkle Schokolade 70% / Dark chocolate 70%		Muffin nature aux pépites de chocolat 	3,80 € CHF 3,80
Berry & nuts - Mani   	3,50 € CHF 3,50	Muffin nature aux pépites de chocolat Stracciatella-Muffin / Chocolate-chip muffin	
Beeren & Nüsse Crunchy Mix Fruit & nut mix		Muffin abricot, graines de courge, cranberries 	3,80 € CHF 3,80
Compote gourde - Mirabelle 	2,50 € CHF 2,50	Aprikosenmuffin, Kürbiskerne, Preiselbeeren Apricot muffin, pumpkin seeds, cranberries	
Kompott Drink - Mirabelle Compote gourd - Mirabelle plum		Tarte suisse aux pommes, caramel  	4,00 € CHF 4,00
		Schweizer Apfeltarte mit Caramel Caramel apple Swiss-tart	
		Yaourt muesli framboise  	3,40 € CHF 3,40
		Himbeer-Müсли-Joghurt / Raspberry muesli yogurt	
		Compote pomme abricot Lucien Georgelin 	3,60 € CHF 3,60
		Apfel-Aprikosen-Kompott / Apple and apricot compote	

ALIXE BORNON

Chocolat noir inclusion "Sélection" 	3,80 € CHF 3,80
Dunkle Schokolade "Selection" Dark chocolate studded "Selection"	
Chocolat au lait inclusion "Sélection" 	3,80 € CHF 3,80
Milchschokolade "Selection" Milk chocolate studded "Selection"	

ALIXE BORNON

Cake vanille, noix, noisettes, amandes   	3,80 € CHF 3,80
Vanillekuchen, Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln Vanilla cake, walnuts, hazelnuts, almonds	
Cookie chocolat blanc et cranberries   	3,80 € CHF 3,80
Cookie mit Cranberrys und weisser Schokolade Cookie with cranberries & white chocolate	



BOISSONS CHAUDES

HEISSE GETRÄNKE – HOT DRINKS



Espresso / Décaféiné simple	2,80 € CHF 2,80
Espresso / Espresso koffeinfrei Espresso / Decaffeinated espresso	
Double espresso / Décaféiné double	4,20 € CHF 4,20
Doppelter Espresso / Doppelter Espresso koffeinfrei Double espresso / Double decaffeinated espresso	
Lungo	2,90 € CHF 2,90
Lungo	
Le renversé	3,80 € CHF 3,80
Milchkaffee / Caffè Latte	
Chocolat chaud Van Houten	4,20 € CHF 4,20
Heisse Schokolade / Hot chocolate	
Thé Dammann sélection 	3,40 € CHF 3,40
Tee / Tea	
Cappuccino	4,20 € CHF 4,20
Supplément lait	0,50 € CHF 0,50
Extraportion Milch / Extra milk	
Réduction applicable sur présentation de votre gobelet ! Rabatt bei Mitbringen Ihres eigenen Bechers! Discount for using your own cup!	-0,10 € CHF -0,10

VIENNOISERIES

GEBÄCK – PASTRIES

Croissant ou Pain au chocolat 	2,40 € CHF 2,40
Gipfeli oder Pain au chocolat Croissant or Pain au chocolat	



PLAISIR SAIN
Gesund - Healthy

PLAISIR SAIN
Gesund - Healthy





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 sowie Lupinen in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg und enthalten.

Our dishes are prepared in a facility using cereals containing gluten, crustaceans, molluscs, eggs, fish, peanuts, soy, milk, shellfish, celery, mustard, sesame seeds, lupine, sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg.

Photos / Bild / Pictures : Margot Jumeline.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Der Missbrauch von Alkohol ist gesundheitsschädlich. Mit Vorsicht 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, der Mineralwasser 50 cl, von Bier 25 cl, von Wein 17 cl. Alle Preise inkl. 10% bzw. 20% Mehrwertsteuer. Die MwSt.-Abrechnung wird in Frankreich durchgeführt.

Products subject to availability. The minimum drinks sizes sold are 20cl for soft drinks, 50cl for water, 25cl for beer, 17cl for wine. All prices include 10% or 20% VAT. VAT is payable according to the rate 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.

MasterCard and Visa credit cards are accepted, as are meal vouchers. Cheques are not accepted. Pay only upon presentation of a receipt.

Végétarien, Vegetarisch, 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 Gebühren für die Bereitstellung)
One way RATP subway ticket (including costs of commissioning)

2,50 €
CHF 2,50

**BON
APPÉTIT !**