

BON APPETIT !

BUSINESS 1<sup>ÈRE</sup>  
TGV Lyria

MENU

BUSINESS 1<sup>ÈRE</sup>  
TGV Lyria

CARTE AUTOMNE-HIVER 2018-2019  
MENU HERBST-WINTER 2018-2019  
2018-2019 AUTUMN-WINTER MENU

DÉJEUNER / DINER CYCLE 1



Salade de chou vert émincé aux lardons, agrémenté d'oignons rouges, de saucisse de Montbéliard, de raisins secs et de pistaches

*Fein geschnittener Krautsalat mit Speckwürfeln, garniert mit roten Zwiebeln, Montbéliard-Wurst, Rosinen und Pistazien*

*Salad with thin slices of green cabbage, bacon, red onions, Montbéliard sausage, raisins and pistachios*

•

Dos de cabillaud et son jus de gambas accompagné d'un risotto de pâtes Orzo lié à la Tomme Vaudoise et de petits légumes\*  

*Kabeljaurücken im eigenen Saft mit Gambas, Reisnudel-Risotto, geschmolzenem Tomme Vaudoise und feinem Gemüse*

*Cod fillet with a king prawn jus, Orzo pasta risotto with Vaud Tomme cheese and baby vegetables*


*ou / oder / or*

Mignon de porc rôti sur jus réduit à l'absinthe assorti d'une poêlée de panais, carottes jaunes et oranges, et accompagné d'un gratin de butternut\*

*Schweinsfilet Mignon auf einem Absinthfond mit Pastinaken sowie gelben und orangen Karotten aus der Pfanne, begleitet von einem Butternut-Gratin*

*Fillet of roast pork on a reduced absinthe jus, served with pan-fried parsnips, yellow and orange carrots, and butternut squash gratin*

*ou / oder / or*

Polenta moelleuse, méli-mélo de légumes et de racines rôtis  (carotte jaune, orange, panais, chioggia)\*

*Cremige Polenta mit einem Mix aus Pfannen- und Wurzelgemüse (gelbe und orange Karotten, Pastinaken, Chioggia-Rüben)*

*Smooth polenta with roast mixed vegetables (yellow and orange carrots, parsnips and Chioggia beet)*

•

**Saint-Florentin et Emmental**

*Saint-Florentin Käse und Emmentaler Käse / Saint-Florentin and Emmental cheese*

•

Suprême d'orange assorti de graines de courge, de lin et de tournesol, cranberries, noix de cajou

*Orangenfilets mit einem Topping aus Kürbiskernen, Leinsamen und Sonnenblumenkernen, Cranberries und Cashewnüssen*

*Orange supreme, served with pumpkin and sunflower seeds, linseed, cranberries and cashew nuts*

*ou / oder / or*

**Tarte aux noix**

*Nusstorte / Walnut tart*

BY MATHIEU & MAT



Plat Signature du chef français étoilé Michel Roth

*Kreation des französischen Ein-Stern-Kochs Michel Roth / Signature dish by French chef Michel Roth who has one Michelin star.*



## Champagne

Champagne Vessier

•

## Vins

Weine / Wines

BLANCS / WEISS / WHITE

Château de Malessert - Grand Cru Féchy - AOC La Côte 

Saint-Véran Terres Secrètes - Vignerons des terres secrètes - AOP Saint-Véran

ROUGES / ROT / RED

Belles Filles Garanoir-Gamaret - La Cave de Genève - AOC Genève 

Pinot Noir D'Alsace Biologique - Jean Biecher & Fils - AOP Alsace

Demandez notre sélection du mois

*Fragen Sie das Bordpersonal nach unserer Monatsempfehlung*

*Ask for our selection of the month*

•

## Bières artisanales

Craft Bier / Craft Beers

•

## Spiritueux

Spirituosen / Liquors

Williamine (Poire) Morand 

France / Frankreich - 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 from staff upon request.*

## SERVICE RAPIDE / SCHNELLSERVICE / FAST SERVICE

*Vous souhaitez un service rapide ? Demandez à notre personnel uniquement les plats du menu que vous souhaitez déguster.*

*Sie wünschen einen schnellen Service? Dann bestellen Sie gleich Ihr Wunschgericht bei unserem Personal.*

*Do you wish to be served quickly? Just ask our staff for those dishes on the menu you would like to try.*

BON APPETIT !

BUSINESS 1<sup>ÈRE</sup>  
TGV Lyria

MENU

BUSINESS 1<sup>ÈRE</sup>  
TGV Lyria

CARTE AUTOMNE-HIVER 2018-2019  
MENU HERBST-WINTER 2018-2019  
2018-2019 AUTUMN-WINTER MENU

DÉJEUNER / DINNER CYCLE 2



**Macaronis à la montagnarde (pomme de terre, crème, Emmental, oignon),  
accompagnés de chips de lard, persil**

Äplermagronen (Magronen, Kartoffeln, Rahm, Emmentaler Käse, Zwiebeln) mit Speckwürfelchen und Petersilie  
Macaroni pasta with potatoes, cream, Emmental cheese and onion, served with crispy bacon bits and parsley

•

**Filet de truite à la Petite Arvine, poêlée de fenouil à l'orange fraîche et cardamome,  
écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et aux herbes fraîches\***



Forellenfilet in Petite-Arvine-Weissweinsauce mit gedünstetem Fenchel aus der Pfanne,  
aromatisiert mit frischem Orangensaft und Kardamom, auf Kartoffelstampf mit Olivenöl und frischen Kräutern  
Trout fillet with Petite Arvine wine, pan-fried fennel with fresh orange and cardamom,  
crushed potatoes with olive oil and fresh herbs

ou / oder / or

**Suprême de volaille avec sa sauce vigneronne, assorti d'une compotée de chou rouge  
au genièvre et d'un mini bavarois de châtaignes\***



Pouletbrust in Weinsauce, begleitet von Rotkohlkompott mit Wacholderbeeren und einem Maronentörtchen  
Chicken supreme with red wine sauce, served with red cabbage and juniper compote and a mini chestnut Bavarian tartlet

ou / oder / or

**Quiche aux oignons, champignons et à l'Emmental, accompagnée d'une fondue de poireaux  
et de sifflets de carotte jaune rôtie\***

Quiche mit Zwiebeln, Champignons und Emmentaler Käse, dazu Lauchgemüse  
und gelbe Karotten-Julienne aus der Pfanne

Onion, mushroom and Emmental cheese quiche, served with leek fondue and roast yellow carrot slices

•

**Camembert et Comté**

Camembert und Comté / Camembert and Comté

•

**Quartier de pomme Gala rôtie sur son lit de marmelade de pommes, poires et airelles**

Bratpfelschnitt der Sorte Gala auf einem Kompott aus Äpfeln, Birnen und Preiselbeeren  
Slice of roast Gala apple on an apple, pear and cranberry compote

ou / oder / or

**Biscuit avec sa ganache montée à la vanille et son insert mangue gingembre**

Biskuit mit aufgeschlagener Vanille-Ganache und Mango-Ingwer-Füllung  
Whipped vanilla ganache on a biscuit base with a mango and ginger filling

BY MATHIEU & MAT



Plat Signature du chef français étoilé Michel Roth

Kreation des französischen Ein-Stern-Kochs Michel Roth / Signature dish by French chef Michel Roth who has one Michelin star.



**Champagne**

Champagne Vessier

•

**Vins**

Weine / Wines

BLANCS / WEISS / WHITE

Château de Malessert - Grand Cru Féchy - AOC La Côte +  
Saint-Véran Terres Secrètes - Vignerons des terres secrètes - AOP Saint-Véran

ROUGES / ROT / RED

Belles Filles Garanoir-Gamaret - La Cave de Genève - AOC Genève +  
Pinot Noir D'Alsace Biologique - Jean Biecher & Fils - AOP Alsace

**Demandez notre sélection du mois**

Fragen Sie das Bordpersonal nach unserer Monatsempfehlung  
Ask for our selection of the month

•

**Bières artisanales**

Craft Bier / Craft Beers

•

**Spiritueux**

Spirituosen / Liquors

Williamine (Poire) Morand +

France / Frankreich - 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 from staff upon request.

**SERVICE RAPIDE / SCHNELLSERVICE / FAST SERVICE**

Vous souhaitez un service rapide ? Demandez à notre personnel uniquement les plats du menu que vous souhaitez déguster.

Sie wünschen einen schnellen Service? Dann bestellen Sie gleich Ihr Wunschgericht bei unserem Personal.

Do you wish to be served quickly? Just ask our staff for those dishes on the menu you would like to try.

BON APPETIT !

BUSINESS 1<sup>ÈRE</sup>  
TGV Lyria

MENU

BUSINESS 1<sup>ÈRE</sup>  
TGV Lyria


CARTE AUTOMNE-HIVER 2018-2019  
MENU HERBST-WINTER 2018-2019  
2018-2019 AUTUMN-WINTER MENU

DÉJEUNER / DINNER CYCLE 3




**Petite poire rôtie sur son lit de caviar de topinambour confit au four et crumble au Gorgonzola**  
*Kleine gebratene Birne auf einem Bett aus Topinambur-Püree aus dem Ofen mit Gorgonzola-Streuseln*  
*Small roast pear on a bed of slow oven-baked Jerusalem artichoke caviar with Gorgonzola crumble*

•

**Choucroute de poissons à la Zougoise (estragon, aneth)  accompagnée de pommes de terre grenaille à la vapeur\***


*Sauerkraut mit Fisch nach Zuger Art (Estragon, Dill) und gedämpften Grenaille-Kartoffeln*  
*Zug-style fish sauerkraut with mixed herbs (tarragon and dill) served with steamed new potatoes*

ou / oder / or

**Paleron de bœuf et son jus corsé, assorti d'une polenta à l'Emmental  et de cardons aux fruits secs\***

*Rindsschulter in kräftiger Brühe, dazu Emmentaler Käse-Polenta mit Kardy und Dörrobst*  
*Beef chuck with a rich jus, served with Emmental cheese polenta and cardoons with dried fruit*

ou / oder / or

**Ecrasé de butternut parfumé à la truffe, châtaignes grillées  et quartiers de butternut rôti assaisonnés d'un filet d'huile d'olive\***

*Mit Trüffel aromatisierter Butternut-Stampf, geröstete Kastanien und in Olivenöl gebratene Butternutschnitze*  
*Truffle-scented crushed butternut squash, grilled chestnuts and roast butternut slices seasoned with a drizzle of olive oil*

•

**Sainte-Maure et Tomme**

*Sainte-Maure und Tomme / Sainte-Maure and Tomme*

•

**Quartier de poire rôtie accompagné de pain perdu au miel**

*Bratbirnenschnitz, dazu Fotzelschnitte mit Honig*  
*Slice of honey-roasted pear and French toast with honey*

ou / oder / or

**Biscuit au chocolat et son croustillant spéculoos garni d'une mousse au chocolat et d'un suprême vanille**

*Schokoladenbiskuit mit einer knusprigen Spekulatiussschicht, garniert mit Mousse au Chocolat und Vanillesauce*  
*Chocolate biscuit with crispy speculoos, garnished with chocolate mousse and vanilla supreme*

BY MATHIEU & MAT



Plat Signature du chef français étoilé Michel Roth

Kreation des französischen Ein-Stern-Kochs Michel Roth / Signature dish by French chef Michel Roth who has one Michelin star.



## Champagne

Champagne Vessier

•


## Vins

Weine / Wines

BLANCS / WEISS / WHITE

Château de Malessert - Grand Cru Féchy - AOC La Côte   
Saint-Véran Terres Secrètes - Vignerons des terres secrètes - AOP Saint-Véran

ROUGES / ROT / RED

Belles Filles Garanoir-Gamaret - La Cave de Genève - AOC Genève   
Pinot Noir D'Alsace Biologique - Jean Biecher & Fils - AOP Alsace

**Demandez notre sélection du mois**

*Fragen Sie das Bordpersonal nach unserer Monatsempfehlung*  
*Ask for our selection of the month*

•

## Bières artisanales

Craft Bier / Craft Beers

•

## Spiritueux

Spirituosen / Liquors

Williamine (Poire) Morand 

France / Frankreich - 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 from staff upon request.*

## SERVICE RAPIDE / SCHNELLSERVICE / FAST SERVICE

*Vous souhaitez un service rapide ? Demandez à notre personnel uniquement les plats du menu que vous souhaitez déguster.*

*Sie wünschen einen schnellen Service? Dann bestellen Sie gleich Ihr Wunschgericht bei unserem Personal.*

*Do you wish to be served quickly? Just ask our staff for those dishes on the menu you would like to try.*

BON APPETIT !

MENU

CARTE AUTOMNE-HIVER 2018-2019  
MENU HERBST-WINTER 2018-2019  
2018-2019 AUTUMN-WINTER MENU

EN-CAS CYCLE 1

BUSINESS 1<sup>ÈRE</sup>  
TGV Lyria

BUSINESS 1<sup>ÈRE</sup>  
TGV Lyria



Suprême d'orange assorti de graines de courge, de lin et de tournesol,  
cranberries, noix de cajou

*Orangenfilets mit einem Topping aus Kürbiskernen, Leinsamen und Sonnenblumenkernen, Cranberries und Cashewnüssen  
Orange supreme served with pumpkin and sunflower seeds, linseed, cranberries and cashew nuts*

### Accompagné d'une proposition salée ou sucrée

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

Mini croque à la dinde, au cheddar et aux épinards  
Crêpe roulée aux rillettes de saumon et aux carottes, sauce à l'aneth

*Mini-Sandwich mit Trutenbrust, Cheddar und Spinat  
Crêpe gefüllt mit Lachsaustrich und Karottenstückchen in Dillsauce  
Turkey, cheddar and spinach mini toasted sandwich  
Salmon rillettes and carrot rolled pancake with dill sauce*

*ou / oder / or*

Brookie et sa mousse au chocolat  
*Brookie serviert mit Mousse au Chocolat  
Brookie and chocolate mousse*

BY MATHIEU & MAT



## Champagne


Champagne Vessier

•

## Vins

*Weine / Wines*

BLANCS / WEISS / WHITE

Château de Malessert - Grand Cru Féchy - AOC La Côte   
Saint-Véran Terres Secrètes - Vignerons des terres secrètes - AOP Saint-Véran

ROUGES / ROT / RED

Belles Filles Garanoir-Gamaret - La Cave de Genève - AOC Genève   
Pinot Noir D'Alsace Biologique - Jean Biecher & Fils - AOP Alsace

Demandez notre sélection du mois

*Fragen Sie das Bordpersonal nach unserer Monatsempfehlung  
Ask for our selection of the month*

•


## Bières artisanales

*Craft Bier / Craft Beers*

•

## Spiritueux

*Spirituosen / Liquors*

Williamine (Poire) Morand   
France / Frankreich - 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 from staff upon request.*

### SERVICE RAPIDE / SCHNELLSERVICE / FAST SERVICE

*Vous souhaitez un service rapide ? Demandez à notre personnel uniquement les plats du menu que vous souhaitez déguster.*

*Sie wünschen einen schnellen Service? Dann bestellen Sie gleich Ihr Wunschgericht bei unserem Personal.*

*Do you wish to be served quickly? Just ask our staff for those dishes on the menu you would like to try.*



BON APPETIT !

MENU

CARTE AUTOMNE-HIVER 2018-2019  
MENU HERBST-WINTER 2018-2019  
2018-2019 AUTUMN-WINTER MENU

EN-CAS CYCLE 2

BUSINESS 1<sup>ÈRE</sup>  
TGV Lyria

BUSINESS 1<sup>ÈRE</sup>  
TGV Lyria



**Quartier de pomme Gala rôtie sur son lit de marmelade de pommes, poires et d'airelles**  
*Bratapfelschnitz der Sorte Gala auf einem Kompott aus Äpfeln, Birnen und Preiselbeeren*  
*Slice of roast Gala apple on an apple, pear and cranberry compote*

**Accompagné d'une proposition salée ou sucrée**

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

**Clafoutis de butternut au bleu**

**Wrap de houmous d'épinard, volaille marinée, pois chiches  
et râpé de carotte assaisonné de citron frais, coriandre, cumin et ras-el-hanout**

*Butternut-Clafoutis überbacken mit Blauschimmelkäse*

*Wrap mit einer Füllung aus Spinat-Hummus, mariniertem Poulet, Kichererbsen und geräfelten Karotten,  
verfeinert mit frischer Zitrone, Koriander, Kreuzkümmel und Ras el-Hanout*

*Butternut squash and blue cheese clafoutis*

*Spinach hummus, marinated chicken, chickpea and grated carrot wrap,  
seasoned with fresh lemon, coriander, cumin and ras-el-hanout*

*ou / oder / or*

**Mousse au chocolat blanc saupoudrée de copeaux de chocolat noir, sur un lit de spéculoos**

*Mousse aus weisser Schokolade, garniert mit dunklen Schokoladensplittern auf einem Spekulatiusbett*  
*White chocolate mousse topped with dark chocolate shavings on a speculoos biscuit base*

BY MATHIEU & MAT



**Champagne**


Champagne Vessier

•


**Vins**

*Weine / Wines*

BLANCS / WEISS / WHITE

Château de Malessert - Grand Cru Féchy - AOC La Côte   
Saint-Véran Terres Secrètes - Vignerons des terres secrètes - AOP Saint-Véran

ROUGES / ROT / RED

Belles Filles Garanoir-Gamaret - La Cave de Genève - AOC Genève   
Pinot Noir D'Alsace Biologique - Jean Biecher & Fils - AOP Alsace

**Demandez notre sélection du mois**

*Fragen Sie das Bordpersonal nach unserer Monatsempfehlung*  
*Ask for our selection of the month*

•

**Bières artisanales**

*Craft Bier / Craft Beers*

•

**Spiritueux**

*Spirituosen / Liquors*

Williamine (Poire) Morand 

France / Frankreich - 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 from staff upon request.*

**SERVICE RAPIDE / SCHNELLSERVICE / FAST SERVICE**

*Vous souhaitez un service rapide ? Demandez à notre personnel uniquement les plats du menu que vous souhaitez déguster.*

*Sie wünschen einen schnellen Service? Dann bestellen Sie gleich Ihr Wunschgericht bei unserem Personal.*

*Do you wish to be served quickly? Just ask our staff for those dishes on the menu you would like to try.*

BON APPETIT !

MENU

CARTE AUTOMNE-HIVER 2018-2019  
MENU HERBST-WINTER 2018-2019  
2018-2019 AUTUMN-WINTER MENU

EN-CAS CYCLE 3

BUSINESS 1<sup>ÈRE</sup>  
TGV Lyria

BUSINESS 1<sup>ÈRE</sup>  
TGV Lyria



**Quartier de poire rôtie et pain perdu au miel**  
*Bratbirmschnitz, dazu Fotzelschnitte mit Honig*  
*Slice of roasted pear and French toast with honey*

**Accompagné d'une proposition salée ou sucrée**

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

**Quiche aux échalotes confites, butternut et chèvre**  
**Wrap de fromage frais persillé, jambon blanc fumé, râpé de navet long,**  
**salade iceberg et tomate fraîche**

*Quiche mit gedünsteten Schalotten, Butternut und Ziegenkäse*

*Wrap mit einer Füllung aus Blauschimmelfrischkäse, geräuchertem Schinken,*  
*geraffeltem Rettich, Eisbergsalat und frischen Tomaten*

*Confit shallot, butternut squash and goat's cheese quiche*

*Wrap with cream cheese and parsley, smoked ham, grated long white turnip, iceberg lettuce and fresh tomato*

*ou / oder / or*

**Mousse à l'orange sanguine accompagnée de cubes de citron confit**  
*Blutorangenmousse, garniert mit kandierten Zitronen*  
*Blood orange mousse served with confit lemon cubes*

BY MATHIEU & MAT



**Champagne**

*Champagne Vessier*

•

**Vins**

*Weine / Wines*

*BLANCS / WEISS / WHITE*

*Château de Malessert - Grand Cru Féchy - AOC La Côte +*  
*Saint-Véran Terres Secrètes - Vignerons des terres secrètes - AOP Saint-Véran*

*ROUGES / ROT / RED*

*Belles Filles Garanoir-Gamaret - La Cave de Genève - AOC Genève +*  
*Pinot Noir D'Alsace Biologique - Jean Biecher & Fils - AOP Alsace*

**Demandez notre sélection du mois**

*Fragen Sie das Bordpersonal nach unserer Monatsempfehlung*  
*Ask for our selection of the month*

•

**Bières artisanales**

*Craft Bier / Craft Beers*

•

**Spiritueux**

*Spirituosen / Liquors*

*Williamine (Poire) Morand +*

*France / Frankreich - 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 from staff upon request.*

**SERVICE RAPIDE / SCHNELLSERVICE / FAST SERVICE**

*Vous souhaitez un service rapide ? Demandez à notre personnel uniquement les plats du menu que vous souhaitez déguster.*

*Sie wünschen einen schnellen Service? Dann bestellen Sie gleich Ihr Wunschgericht bei unserem Personal.*

*Do you wish to be served quickly? Just ask our staff for those dishes on the menu you would like to try.*

BON APPETIT !

BUSINESS 1<sup>ÈRE</sup>  
TGV Lyria

CARTE AUTOMNE-HIVER 2018-2019  
MENÜ HERBST-WINTER 2018-2019  
2018-2019 AUTUMN-WINTER MENU

PETIT DÉJEUNER CYCLE 1


MENU

BUSINESS 1<sup>ÈRE</sup>  
TGV Lyria



### Notre proposition salée

Unser salziges Angebot / Our savoury selection

Flan d'Emmental Suisse aux lardons, tomate rôtie au thym   
accompagné d'une duxelles de champignons  
Tranche de jambon blanc fumé et de morbier

Emmentaler-Rauchspeck-Flan mit geschmorten Thymian-Tomaten, gratiniert mit einer Champignons-Duxelles

Eine Scheibe geräucherter Schinken und eine Scheibe Morbier-Käse


Swiss Emmental and bacon flan, roast tomato with thyme served with mushroom duxelles

Slice of smoked ham and Morbier cheese

ou / oder / or

### Notre proposition sucrée

Unser süsses Angebot / Our sweet selection

Suprême d'orange assorti de graines de courge, de lin et de tournesol, cranberries, noix de cajou  
Birchermüesli de framboises au miel 

Orangenfilets mit einem Topping aus Kürbiskernen, Leinsamen und Sonnenblumenkernen, Cranberries und Cashewnüssen

Birchermüesli mit Himbeeren und Honig

Orange supreme served with pumpkin and sunflower seeds, linseed, cranberries and cashew nuts

Raspberry Swiss Bircher muesli with honey

### Pain et viennoiseries servis à la corbeille

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

BY MATHIEU & MAT



### 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 from staff upon request.

### SERVICE RAPIDE / SCHNELLSERVICE / FAST SERVICE

Vous souhaitez un service rapide ? Demandez à notre personnel uniquement les plats du menu que vous souhaitez déguster.

Sie wünschen einen schnellen Service? Dann bestellen Sie gleich Ihr Wunschgericht bei unserem Personal.

Do you wish to be served quickly? Just ask our staff for those dishes on the menu you would like to try.

BON APPETIT !

BUSINESS 1<sup>ÈRE</sup>  
TGV Lyria

CARTE AUTOMNE-HIVER 2018-2019  
MENÜ HERBST-WINTER 2018-2019  
2018-2019 AUTUMN-WINTER MENU

PETIT DÉJEUNER CYCLE 2

MENU

BUSINESS 1<sup>ÈRE</sup>  
TGV Lyria



### **Notre proposition salée**

*Unser salziges Angebot / Our savoury selection*

**Flan au Comté et au fromage de raclette garni d'une tranche de lard grillé  
et poêlée de champignons de Paris**

**Jambon de la Forêt-Noire et fromage frais à la ciboulette**

*Comté-Raclette-Flan, belegt mit einer Rauchspeckscheibe und Champignons aus der Pfanne*

*Schwarzwälder Schinken und Frischkäse mit Schnittlauch*

*Comté and raclette cheese flan served with a slice of grilled bacon and pan-fried button mushrooms*

*Black Forest ham and cream cheese with chives*

*ou / oder / or*

### **Notre proposition sucrée**

*Unser süßes Angebot / Our sweet selection*

**Quartier de pomme Gala rôtie sur son lit de marmelade de pommes, poires et airelles **

**Birchermüesli aux pommes, miel et flocons d'avoine**

*Bratapfelschnitz der Sorte Gala auf einem Kompott aus Äpfeln, Birnen und Preiselbeeren*

*Birchermüsli mit Apfelstückchen, Honig und Haferflocken*

*Slice of roast Gala apple on an apple, pear and cranberry compote*

*Swiss Bircher muesli with apple, honey and oats*

### **Pain et viennoiseries servis à la corbeille**

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

BY MATHIEU & MAT



### **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 from staff upon request.*

### **SERVICE RAPIDE / SCHNELLSERVICE / FAST SERVICE**

*Vous souhaitez un service rapide ? Demandez à notre personnel uniquement les plats du menu que vous souhaitez déguster.*

*Sie wünschen einen schnellen Service? Dann bestellen Sie gleich Ihr Wunschgericht bei unserem Personal.*

*Do you wish to be served quickly? Just ask our staff for those dishes on the menu you would like to try.*



BON APPETIT !

BUSINESS 1<sup>ÈRE</sup>  
TGV Lyria

CARTE AUTOMNE-HIVER 2018-2019  
MENÜ HERBST-WINTER 2018-2019  
2018-2019 AUTUMN-WINTER MENU

PETIT DÉJEUNER CYCLE 3


MENU

BUSINESS 1<sup>ÈRE</sup>  
TGV Lyria



### Notre proposition salée

*Unser salziges Angebot / Our savoury selection*

Flan à l'Emmental Suisse et au bleu accompagné de lanières de poivrons rouges  et jaunes rôtis et d'une saucisse de veau et de volaille

Tranche de rôti de dinde saupoudrée d'un mélange de graines assortie d'Emmental Suisse

*Emmentaler-Blauschimmelkäse-Flan, belegt mit gebratenen roten und gelben Peperonistreifen und Geflügel-Kalbsbratwurst-Rädchen*

*Geräucherte Trutenbrust, bestreut mit verschiedenen Kernen und serviert mit Schweizer Emmentaler Swiss Emmental and blue cheese flan, served with roast red and yellow bell pepper strips and a chicken and veal sausage Slice of roast turkey topped with mixed seeds and served with Swiss Emmental cheese*

*ou / oder / or*

### Notre proposition sucrée

*Unser süsses Angebot / Our sweet selection*

Quartier de poire rôtie et pain perdu au miel

Marmelade de pommes, oranges et gingembre sur son lit de semoule fine au lait

*Bratbirnenschnitz, dazu Fotzelschnitte mit Honig*

*Kompott aus Äpfeln, Orangen und Ingwer auf Griesspudding*

*Slice of roasted pear and French toast with honey*

*Semolina pudding topped with an apple, orange and ginger marmalade*

### Pain et viennoiseries servis à la corbeille

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

BY MATHIEU & MAT



### 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 from staff upon request.*

### SERVICE RAPIDE / SCHNELLSERVICE / FAST SERVICE

*Vous souhaitez un service rapide ? Demandez à notre personnel uniquement les plats du menu que vous souhaitez déguster.*

*Sie wünschen einen schnellen Service? Dann bestellen Sie gleich Ihr Wunschgericht bei unserem Personal.*

*Do you wish to be served quickly? Just ask our staff for those dishes on the menu you would like to try.*

## La Table : un voyage gustatif franco-suisse

La Table est un concept de service à bord unique, illustrant parfaitement la double identité franco-suisse 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 s'associe 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 s'invite logiquement à la carte.

En couplant sa parfaite maîtrise des classiques du répertoire français d'une inspiration créative venue des terroirs helvètes qui lui sont chers, le chef Michel Roth vous fait voyager, à travers ses plats Signature, au cœur d'une expérience sensorielle où le produit de saison est sublimé avec générosité et simplicité.

---

### 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 has partnered 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, and was therefore a natural choice.

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 takes you on a sensory experience with his signature dishes using seasonal produce with generosity and simplicity.



### 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 einem 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.

Michel Roth lädt uns mit seinen Gerichten auf eine sinnlich-kulinarische Reise ein. Der Sternekoch beherrscht das Repertoire der klassisch-französischen Küche virtuos und weiss diese mit seinen kreativen Inspirationen zu bereichern. Die Verwendung von Schweizer Regionalprodukten für seine saisonalen Rezepte, die mit viel Leidenschaft und Authentizität zubereitet werden, liegt Michel Roth besonders am Herzen.