

LE BAR TGV

CARTE ÉTÉ 2018



SNCF

DÉCOUVREZ NOS FORMULES POUR TOUTES VOS ENVIES !



FORMULE P'TIT DÉJ

ÉCONOMISEZ JUSQU'À 5^{90€}

7^{90€}

Viennoiserie au choix **ou** Muffin **ou** Granola

+ Yaourt **ou** Fromage frais myrtille **ou** Purée pomme citron

+ Jus d'orange **ou** de pomme **BIO**

+ Boisson Chaude **ou** Gourmande (C)

+1€50 pour le double espresso ou la boisson gourmande (M)

+1€ La 2^e viennoiserie au choix (hors Score)



FORMULE RÉVEIL

ÉCONOMISEZ JUSQU'À 0^{60€}

3^{90€}

Croissant

+ Café espresso **ou** Lungo **ou** Décaféiné **ou** Café noisette

+1€50 pour le double espresso ou la boisson gourmande (M)

+2€ Le jus d'orange ou de pomme **BIO**



MENU COMPTOIR

ÉCONOMISEZ JUSQU'À 3^{40€}

8^{70€}

Ciabatta jambon⁽¹⁾ et emmental **ou** Salade de légumes et quinoa **BIO**

+ Chips **ou** Yaourt vanille

ou Fromage frais myrtille

+ Vittel **ou** Coca-Cola



SÉLECTION VÉGÉTARIENNE

Recommandées par:
Association
Végétarienne
de France

Le Bar TGV vous invite à découvrir sa sélection gourmande et végétarienne.



PLATS ET DESSERTS

DE GRANDS CHEFS






Emmanuel Renaut

Vincent Ferniot

Frédéric Bau

Philippe Conticini

Un plat de grand Chef

+ Un dessert de pâtissier

+ Une boisson fraîche

17€




+1€ Bière 1664 (33cl) ou vin

+3€ Salade de légumes d'été et quinoa **BIO**

+2€ La douceur au choix

Edamame aux olives, caviar d'aubergines Michel Sarran	5 ^{90€}
Salade de légumes d'été et quinoa BIO	4 ^{40€}
Crèmeux vanille fraise façon melba Michel Sarran	5 ^{00€}
Purée pomme citron sans sucre ajouté	
Lucien Georgelin	3 ^{40€}
Brownie aux noix Lili's Brownies	3 ^{80€}



MICHEL SARRAN

le chef aux deux étoiles a créé pour vous des recettes exclusives.

"Je veux que ma cuisine ait du goût, chatouille le palais et si elle peut créer des émotions, alors mon but est atteint et le plaisir partagé."

MENU GOURMAND

ÉCONOMISEZ JUSQU'À 4^{20€}

13^{90€}

Plat au choix



Couscous poulet et petits légumes



Pâtes riso à l'indonésienne

+ Dessert au choix



Crèmeux vanille fraise



Cake marbré



Purée pomme citron



Yaourt vanille ou Fromage frais

+ Boisson fraîche au choix

MENU BISTRO

11^{70€} ÉCONOMISEZ JUSQU'À 3€

Salade ou sandwich au choix

+

Dessert au choix

+

Boisson fraîche au choix



"Mon pan bagnat"



Edamame aux olives, caviar d'aubergines



Club poulet⁽¹⁾ tapenade de poivron



Brownie aux noix



Cake marbré



Purée pomme citron



Yaourt vanille ou Fromage frais

MENU SNACK

10^{90€} ÉCONOMISEZ JUSQU'À 4^{20€}

Snack au choix

+

Dessert au choix

+

Boisson fraîche au choix



Croque-Monsieur



Burger bœuf Charolais, sauce tomate basilic, mozzarella



Brownie aux noix



Muffin chocolat framboise



Purée pomme citron



Yaourt vanille ou Fromage frais

€ Exklusivité cartes de réductions

- 15% sur ces menus (voir conditions au dos)

* ASTUCES *

+1€ Bière 1664 (33cl) ou vin

+3€ La salade de crudités et lentilles corail **BIO**

+2€ La douceur au choix



PAUSE SUCRÉE

ÉCONOMISEZ JUSQU'À 120€

530€

Encas sucré au choix
ou Scone

+ Boisson Chaude ou Gourmande (C)
+1€50 pour le double espresso ou la boisson gourmande (M)
ou Eau ou Soda
+1€50 pour le Nectar abricot



PAUSE GOURMET

ÉCONOMISEZ JUSQU'À 170€

820€

Crèmeux vanille fraise Michel Sarran
ou Dessert boco ou Brownie ou Cake

+ Boisson Gourmande (M)
ou Double espresso ou Nectar abricot



PAUSE SALÉE

ÉCONOMISEZ JUSQU'À 190€

630€

Encas salé au choix
+3€ pour L'instant partage

+ Bière 33cl au choix
ou Vin au choix
ou Nectar abricot



GOÛTER KIDS pour les -12 ans

590€

Yaourt vanille
ou Purée pomme citron

+ Cookie ou Haribo
ou Cake marbré
+ Jus d'orange
ou de pomme BIO ou Vittel



À LA CARTE

POUR LES GRANDES FAIMS

SANDWICHES

Club poulet⁽¹⁾ tapenade de poivron,
olive noire, courgette..... 610€
Ciabatta jambon⁽¹⁾ et emmental, beurre doux..... 580€
"Mon pan bagnat" Michel Sarran..... 640€

SALADES

Edamame aux olives, caviar d'aubergines
Michel Sarran..... 590€
Salade de légumes d'été et quinoa BIO..... 440€

CHAUD

Croque-Monsieur..... 660€
Burger boeuf Charolais, sauce tomate basilic,
mozzarella..... 690€
Couscous poulet et petits légumes
Michel Sarran..... 870€
Pâtes riso à l'indonésienne Michel Sarran..... 870€
Plat de grand Chef par boco..... 990€
Petit pain d'accompagnement..... 040€

DESSERTS

Purée pomme citron sans sucre ajouté
Lucien Georgelin..... 340€
Yaourt vanille Beillevaire..... 320€
Fromage frais myrtille Beillevaire..... 340€
Brownie aux noix Lili's Brownies 380€
Cake marbré Rachel's Cakes..... 390€
Crèmeux vanille fraise façon melba
Michel Sarran 500€
Dessert de pâtisseries par boco..... 510€

POUR LES PETITES FAIMS

VIENNOISERIES

Croissant..... 190€
Pain au chocolat..... 200€
Pain, beurre et confiture Bonne Maman..... 220€
Scone aux raisins Lili's brownies 320€

ENCAS SUCRÉS

L'incroyable cookie aux 3 chocolats Michel
et Augustin en série limitée pour TGV InOui..... 290€
Petits carrés caramel et chocolat au lait
Michel et Augustin..... 310€
Muffin framboise chocolat blanc Lili's Brownies 300€

DOUCEURS

M&M's®..... 280€
Haribo Just for me... and my friends!..... 290€
Kinder Bueno..... 260€
Twix®..... 250€

1. Ces ingrédients sont sans conservateurs

Sablés pur beurre La Mère Poulard..... 220€
Mon biscuit vanille sans gluten A&O BIO 240€
Granola amandes et miel A&O BIO 250€
Mikado chocolat au lait pocket..... 200€

ENCAS SALÉS

Chips légère et juste salée BCBG..... 250€
Pringles Original..... 260€
Mini saucissons secs Auvernou..... 290€
(T)chouchous au romarin Gula 320€
"L'instant partage" frais devant !
jambon sec, rosette de Lyon, Cantal AOP..... 690€

NOS DÉLICIEUSES BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

Vittel (50cl)..... 260€
S. Pellegrino (50cl)..... 310€
Coca-Cola ou Coca-Cola Zero (33cl)..... 290€
Lipton Ice Tea (33cl)..... 290€
Orangina (33cl)..... 290€
Oasis Tropical (33cl)..... 290€
Thé vert menthe MayTea (33cl)..... 320€
Pulco citronnade (33cl)..... 320€
Jus d'orange Tropicana (25cl)..... 330€
Jus de pomme La passion du Verger BIO (25cl)..... 350€
Nectar abricot Alain Milliat (20cl)..... 440€

BIÈRES

Bière 1664 (33cl)..... 410€
Bière 1664 (50cl)..... 540€
Bière 1664 Blanche (33cl)..... 450€
Bière Grimbergen Blonde (33cl)..... 460€

VINS

Merlot Rosé, IGP Pays d'Oc, Les Valentins,
Cuvée des Amoureux (18,7cl)..... 450€
Merlot Rouge, IGP Pays d'Oc, Bistrot Chic (18,7cl)..... 450€
Chardonnay blanc, IGP Pays d'Oc, Fleuriot (18,7cl)..... 450€

THÉ, CAFÉ & CHOCOLAT



BOISSONS CHAUDES

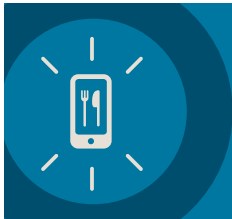
Café espresso illy..... 250€
Café lungo illy..... 260€
Décaféiné espresso illy..... 250€
Café noisette illy..... 260€
Double espresso illy..... 480€
Thés Kusmi Tea: Earl Grey Anastasia, English
Breakfast, BB Detox, Thé vert à la menthe nanah..... 310€
Infusion Kusmi Tea: AquaRosa..... 310€

BOISSONS GOURMANDES

C CLASSIQUE / M MOYEN

Cappuccino illy..... 320€ / 480€
Latte Macchiato illy..... 320€ / 480€
Boisson lactée au chocolat Monbana..... 330€ / 480€





GAGNEZ DU TEMPS !

Commandez sur lebartgv.snfcf.com,
et soyez servi en priorité.



EXCLUSIF ABONNÉS TGVMAX : OFFRE DE BOISSONS CHAUDES EN ILLIMITÉ

Pour l'achat d'un gobelet à 3€, profitez des boissons de la catégorie "Boissons chaudes" en illimité. Détail de l'offre consultable auprès du Barista.



EXCLUSIF CARTES DE RÉDUCTIONS : BÉNÉFICIEZ DE 15% DE RÉDUCTION SUR UNE SÉLECTION DE MENUS

Réduction valable pour un achat par trajet, sur présentation de votre carte de réduction.

Carte Senior+: réduction valable pour le titulaire de la carte pour l'achat d'un menu Snack, Bistro ou Gourmand.

Carte Week-end: réduction valable pour le titulaire de la carte et son accompagnant pour l'achat d'un menu Snack, Bistro ou Gourmand.

Carte Enfant+: réduction valable pour l'enfant titulaire de la carte pour l'achat d'un Goûter Kids et pour l'un de ses accompagnants adulte pour l'achat d'un menu Snack, Bistro ou Gourmand.

Carte Jeune 12-17/18-27/TGVmax: réduction valable pour le titulaire de la carte pour l'achat d'un menu Comptoir, Snack, Bistro ou Gourmand.



PARTAGEZ VOS INSTANTS GOURMANDS AU BAR TGV AVEC LE #DansLeTGV



UNE REMARQUE, UNE SUGGESTION ?

Écrivez-nous à restauration@servicesfactory-snfcf.com en précisant la date, le numéro de train et de voiture.

Informations Allergènes: Croque-Monsieur* : Œuf, gluten, produits laitiers / Croissant* : Gluten, produits laitiers, œuf / Pain au chocolat* : Gluten, produits laitiers, œuf, léцитhine de soja / Pavé Nature* : Gluten / Boisson lactée au chocolat* : Produits laitiers. Peut contenir des traces de gluten, œuf, soja, fruits à coque, céleri, sulfites et lupin / **Chocolat Valrhona** : Peut contenir des traces de fruits à coque, protéines de lait, gluten et arachides.
*Élaboré dans des sites utilisant des aliments pouvant provoquer des allergies alimentaires.



IF YOU DO NOT SPEAK FRENCH, ASK FOR THE ENGLISH, SPANISH & GERMAN MENU

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. POUR VOTRE SANTÉ PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR

Prix nets. Photos non contractuelles. Crédits photos: Philippe Voncken / Frédéric Maligne. Produits servis selon disponibilité. Les viennoiseries sont disponibles uniquement sur les trains partant avant 9 h 30. Moyens de paiement acceptés: espèces en euros, chèques français, Tickets Restaurant, Chèques Déjeuner, Chèques Services (mention alimentaire), francs suisses et dollars américains en billet seulement, cartes de crédits suivantes: CB, Visa, Eurocard, Mastercard, American Express. Les cartes Visa Electron, Monéo, Maestro, prépayées sont acceptées sous condition d'une connectivité permettant la transaction. Les cartes sans puce électronique ne sont pas acceptées. Les Titres Restaurants et les Chèques Services (mention alimentaire) sont acceptés uniquement en version papier. Monnaie non rendue sur les Titres Restaurants, les Chèques Déjeuner et les Chèques Services (mention alimentaire).

