



DES ÉTOILES PLEIN LES PAPILLES.

LE BAR

DÉCOUVREZ
NOTRE CARTE
ÉTÉ/AUTOMNE

TGV
!nOui

VOYAGEZ AVEC VOTRE TEMPS





DÉCOUVREZ NOS FORMULES POUR TOUTES VOS ENVIES !



Formule P'tit déj

Économisez jusqu'à 530€

7⁹⁰€

- Viennoiserie au choix **ou** Madeleine 
ou Pépites amandes et riz soufflé^{(1) (2)} **BIO** 
 + Yaourt au choix⁽¹⁾  **ou** Purée pomme pêche⁽¹⁾ 
 + Jus d'orange **ou** de pomme **BIO**
 + Boisson Chaude **ou** Gourmande (M)
 ou +1€50 le double espresso ou la boisson gourmande (G)


+1€ La 2^e viennoiserie au choix



Formule Réveil

Économisez jusqu'à 180€

3⁹⁰€

- Croissant **ou** Madeleine 
 + Café espresso **ou** Lungo **ou** Décaféiné
ou Café noisette **ou** Americano
 ou +1€50 le double espresso ou la boisson gourmande (G)


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



Pause Sucrée

Économisez jusqu'à 200€





5⁴⁰€

- Encas sucré au choix
ou Gâteau citron 
 + Boisson Chaude **ou** Gourmande (M)
 ou +1€50 le double espresso ou la boisson gourmande (G)
ou Eau **ou** Boisson Fraîche 33cl
 ou +1€50 le nectar Fraise



Goûter Kids pour les -12 ans

5⁹⁰€

- Yaourt au choix⁽¹⁾ 
ou Purée pomme pêche⁽¹⁾ 
 + Cookie  **ou** Madeleine  **ou** M&M's®
 + Jus d'orange **ou** de pomme **BIO**
ou Vitell



Raconte-moi...

Parce qu'à l'origine de chacune de mes recettes, il y a une image, une odeur, une émotion, un souvenir, un voyage, une rencontre, une saison, un territoire, je voudrais vous raconter...

Poulet mariné grillé,
riz de Camargue sauce
barbecue, maïs doux,
poivrons, **romarin**

Le chant des grillons,
les promenades dans
la garrigue,
le plaisir des notes
aromatiques."

Burger de bœuf,
mayonnaise au **pesto**,
Fourme d'Ambert AOP,
chorizo, radis noir

Les épices sont à la cuisine ce que
la ponctuation est au verbe:
elles lui donnent tout son sens
et je ne peux m'en passer..."

Club, jambon,
fromage de brebis,
tomate, yaourt
Tandoori, estragon

Ce subtil mélange aromatique,
cette couleur rouge vif nous
transportent sur les étals des
marchés en Inde: savourez!"

Penne à la farine
de lentilles corail,
carottes au **cumin**,
courgette, crème
à l'oignon doré,
petites olives noires

Que de moments émuants
partagés avec des Chefs
qui m'ont fait découvrir la subtilité
de la cuisine marocaine."

Salade de légumes
confits à l'huile d'olive,
graines de lin, de courge,
et de **coriandre**

Nous plongeons en Orient: quelques
légumes confits et ces graines
qui viennent titiller le palais."

par *Michel Fauran*



“Raconte-moi...” par Michel Sarrau

Michel Sarrau propose des recettes imaginées pour TGV INOUI, inspirées par sa passion de la cuisine, par ses rencontres et son envie de partager.

Menu Bistro

Économisez jusqu'à 5^{80€}

13^{90€}

Plat au choix



ou



ou



Poulet grillé, riz, poivrons, sauce BBQ, romarin⁽¹⁾

Burger bœuf, pesto, Fourme d'Ambert, chorizo et chips allumettes

Penne à la farine de lentilles corail, carottes au cumin, olives⁽²⁾



Dessert au choix

Menu Comptoir

Économisez jusqu'à 1^{90€}

11^{90€}

Sandwich au choix



ou



Pain pita, poulet, crudités, houmous citron confit⁽¹⁾

Club jambon, fromage de brebis, tomate, yaourt tandoori, estragon⁽¹⁾



Dessert au choix (hors Charlotte aux fraises)

Menu Snack

Économisez jusqu'à 3^{80€}

10^{90€}

Snack au choix



ou



Croque-Monsieur

Tarte salée courgettes, haricots verts et artichauts⁽¹⁾



ou



ou



ou



ou



ou



Comme une Charlotte aux fraises⁽¹⁾

Moelleux au chocolat

Purée pomme pêche⁽¹⁾

Yaourt nature⁽¹⁾

Gâteau citron

Yaourt vanille⁽¹⁾



Boisson fraîche au choix (hors Nectar Fraise) ou +1[€] la bière 1664 33cl ou le vin

* ASTUCES *

Pour tout menu acheté...

+4[€]

Salade de quinoa tomate poivron rouge⁽¹⁾

+2[€]

La douceur ou l'encas salé au choix



Pause Salée

Économisez jusqu'à 1^{60€}
6^{70€}

Encas salé au choix
+ Bière 33cl au choix **ou** Vin au choix
ou Nectar Fraise



Menu Veggie*

Économisez jusqu'à 3^{50€}
9^{90€}

Salade de quinoa tomate poivron rouge
cranberries⁽¹⁾ **BIO**
ou Salade de légumes confits à l'huile d'olive⁽¹⁾
+ Yaourt au choix⁽¹⁾ **ou** Purée pomme pêche⁽¹⁾
ou Gâteau citron
+ Vittel **ou** S. Pellegrino **ou** Jus de pomme **BIO**
ou +1€ la bière 1664 33cl ou le vin



Gilles Goujon



Christophe Bacqué



Jean-Michel Lorain



Philippe Conticini

Menu boco

Des plats et desserts
de grands Chefs

Plat de grand Chef
+ Dessert de pâtissier
+ Boisson fraîche
(hors Nectar Fraise)
ou +1€ la bière 1664 33cl ou le vin

17€



À la carte

Pour les grandes faims

SALADES

Salade de quinoa tomate poivron rouge
cranberries⁽¹⁾ **BIO** 5^{70€}
Salade de légumes confits à l'huile d'olive, graines
de lin, de courge et de coriandre⁽¹⁾ *Michel Sarran* 6^{00€}

SANDWICHES

Pain pita, poulet, crudités, houmous citron confit⁽¹⁾ 6^{30€}
Club jambon, fromage de brebis, tomate,
yaourt tandoori, estragon⁽¹⁾ *Michel Sarran* 6^{40€}

CHAUD

Croque-Monsieur 6^{60€}
Tarte salée courgettes, haricots verts
et artichauts⁽¹⁾ *Rachel's* 7^{00€}
Burger de bœuf, mayonnaise au pesto, Fourme
d'Ambert AOP, chorizo, radis noir *Michel Sarran* 8^{00€}
Poulet mariné grillé, riz de Camargue,
sauce barbecue, poivrons, romarin⁽¹⁾ *Michel Sarran* 9^{10€}
Penne à la farine de lentilles corail,
carottes au cumin, courgette, crème à l'oignon doré,
petites olives noires⁽²⁾ *Michel Sarran* 9^{00€}
Plat de grand Chef par boco 9^{90€}
Petit pain d'accompagnement⁽¹⁾ 0^{40€}

DESSERTS

Purée pomme pêche sans sucre ajouté⁽¹⁾ 3^{40€}
Lucien Georgelin 3^{40€}
Yaourt vanille⁽¹⁾ *Beillevoire* 3^{20€}
Yaourt nature brassé⁽¹⁾ *Beillevoire* **BIO** 3^{30€}
Moelleux au chocolat 3^{90€}
Gâteau citron 3^{90€}
Comme une Charlotte aux fraises⁽¹⁾ *Rachel's* 4^{40€}
Dessert de pâtissier par boco 5^{10€}

Pour les petites faims

VIENNOISERIES

Croissant 1^{90€}
Pain au chocolat 2^{00€}
Pain, beurre et confiture⁽³⁾ au choix ou pâte
à tartiner noisettes et cacao **BIO** *Lucien Georgelin* 2^{20€}

ENCAS SUCRÉS

Le cookie des voyageurs TGV INOUI, *Michel*
et Augustin, au chocolat noir et noix de coco 2^{90€}
Biscuits au coquelicot de Nemours⁽¹⁾ 2^{80€}
Les Deux Gourmands 2^{80€}
Petits carrés caramel et chocolat au lait
Michel et Augustin 3^{20€}
Madeleine gourmande 2^{90€}

DOUCEURS

M&M's® 2^{80€}
Kinder Bueno 2^{60€}
Biscuits superfruit cranberry^{(1) (2)} **A&O** **BIO** 2^{40€}

Pépites amandes et riz soufflé^{(1) (2)} **A&O** **BIO** 2^{50€}
Tablette *Lindt* Excellence Noir 70%⁽¹⁾ 2^{00€}

ENCAS SALÉS

Chips au romarin sauvage 100% Français⁽¹⁾
BCBG **BIO** 2^{60€}
Pringles Original 2^{60€}
Mini saucissons secs *Auvernou* 3^{10€}
Mini focaccias à l'huile d'olive⁽¹⁾ *Les Niçois* 2^{70€}
Allumettes croustillantes nature⁽¹⁾ *BCBG* 2^{50€}
Amandes au citron⁽¹⁾ *Gula* 3^{20€}

Nos délicieuses boissons

BOISSONS FRAÎCHES

Vittel (50cl) 2^{60€}
S. Pellegrino (50cl) 3^{10€}
Coca-Cola ou Coca-Cola Zero (33cl) 3^{00€}
Lipton Ice Tea (33cl) 3^{00€}
Orangina (33cl) 3^{00€}
Oasis Tropical (33cl) 3^{00€}
L'incroyable citronnade au citron jaune et pointe
de menthe *Michel et Augustin* **BIO** (33 cl) 3^{30€}
Jus d'orange *Tropicana* (25cl) 3^{30€}
Jus de pomme *La passion du Verger* **BIO** (25cl) 3^{50€}
Nectar Fraise *Alain Milliat* (20cl) 4^{40€}

BIÈRES

Bière 1664 (33cl) 4^{20€}
Bière 1664 (50cl) 5^{90€}
Bière *Grimbergen* Blonde (33cl) 4^{80€}
Bière artisanale blanche *Tête de Mule* (33cl) 5^{10€}

VINS

Cabernet Sauvignon rouge, IGP Pays d'Oc,
Le curieux sommelier (18,7cl) 4^{50€}
Grenache Cinsault rosé, IGP Pays d'Oc,
Jean Lefort (18,7cl) 4^{50€}

THÉ, CAFÉ & CHOCOLAT



BOISSONS CHAUDES

Café espresso *illy* 2^{60€}
Café lungo *illy* 2^{70€}
Décaféiné espresso *illy* 2^{60€}
Café noisette *illy* 2^{70€}
Café americano *illy* 2^{80€}
Double espresso *illy* 4^{80€}
Thés *Kusmi Tea* **BIO** : English Breakfast, Earl Grey,
White Anastasia, Thé Vert à la Menthe, Detox 3^{30€}
Infusion *Kusmi Tea* **BIO** : AquaRosa 3^{30€}

BOISSONS GOURMANDES

Cappuccino *illy* 3^{40€} / 4^{80€}
Latte Macchiato *illy* 3^{40€} / 4^{80€}
Boisson lactée au chocolat *Monbana* 3^{40€} / 4^{80€}

BOUTIQUE

Ticket de métro Paris - zone urbaine (zones 1-2), à l'unité,
dont frais de mise à disposition 0,60€
Accès à toutes les lignes de métro, de bus, de tramway
(toutes zones) et de RER (Paris centre uniquement) 2^{50€}

* Végétarien

1. Recettes sans conservateur, sans additif, sans arôme
ni colorant artificiels / 2. Naturellement sans gluten de blé
3. Préparation de fruits



Recettes
véganes
Recettes
végétariennes

Recommandées par :
 Association
Végétarienne
de France



Certifié Agriculture
Biologique



GAGNEZ DU TEMPS!

Commandez sur **lebar.sncf.com**
et soyez servi en priorité.



EXCLUSIF ABONNÉS TGVMAX : OFFRE DE BOISSONS CHAUDES EN ILLIMITÉ

Pour l'achat d'un gobelet à 3€, les boissons de la catégorie « Boissons Chaudes » sont resservies en illimité (sur présentation du ticket d'achat effectué pendant le trajet et du gobelet nominatif).



EXCLUSIF NOUVELLES CARTES AVANTAGE : BÉNÉFICIEZ DE 15 % DE RÉDUCTION SUR TOUTES LES FORMULES, PAUSES ET MENUS

Réduction valable pour un achat par trajet, sur présentation de votre carte Advantage en cours de validité.

Carte Senior (ou Senior+) : réduction valable pour le titulaire de la carte.

Carte Week-end : réduction valable pour le titulaire de la carte et son accompagnant.

Carte Famille : réduction valable pour le titulaire de la carte et son accompagnant.

Carte Enfant + : réduction valable pour un accompagnant adulte et pour l'enfant titulaire de la carte pour l'achat d'un Goûter Kids.

Carte Jeune : réduction valable pour le titulaire de la carte et son accompagnant.

Pour les enfants de 4 à 11 ans accompagnant d'un titulaire de carte, réduction valable pour l'achat du Goûter Kids, en présence de l'enfant ou sur présentation de son titre de transport.



PARTAGEZ VOS INSTANTS GOURMANDS AU BAR AVEC LE #TGVINOUI



UNE REMARQUE, UNE SUGGESTION ? Écrivez-nous à restauration@servicesfactory-sncf.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, légumine de soja / **Petit pain*** : Gluten / **Boisson lactée au chocolat*** : Produits laitiers. Peut contenir des traces de gluten, œuf, soja, fruits à coque, céleri, sulfites, lupin / **Chocolat Valrhona** : Peut contenir des traces de fruits à coque, protéines de lait, gluten, arachides. / **Burger bœuf*** : Gluten de blé, produits laitiers, œuf, moutarde, sésame. *Elaboré dans des sites utilisant des aliments pouvant provoquer des allergies alimentaires. Les informations allergènes des produits de la carte du Bar sont disponibles sur lebar.sncf.com, sur le portail Le Wifi ou auprès du barista.



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 / Guillaume Corona / Thomas Deron / Anne-Emmanuelle Thion. Produits servis selon disponibilité. Les viennoiseries sont disponibles uniquement sur les trains partant jusqu'à 9h. Moyens de paiement acceptés : espèces en euros, Tickets Restaurant, Chèques Déjeuner, Chèques de Table, 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. Monnaie non rendue sur les Titres Restaurants et les Chèques Services (mention alimentaire). Suite à la recrudescence de chèques bancaires impayés, nous sommes au regret de ne plus pouvoir accepter les règlements par chèque bancaire.



10-31-1420



SNCF Mobilités - 2 place aux Étoiles - CS 70001 - 93633 LA PLAINE ST DENIS CEDEX - R.C.S. BOBIGNY B 552 049 447.
IMPRIMÉ EN U.E. - 06/2019. Ne pas jeter sur la voie publique.

