



Le Bar

Autumn-Winter • Otoño-Invierno • Herbst-Winter



TGV
inOui

Boco Menu

Dishes and desserts
from Top Chefs



Gilles Goujon



Christophe Bacquié



Régis Marcon



Emmanuel Renault

Top Chef dish

+ Pastry dessert

+ Cold drink

or +1€ a 1664 beer 33cl or wine
or +2€ a 33cl bottle of beer or 1664 50cl

17€



* DEALS *

Veggie Menu

Save up to 3^{10€}
9 90€



Red quinoa, zucchini, carrot and date salad **BIO V** or Celery, apple, soya bean and hazelnut salad **BIO V**

+ Choice of yogurt **V** or Apple & yuzu purée **V** or Madeleine **V**

+ Vittel or S. Pellegrino

or Apple juice **BIO**

or +1€ a 1664 beer 33cl or wine
or +2€ a 33cl bottle of beer or 1664 50cl

Bistro Menu

Save up to 4^{00€}

13^{90€}

Choice of hot dish



Korma of vegetables
in almond milk,
basmati rice **V**

Caramelized onion
and mushroom
quiche **V**

Wholewheat pasta bio,
chicken, osso bucco-style
tomato sauce



Apple and pear vegen
crumble **BIO V**



Molten chocolate cake **V**

+ Choice of cold drink

For any purchased menu...

The veggie selection

Recommended by:
 Association Végétarienne de France



Celery, apple, soya bean and hazelnut salad **BIO V** 5^{90€}

Red quinoa, zucchini, carrot and date salad **BIO V** 6^{00€}

Caramelized onion and mushroom quiche *Rachel's* **V** 8^{20€}

Korma of vegetables in almond milk, basmati rice **V** 9^{00€}

Apple and pear vegen crumble *La veggisserie* **BIO V** 4^{40€}

Apple & yuzu purée without added sugar **V** 3^{60€}

Lucien Georgelin **V** 3^{60€}

Vegan
recipe

Vegetarian
recipe

Recommended by: Association Végétarienne de France

BIO



Certified Organic
Agriculture

Save up to 4^{10€}

Counter Menu

11⁹⁰€

Choice of sandwich or hot dish



Nut bread, chicken,
sweet potato,
fried onions, carrot

Ham, fig cream cheese
and fresh spinach
club sandwich

Charolais beef burger,
potato rösti, barbecue sauce,
PDO comté cheese, red onions

Toasted ham & cheese
sandwich

+ Choice of dessert



Travel cakes
by Philippe Conticini

Mango yogurt BIO

Apple & yuzu purée

Vanilla yogurt

Travel cake of the moment

or +1€ a 1664 beer 33cl or wine or +2€ a 33cl bottle of beer or 1664 50cl

+ 4€ Choice of savoury cake or salad

+ 2€ Choice of sweet or salty snack

Pick-me-up Menu

Save up to 1³⁰€
3⁹⁰€



Choice of brioche or Madeleine

- + Espresso
- or Lungo coffee
- or Decaffeinated espresso
- or Little caffè macchiato
- or Americano

or +1€50 for double espresso or specialty beverage (L)

+ 2€ Orange or Apple juice BIO

Breakfast Menu

Save up to 5²⁰€
8⁹⁰€



Choice of brioche or Madeleine
or Small thick pancakes, butter and jam BIO
or Coconut-cashew balls BIO

- + Choice of yogurt or Apple & yuzu purée
- + Orange or Apple juice BIO
- + Hot drink or Specialty beverage (M)
or +1€50 for double espresso or specialty beverage (L)

+ 1€ For a 2nd brioche

Menu



SAVOURY CAKE & SALADS

Savoury 3-cheese cake (goat cheese, blue cheese and emmental)	420€
Red quinoa, zucchini, carrot and date salad ⁽²⁾	600€
Celery, apple, soya bean and hazelnut salad ⁽²⁾	590€

SANDWICHES

Ham, fig cream cheese and fresh spinach club sandwich ⁽²⁾	650€
Nut bread, chicken, sweet potato, fried onions, carrot ⁽¹⁾	640€

HOT DISHES

Toasted ham & cheese sandwich	600€
Charolais beef burger, potato rösti, barbecue sauce, PDO comté cheese, red onions	700€
Caramelized onion and mushroom quiche ⁽¹⁾ <i>Rachel's</i>	820€
Korma of vegetables in almond milk, sweet spices, basmati rice ⁽²⁾⁽³⁾	900€
Wholewheat pasta bio, marinated chicken, osso buco-style tomato sauce ⁽²⁾	910€
Top Chef dish <i>boco</i>	990€

DESSERTS

Apple & yuzu purée with no added sugar ⁽¹⁾	
<i>Lucien Georgelin</i>	360€
Vanilla yogurt ⁽¹⁾ <i>Beillevalaire</i>	320€
Mango yogurt ⁽¹⁾ <i>Beillevalaire</i>	350€
Molten chocolate cake ⁽²⁾	390€
Travel cake of the moment ⁽²⁾ <i>Philippe Conticini</i>	460€
Apple and pear vegan crumble ⁽¹⁾⁽³⁾	
<i>La veggisserie</i>	440€
Pastry dessert <i>boco</i>	510€

PASTRIES

Plain brioche	190€
Chocolate chip brioche	200€
Small thick pancakes ⁽²⁾ <i>Bertel</i> , butter and choice of jam ⁽⁴⁾	360€

SWEETS

The incredible <i>Michel et Augustin</i> milk chocolate and hazelnut cookie ⁽²⁾	290€
Honey biscuits ⁽²⁾ <i>Les Deux Gourmands</i>	280€
Cinnamon shortbread with buckwheat flour ⁽²⁾⁽³⁾ , <i>Atelier Sarrasin</i>	240€
Small squares of dark chocolate with a hint of Guérande salt ⁽²⁾ <i>Michel et Augustin</i>	320€
Gourmet madeleine cake ⁽²⁾	290€

SWEET SNACKS

<i>M&M's</i> [®]	280€
<i>Kinder Bueno</i>	260€
Coconut-cashew balls ⁽¹⁾ <i>Les Dénués</i>	260€
65% Peruvian dark chocolate bar ⁽¹⁾ <i>Ethiquable</i>	240€

SALTY SNACKS

Real kettle chips ⁽²⁾ <i>BCBG BIO</i>	260€
Croc'Apéro oregano & paprika ⁽¹⁾	
<i>Fédération Française de l'Apéritif</i>	280€
Mini dried sausages <i>Auverrou</i>	310€
Mix of roasted soybeans and cashew nuts with tamari ⁽¹⁾ <i>Gula BIO</i>	320€

COLD DRINKS

Mineral water <i>Vittel</i> (50cl)	260€
Sparkling water <i>S. Pellegrino</i> (50cl)	310€
<i>Coca-Cola</i> or <i>Coca-Cola Zero</i> (33cl)	300€
<i>Lipton Ice Tea</i> (33cl)	300€
<i>Orangina</i> (33cl)	300€
Orange juice <i>Tropicana</i> (25cl)	330€
Apple juice <i>La passion du Verger</i> (25cl)	350€
Madame Yang raspberry, lychee and pink berries cocktail <i>La Boissonnerie de Paris</i> (25cl)	440€

BEERS AND PERRY

1664 Beer (33cl)	420€
1664 Beer (50cl)	590€
<i>Grimbergen</i> Lager Beer (33cl)	480€
Craft IPA beer <i>L.B.F BIO</i> (33cl)	560€
<i>Perry Gaby</i> (27.5cl)	490€

WINES

<i>Cabernet Sauvignon Syrah</i> red, Pays d'Oc PGI, <i>Biobela</i> (18.7cl)	470€
<i>Syrah Rosé</i> Pays d'Oc PGI, <i>Le Petit Pommier</i> (18.7cl)	470€

TEA, COFFEE & CHOCOLATE



HOT DRINKS

Espresso <i>illy</i>	260€
Lungo coffee <i>illy</i>	270€
Decaffeinated espresso <i>illy</i>	260€
Little caffè macchiato <i>illy</i>	270€
Caffè americano <i>illy</i>	280€
Double espresso <i>illy</i>	480€

<i>Kusmi Tea</i> teas : Darjeeling n°37, Earl Grey, Tropical White, Spearmint green tea, Detox	330€
<i>Kusmi Tea</i> herbal tea : Vanilla Rooibos	330€

M L
MEDIUM / LARGE

Cappuccino <i>illy</i>	340€ / 480€
Latte Macchiato <i>illy</i>	340€ / 480€
Hot chocolate <i>Monbana</i>	340€ / 480€

Store

Paris underground ticket - urban zone (Zones 1-2):

Access to all underground lines, buses, trams (all zones) and the RER train (Central Paris only)	
Per ticket, includes administrative costs of €0.60	250€
Wooden cutlery kit: fork, knife and teaspoon (offered with a meal)	030€

Savoury Break

Save up to 31€

6 70€

Gourmet Break

Save up to 29€

6 10€



Choice of salty snack
or Savoury 3-cheese cake

+ Choice of beer 33cl
or Perry or Choice
of wine or Raspberry,
lychee and pink berries
cocktail BIO
or +1€ a 1664 beer 50cl



Travel cake of the moment

Philippe Conticini

or Chocolate cake

or Apple and pear vegen
crumble BIO

+ Choice of hot drink

or Specialty beverage (M)
or +1€50 for double espresso
or specialty beverage (L)

or Cold drink

Kid's Break

For children under 12 years old

5 90€



Choice of yogurt
or Apple & yuzu purée
+ The incredible Cookie
or Madeleine or M&M's®
+ Orange juice or Apple juice BIO
or Mineral water Vittel or Hot chocolate (M)



SAVE TIME!

Order your meal online:
lebar.sncf.com



EXCLUSIVELY FOR "TGV MAX" RAIL CARDHOLDERS: UNLIMITED HOT DRINKS

With the purchase of a €3 cup, get unlimited refills from the "Hot drinks" selection (except specialty beverages),
(upon presentation of the receipt of purchase during trip and of your personal cup).



EXCLUSIVE "CARTE AVANTAGE": ENJOY 15% OFF ON ALL MENUS AND BREAKS

Discount valid for one purchase per voyage, upon presentation of your Carte Avantage.

"Carte Avantage Senior" card: discount valid for the holder of the card.

"Carte Avantage Jeune" card: discount valid for the holder of the card.

"Carte Avantage Week-end" card: discount valid for the holder of the card and his travel partner (more than 12 years old).

"Carte Avantage Famille" card: discount valid for the holder of the card and his travel partner (more than 12 years old).

For children aged 4 to 11 accompanying a cardholder, discount is valid for a Kid's Break menu if the child is present
or upon presentation of the child's ticket.



SHARE YOUR PRECIOUS GOURMET MEALS IN THE BAR ON #TGVINOU !



A REMARK OR A SUGGESTION?

Email us at restauration@crms.sncf detailing the date, train identity and your travel file reference.



Allergen information: **Toasted ham and cheese sandwich:** Egg, gluten, dairy / **Chocolate milk drink:** Dairy. May contain traces of gluten, egg, soy, nuts, celery, sulphites and lupin / **Small pancakes:** Gluten, dairy, eggs / **Ethiquable* side chocolate:** may contain traces of milk, gluten, eggs, peanuts, soya and nuts. / **Beef burger:** Wheat gluten, dairy products, egg.
*Prepared in sites which use ingredients that may induce food allergies. The allergy information relating to products from the Bar menu are available at lebar.sncf.com, at the "Le WiFi" portal or from the barista on board.

ALCOHOL ABUSE IS HARMFUL TO YOUR HEALTH. PLEASE ENJOY WITH MODERATION. FOR BETTER HEALTH, EXERCISE REGULARLY / Net prices. Products may differ from pictures. Photo credits: Philippe Voncken / Marie Janiszewski / Thomas Deron / Anne-Emmanuelle Thion. Products subject to availability. Brioches are only available on trains departing before 9am. Methods of payment accepted: cash in euros, Ticket Restaurant, Chèque Déjeuner, Chèque de Table, Chèque Service (with food option). Swiss francs and American dollars in bills only, as well as the following credit cards: CB, Visa, Eurocard, Mastercard and American Express, Visa Electron, Monéo, Maestro and prepaid cards are accepted subject to connectivity on trains during the transaction. Cards without an electronic chip are not accepted. Restaurant Vouchers and Service Vouchers (with food option) are only accepted in paper form. No change is given when you pay with Restaurant vouchers and Chèques Service (with food option). We regret to be unable to accept payments by check.

1. No preservatives, additives, artificial flavors or colors. / 2. No preservatives, artifical flavors or colors. / 3. Naturally gluten-free. / 4. Preparation of fruit.

Vegan
recipe

Recommended by:

BIO



Certified Organic
Agriculture



Menú boco

Platos y postres
de grandes Chefs



Gilles Goujon

Christophe Bacquié

Régis Marcon

Emmanuel Renault

Plato de gran Chef

- + Postre de repostería
- + Bebida fresca

17€

o +1€ cerveza 1664 33cl o vino

o +2€ botella de cerveza o 1664 50cl



* OFERTAS *

Menú Veggie*

Ahorrarse hasta 3,10€
9,90€



Ensalada de quinoa roja, calabacín,
zanahoria y dátiles BIO V.

o Ensalada de apio, manzana, habas
de soja y avellanas BIO V.

+ Yogur a elegir V o Puré de manzana
y yuzu V o Magdalena V

+ Vittel o S. Pellegrino o Zumo de manzana BIO
o +1€ cerveza 1664 33cl o vino
o +2€ botella de cerveza 33cl o 1664 50cl

Menú Bistro

Ahorrarse hasta 4,00€

13,90€

Plato caliente a elegir



Korma de verduras
con leche de almendra y arroz basmati V



Quiche de
champiñones y cebolla
caramelizada V



Pasta integral bio,
pollo y salsa de tomate
al estilo ossobuco



Crumble vegetal de manzana
y pera BIO V



Moelleux de chocolate V

+ Bebida fresca a elegir

Para cualquier menú comprado...

Selección vegetariana

Recomendada por:
Association
Végétarienne
de France



Ensalada de apio, manzana, habas de soja
y avellanas BIO V..... 5,90€

Ensalada de quinoa roja, calabacín, zanahoria
y dátiles BIO V..... 6,00€

Quiche de champiñones y cebolla
caramelizada Rachel's V..... 8,20€

Korma de verduras con leche de almendra
y arroz basmati V..... 9,00€

Crumble vegetal de manzana
y pera La Veggisserie BIO V..... 4,40€

Puré de manzana y yuzu sin azúcar añadido
Lucien Georgelin V..... 3,60€

* Vegetariano

V Receta
vegana

V Receta
vegetariana

Recomendadas
por: Association
Végétarienne
de France

BIO



Certificado
Agricultura
Ecológica



Ahórrate hasta 410€

Menú Mostrador

11 90€

Sándwich o plato caliente a elegir

Pan con nueces, pollo,
batata, cebolla frita
y zanahoriaClub sándwich de jamón,
queso fresco con higos
y espinacas frescasHamburguesa de buey Charolais,
rosti de patata, salsa barbecue,
queso comté DOP y cebolla rojaSándwich tostado
de jamón y queso

+ Postre a elegir

Las tartas para el viaje
por Philippe Conticini

Yogur de mango BIO (V)

Puré de manzana
y yuzu (V)

Yogur de vainilla (V)



La tarta para el viaje de hoy (V)

o +1€ cerveza 1664 33cl o vino o +2€ botella de cerveza 33cl o 1664 50cl

+ 4€ El pastel salado o la ensalada

+ 2€ El aperitivo dulce o el aperitivo salado

Menú Despertar

Ahórrate hasta 180€

3 90€



Brioche a elegir (V) o Magdalena (V)

+ Café espresso

o Largo

o Descafeinado

o Café cortado

o Americano

o +1€50 el espresso doble o la bebida deliciosa (G)

+ 2€ Zumo de naranja o de manzana BIO

Menú Desayuno

Ahórrate hasta 520€

8 90€

Brioche a elegir (V) o Magdalena (V) o Pequeños
crêpes, mantequilla y mermelada BIO (V)
o Bolitas de coco y anacardos BIO (V)

+ Yogur a elegir (V) o Puré de manzana y yuzu (V)

+ Zumo de naranja o de manzana BIO

+ Bebida Caliente o Deliciosa (M)

o +1€50 el espresso doble o la bebida deliciosa (G)

+ 1€ La 2ª brioche a elegir

Menú



PASTEL SALADO Y ENSALADAS

Pastel salado con 3 quesos (de cabra, azul y emmental) VG	4 ²⁰ €
Ensalada de quinoa roja, calabacín, zanahoria y dátiles ⁽²⁾ BIO VG	6 ⁰⁰ €
Ensalada de apio, manzana, habas de soja y avellanas ⁽²⁾ BIO VG	5 ⁹⁰ €

SÁNDWICHES

Club sándwich de jamón, queso fresco con higos y espinacas frescas ⁽²⁾	6 ⁵⁰ €
Pan con nueces, pollo, batata, cebolla frita y zanahoria ⁽¹⁾	6 ⁴⁰ €

PLATOS CALIENTES

Sándwich tostado de jamón y queso	6 ⁶⁰ €
Hamburguesa de buey Charolais, rosti de patata, salsa barbecue, queso comté DOP y cebolla roja	7 ⁰⁰ €
Quiche de champiñones y cebolla caramelizada ⁽¹⁾ <i>Rachel's VG</i>	8 ²⁰ €
Korma de verduras con leche de almendra, especias dulces, y arroz basmati ⁽²⁾⁽³⁾ VG	9 ⁰⁰ €
Pasta integral bio con pollo marinado y salsa de tomate al estilo ossobuco ⁽²⁾ VG	9 ¹⁰ €
Plato de gran Chef boco	9 ⁹⁰ €

POSTRES

Puré de manzana y yuzu sin azúcar añadido ⁽¹⁾ <i>Lucien Georgelin VG</i>	3 ⁶⁰ €
Yogur de vainilla ⁽¹⁾ <i>Beillevaire VG</i>	3 ²⁰ €
Yogur de mango ⁽¹⁾ <i>Beillevaire BIO VG</i>	3 ⁵⁰ €
Moelleux de chocolate ⁽²⁾ VG	3 ⁹⁰ €
La tarta para el viaje de hoy ⁽²⁾ <i>Philippe Conticini VG</i>	4 ⁶⁰ €
Crumble vegetal de manzana y pera ⁽¹⁾⁽³⁾ <i>La veggisserie BIO VG</i>	4 ⁴⁰ €
Postre de repostería boco	5 ¹⁰ €

BOLLERÍA

Brioche natural VG	1 ⁹⁰ €
Brioche con pepitas de chocolate VG	2 ⁰⁰ €
Pequeños crêpes gruesos ⁽²⁾ <i>Bertel</i> , mantequilla y mermelada ⁽⁴⁾ a elegir BIO VG	3 ⁶⁰ €

DULCES TENTACIONES

El increíble cookie de chocolate con leche y avellanas ⁽²⁾ <i>Michel et Augustin VG</i>	2 ⁹⁰ €
Galletas con miel ⁽¹⁾ <i>Les Deux Gourmands VG</i>	2 ⁸⁰ €
Galletas de mantequilla a la canela con harina de trigo sarraceno ⁽²⁾⁽³⁾ <i>Atelier Sarrasin BIO VG</i>	2 ⁴⁰ €
Cuadraditos de chocolate negro con un toque de sal de Guérande ⁽²⁾ <i>Michel et Augustin VG</i>	3 ²⁰ €
Magdalena gourmet ⁽²⁾ VG	2 ⁹⁰ €

APERITIVOS DULCES

M&M's®	2 ⁸⁰ €
Kinder Bueno	2 ⁶⁰ €
Bolitas de coco y anacardo ⁽¹⁾ <i>Les Dénuées BIO VG</i>	2 ⁶⁰ €
Barra de chocolate negro peruano 65% ⁽¹⁾ <i>Ethiquable BIO VG</i>	2 ⁴⁰ €

APERITIVOS SALADOS

Auténticas patatas fritas cocidas en caldero ⁽²⁾ <i>BCBG BIO VG</i>	2 ⁶⁰ €
Croc'Apéro orégano y pimentón ⁽¹⁾	2 ⁸⁰ €
Fédération Française de l'Apéritif	3 ¹⁰ €
Mini salchichón Auvernou	3 ¹⁰ €
Surtido de habas de soja tostadas y anacardos aderezado con tamari ⁽¹⁾ <i>Gula BIO VG</i>	3 ²⁰ €

BEBIDAS FRESCAS

Agua mineral Vittel (50cl)	2 ⁶⁰ €
Agua con gas S. Pellegrino (50cl)	3 ¹⁰ €
Coca-Cola o Coca-Cola Zero (33cl)	3 ⁰⁰ €
Lipton Ice Tea (33cl)	3 ⁰⁰ €
Orangina (33cl)	3 ⁰⁰ €
Zumo de naranja Tropicana (25cl)	3 ³⁰ €
Zumo de manzana La passion du Verger BIO (25cl)	3 ⁵⁰ €
Cóctel Madame Yang con frambuesas, lichi y bayas rosas La Boissonnerie de Paris BIO (25cl)	4 ⁴⁰ €

CERVEZAS Y PERADA

Cerveza 1664 (33cl)	4 ²⁰ €
Cerveza 1664 (50cl)	5 ⁹⁰ €
Cerveza rubia Grimbergen (33cl)	4 ⁸⁰ €
Cerveza artesanal IPA L.B.F BIO (33cl)	5 ⁶⁰ €
Perada Gaby (27,5cl)	4 ⁹⁰ €

VINOS

Cabernet Sauvignon Syrah tinto, IGP Pays d'Oc, Biobela BIO (18,7cl)	4 ⁷⁰ €
Syrah rosado IGP Pays d'Oc, Le Petit Pommier (18,7cl)	4 ⁷⁰ €

TÉ, CAFÉ Y CHOCOLATE

KUSMI TEA

BEBIDAS CALIENTES

Café espresso illy	2 ⁶⁰ €
Café largo illy	2 ⁷⁰ €
Descafeinado espresso illy	2 ⁶⁰ €
Café cortado illy	2 ⁷⁰ €
Café americano illy	2 ⁸⁰ €
Espresso doble illy	4 ⁸⁰ €
Tés Kusmi Tea BIO : Darjeeling nº37, Earl Grey, Tropical White, Té verde a la menta, Detox	3 ³⁰ €
Infusión Kusmi Tea BIO : Rooibos vainilla	3 ³⁰ €

BEBIDAS DELICIOSAS

Cappuccino illy	3 ⁴⁰ € / 4 ⁸⁰ €
Latte Macchiato illy	3 ⁴⁰ € / 4 ⁸⁰ €
Chocolate caliente <i>Monbana</i>	3 ⁴⁰ € / 4 ⁸⁰ €

Tienda

Billete de metro París - área urbana (zonas 1-2): acceso a todas las líneas de metro, bus, tranvía (todas las zonas) y RER (París centro únicamente). Por unidad, gastos de gestión de 0,60€ incluidos.....	2 ⁵⁰ €
Kit de cubiertos de madera: tenedor, cuchillo y cucharilla (gratis con cada comida).....	0 ³⁰ €

Tentempié Salado

Ahórrese hasta 3€

6,70€



Aperitivo salado a elegir o Pastel salado con 3 quesos **V**

- + Cerveza 33cl a elegir
- o Perada o Vino a elegir
- o Cóctel con frambuesas, lichi y bayas rosa BIO
- o +1€ la cerveza 1664 50cl

Descanso Gourmet

Ahórrese hasta 2€

6,10€



La tarta para el viaje de hoy

- Philippe Conticini **V**
- o Moelleux de chocolate **V**
- o Crumble vegetal de manzana y pera **BIO V**
- + Bebida caliente o deliciosa (M)
- o +1€ 50 el espresso doble o la bebida deliciosa (G)
- o Bebida fresca

Merienda Kids

Oferta reservada a los menores de 12 años

5,90€



- Yogur a elegir **V**
- o Puré de manzana y yuzu **V**
- + El increíble cookie de chocolate **V**
- o Magdalena **V** o M&M's®
- + Zumo de naranja o de manzana BIO
- o Agua mineral Vittel o Chocolate caliente (M)



¡AHORRE TIEMPO!

Pide su comida en
lebar.sncf.com



EXCLUSIVO PARA LOS ABONADOS AL PROGRAMA "TGV MAX": BEBIDAS CALIENTES SIN LÍMITE

Al comprar una bebida en vaso a 3€, podrá volver a rellenar su vaso con las bebidas de la categoría "Bebidas calientes" (excepto bebidas deliciosas) que quiera sin límites (presentando el ticket de compra efectuado durante el trayecto y el vaso en cuestión).



EXCLUSIVO PARA LOS TITULARES DE LA "CARTE AVANTAGE": OBTENGA UN 15% DE DESCUENTO EN TODAS LAS FÓRMULAS Y MENÚS

Descuento aplicable en una compra por trayecto presentando su tarjeta Avantage válida.

Tarjeta "Avantage Senior": descuento válido para el titular de la tarjeta.

"Carte Avantage Jeune": descuento válido para el titular de la tarjeta.

"Carte Avantage Week-end": descuento válido para el titular de la tarjeta y su acompañante (más de 12 años de edad).

"Carte Avantage Famille": descuento válido para el titular de la tarjeta y su acompañante (más de 12 años de edad).

Para los niños de 4 a 11 años que acompañan al titular de una tarjeta, descuento válido por la compra de una Merienda Kids, en presencia del niño o presentando su billete de tren.



COMPARTA SUS MOMENTOS CULINARIOS EN EL BAR TGV CON EL #TGVINOUI



¿UN COMENTARIO? ¿UNA SUGERENCIA? Escribanos a restauration@crms.sncf precisando la fecha, el número de tren y la referencia de documento de viaje.

Información alérgenos: Sándwich tostado de jamón y queso*: Huevo, gluten, productos lácteos / Chocolate con leche*: Productos lácteos. Puede contener trazas de gluten, huevo, soja, frutos secos con cáscara, apio, sulfitos y almidones / **Pequeños crêpes**: Gluten, productos lácteos, huevo / Con un bombón de chocolate del comercio justo* para acompañar: puede contener trazas de leche, gluten, huevos, cacahuetes, soja y frutos secos / **Hamburguesa de buey**: Gluten de trigo, productos lácteos, huevo. "Elaborado en fábricas donde se procesan ingredientes que pueden producir alergias alimentarias. La información sobre alérgenos de los productos de la carta Bar TGV puede consultarse en lebar.sncf.com, en el portal "Le Wifi" o solicitarse al personal de a bordo.

EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD: BEBA CON MODERACIÓN. POR SU SALUD, PROCURE HACER EJERCICIO DE FORMA PERIÓDICA. Precios netos. Fotos no contractuales. Créditos fotográficos: Philippe Voncken / Marie Janiszewski / Thomas Deron / Anne-Emmanuelle Thion. Productos servidos en función de la disponibilidad. Los bollos tipo brioches están disponibles exclusivamente en los trenes que salen antes de las 9:00. Medios de pago aceptados: efectivo en euros, vales de comida Ticket Restaurant, Chèque Déjeuner, Chèque de Table, Chèque Service (con la mención "alimentaire"), francos suizos y dólares americanos (billetes exclusivamente), y las siguientes tarjetas de crédito: CB, Visa, Eurocard, Mastercard y American Express. La aceptación de las tarjetas Visa Electron, Monéa, Maestro y de prepago, está sujeta a la buena conectividad a bordo que permita la transacción. No se aceptan las tarjetas sin chip electrónico. Los vales de comida "Titre Restaurant" y "Chèque Service" (con la mención "alimentaire") se aceptan exclusivamente en su versión en papel. No se da el cambio al pagar con vales de comida y Chèques Service (con la mención "alimentaire"). Lamentamos no poder aceptar los pagos por cheque bancario.

1. Receta sin conservantes, sin aditivos, sin aromas y sin colorantes artificiales. / 2. Receta sin conservantes, sin aromas y sin colorantes artificiales. / 3. Naturalmente sin gluten. / 4. Preparado de fruta.

Receta vegana
 Receta vegetariana

Recomendadas por:
Association Végétarienne de France



Certificado
Agricultura
Ecológica



Boco-Menü
Gerichte und Desserts
vom Chefkoch



Gilles Goujon Christophe Bacquié Régis Marcon Emmanuel Renaut

Gericht vom Chefkoch

- + **Dessert** vom Konditor
- + **Kaltes Getränk**

oder +1€ 1664 Bier 33cl oder Wein
oder +2€ Flasche Bier 33cl oder 1664 50cl

17€



* ANGEBOTE *

Veggie*-
Menü

Sparen Sie bis zu 3⁰⁰€
9 90€



- Roter Quinoasalat mit Zucchini,
Karotte und Datteln **BIO** ✓
oder Selleriesalat mit Apfel, Sojabohnen
und Haselnüssen **BIO** ✓
+ Joghurt nach Wahl ✓ oder Apfel-
und Yuzu-Mus ✓ oder Madeleine ✓
+ Vittel oder S. Pellegrino oder Apfelsaft **BIO**
oder +1€ 1664 Bier 33cl oder Wein
oder +2€ Flasche Bier 33cl oder 1664 50cl

Bistro-Menü

Sparen Sie bis zu 4⁰⁰€

13 90€

Warmes Gericht nach Wahl



Gemüse-Korma
mit Mandelmilch,
Basmatireis ✓

Quiche mit
karamellisierten
Zwiebeln und
Champignons ✓

Bio-Vollkornnudeln,
Hühnerfleisch,
Tomatensauce auf
Osso-Bucco-Art



Apfel-Birnen Streuselkuchen
Veganer BIO ✓

Schokoladenkuchen ✓

+ Kaltes Getränk nach Wahl

Für jedes gekaufte Menü...

Vegetarische
Auswahl

Empfohlen von:
Association
Végétarienne
de France



Selleriesalat mit Apfel, Sojabohnen
und Haselnüssen **BIO** ✓ 5⁹⁰€

Roter Quinoasalat mit Zucchini, Karotte
und Datteln **BIO** ✓ 6⁰⁰€

Quiche mit karamellisierten Zwiebeln
und Champignons *Rachel's* ✓ 8²⁰€

Gemüse-Korma mit Mandelmilch, Basmatireis ✓ 9⁰⁰€

Apfel-Birnen-Streuselkuchen Veganer
La veggisserie **BIO** ✓ 4⁴⁰€

Apfel- und Yuzu-Mus ohne Zuckerzusatz
Lucien Georgelin ✓ 3⁶⁰€

* Vegetarisch

✓ Veganer
Rezept

✓ Vegetarisches
Rezept

Empfohlen
von: Association
Végétarienne
de France

BIO



Produkt aus
biologischem Anbau



Sparen Sie bis zu 410€

Bar-Menü

1190€

Sandwich oder warmes Gericht nach Wahl



Nussbrot, Huhn,
Süßkartoffel, Röstzwiebeln,
Karotte



Club Schinken-Sandwich,
Frischkäse mit Feigen,
frischer Spinat



Charolais-Rindfleisch-Burger,
Kartoffelrösti, Barbecue-Sauce,
Comté-Käse GUB, rote Zwiebeln



Gebackener Toast
mit Käse und Kochschinken

+ Dessert nach Wahl



Reise-Kuchen
von Philippe Conticini



Mango-Joghurt BIO



Apfel- und Yuzu-Mus



Vanillejoghurt



Tages-Reisekuchen

oder +1€ 1664 Bier 33cl oder Wein oder +2€ Flasche Bier 33cl oder 1664 50cl

+4€ Würziger Cake oder Salat nach Wahl

+2€ Süßes oder herhaftes
Zwischendurch nach Wahl

Starter- Menü

Sparen Sie bis zu 180€

390€



Brioche nach Wahl
oder Madeleine

+ Espresso

oder Espresso Lungo
oder Koffeinfreier Espresso
oder Kleiner Kaffee mit Milch
oder Americano
oder +1€50 ein doppelter Espresso
oder Gourmetgetränk (G)

+2€ Orangen- oder Apfelsaft BIO

Frühstücksmenü

Sparen Sie bis zu 520€

890€



Brioche nach Wahl oder Madeleine
oder Kleine Pfannkuchen, Butter und Marmelade
nach Wahl BIO oder Kokos-Cashew-Kugeln BIO

+ Joghurt nach Wahl
oder Apfel- und Yuzu-Mus

+ Orangen- oder Apfelsaft BIO

+ Heiß- oder Gourmetgetränk (M)

oder +1€50 ein doppelter Espresso oder Gourmetgetränk (G)

+1€ Ein zweites Brioche

Menü



WÜRZIGER CAKE & SALATE

Würziger 3-Käse-Cake (Ziegen-, Blauschimmelkäse und Emmentaler)	4,20€
Roter Quinoasalat mit Zucchini, Karotte und Datteln ⁽²⁾ BIO	6,00€
Selleriesalat mit Apfel, Sojabohnen und Haselnüssen ⁽²⁾ BIO	5,90€

SANDWICHES

Club Schinken-Sandwich, Frischkäse mit Feigen, frischer Spinat ⁽²⁾	6,50€
Nussbrot, Huhn, Süßkartoffel, Röstzwiebeln, Karotte ⁽¹⁾	6,40€

WARME GERICHTE

Gebackener Toast mit Käse und Kochschinken	6,60€
Charolais-Rindfleisch-Burger, Kartoffelrösti, Barbecue-Sauce, Comté-Käse GUB, rote Zwiebeln	7,00€
Quiche mit karamellisierten Zwiebeln und Champignons ⁽¹⁾ Rachel's	8,20€
Gemüse-Korma mit Mandelmilch, süße Gewürze, Basmatireis ⁽²⁾⁽³⁾	9,00€
Bio-Vollkornnuudeln, mariniertes Hühnerfleisch, Tomatensoße auf Osso-Bucco-Art ⁽²⁾	9,10€
Gericht vom Chefkoch boco.....	9,90€

DESSERTS

Apfel- und Yuzu-Mus ohne Zuckerzusatz ⁽¹⁾	
Lucien Georgelin	3,60€
Vanillejoghurt ⁽¹⁾ Beillevaire	3,20€
Mango-Joghurt ⁽¹⁾ Beillevaire BIO	3,50€
Luftiger Schokoladenkuchen ⁽²⁾	3,90€
Tages-Reisekuchen ⁽²⁾ Philippe Conticini	4,60€
Apfel-Birnen-Streuselkuchen veganes ⁽¹⁾⁽³⁾	
La veggisserie BIO	4,40€
Dessert vom Konditor boco.....	5,10€

FEINGEBÄCK

Natur-Brioche	1,90€
Schoko-Chip-Brioche	2,00€
Kleine Pfannkuchen ⁽²⁾ Bertel, Butter und Marmelade ⁽⁴⁾ nach Wahl BIO	3,60€

SÜSSIGKEITEN

Das unglaubliche Michel et Augustin Milchschokolade- und Haselnusscookie ⁽²⁾	2,90€
Honigkekse ⁽¹⁾ Les Deux Gourmands	2,80€
Zimt-Mürbegebäck aus Buchweizenmehl ⁽²⁾⁽³⁾ , Atelier Sarrasin BIO	2,40€
Zartbitteres Schokoladengebäck mit einem Hauch von Sel de Guérande ⁽²⁾ Michel et Augustin	3,20€
Herzhafte französische Madeleine ⁽²⁾	2,90€

SÜSSES ZWISCHENDURCH

M&M's®.....	2,80€
Kinder Bueno.....	2,60€
Kokos-Cashew-Kugeln ⁽¹⁾ Les Dénudés BIO	2,60€
Tafel Bitterschokolade Peru Noir 65% ⁽¹⁾ Ethiquable BIO	2,40€

HERZHAFTES ZWISCHENDURCH

Die echten Chips, im Kessel gegart ⁽²⁾ BCBG BIO	2,60€
Croc'Apéro Origano & Paprika ⁽¹⁾ Fédération Française de l'Apéritif	2,80€
Mini-Salamis Auverrou.....	3,10€
Geröstete Sojabohnen und Tamari-Cashewnüsse	
Mischung ⁽¹⁾ Gula BIO	3,20€

KALTE GETRÄNKE

Stilles Mineralwasser Vittel (50cl).....	2,60€
Spritziges Mineralwasser S. Pellegrino (50cl).....	3,10€
Coca-Cola oder Coca-Cola Zero (33cl).....	3,00€
Lipton Ice Tea (33cl).....	3,00€
Orangina (33cl).....	3,00€
Orangensaft Tropicana (25cl).....	3,30€
Apfelsaft La passion du Verger BIO (25cl).....	3,50€
Madame Yang Cocktail mit Himbeere, Litschi, rosa Beeren La Boissonnerie de Paris BIO (25cl).....	4,40€

BIERE & POIRÉ

Bier 1664 (33cl).....	4,20€
Bier 1664 (50cl).....	5,90€
Helles Bier Grimbergen (33cl).....	4,80€
Traditionell gebrautes Bier IPA L.B.F BIO (33cl).....	5,60€
Poiré (Apfel-, Birnensaft) Gaby (27,5cl).....	4,90€

WEINE

Cabernet Sauvignon Syrah rot, g.g.A. Pays d'Oc, Biobela BIO (18,7cl).....	4,70€
Syrah Rosé g.g.A. Pays d'Oc, Le Petit Pommier (18,7cl).....	4,70€

TEE, KAFFEE & SCHOKOLADE



HEISSGETRÄNKE

Espresso illy.....	2,60€
Espresso Lungo illy.....	2,70€
Kaffeefreier Espresso illy.....	2,60€
Kleiner Kaffee mit Milch illy.....	2,70€
Americano illy.....	2,80€
Doppelter Espresso illy.....	4,80€
Kusmi Tea-Tees BIO: Darjeeling n°37, Earl Grey, Tropical White, Grüner Tee mit Minze, Detox.....	3,30€
Kusmi Tea-Kräutertee BIO: Vanille Rooibos.....	3,30€

GORUMETGETRÄNKE

Cappuccino illy.....	3,40€ / 4,80€
Latte Macchiato illy.....	3,40€ / 4,80€
Kakao mit Monbana-Schokolade.....	3,40€ / 4,80€

Boutique

Ticket für die Pariser Metro - Stadtgebiet (Zonen 1 und 2): Zugang zu allen Uahn-, Bus-, Straßenbahnenlinien (alle Zonen) und RER (nur Paris Stadtzentrum).	
Jeweils 1 Ticket, davon Bereitstellungskosten 0,60€	2,50€
Holzbesteck-Set: Gabel, Messer und kleiner Löffel (Bei einer Bestellung inbegriffen)	0,30€

Salziger Snack

Sparen Sie bis zu 3^{10€}

6 70€



Herhaftes Zwischen-
durch nach Wahl
oder Würziger
3-Käse-Cake ☺

+ Bier 33cl nach Wahl
oder Poiré oder Wein nach
Wahl oder Cocktail mit Himbeere, Litschi,
rosa Beeren BIO
oder +1€ 1664 Bier 50cl

Kinderschmaus

Für Kinder unter 12 Jahren

Gourmet Pause

Sparen Sie bis zu 2^{90€}

6 10€



Tages-Reisekuchen
Philippe Conticini ☺
oder Schokoladenkuchen ☺
oder Apfel-Birnen-Streuselkuchen veganes BIO ☺

+ Heiß- oder Gourmetgetränk (M)
oder +1€50 ein doppelter Espresso oder Gourmetgetränk (G)
oder kaltes Getränk nach Wahl



EXKLUSIV FÜR TGV-MAX-ABONNENTEN: HEISSGETRÄNKE NACH BELIEBEN

Wenn Sie einen Becher für 3€ kaufen, werden Getränke aus dem „Heißgetränke“-Angebot (außer Gourmetgetränke) nach Belieben nachgeschenkt (gegen Vorlage des auf der Fahrt erworbenen und namentlich beschrifteten Bechers und des Kaufbelegs).



EXKLUSIV „CARTE AVANTAGE“: ERHALTEN SIE 15% ERMÄSSIGUNG AUF ALLE MENÜS UND SNACKS

Eine Ermäßigung pro Fahrt gegen Vorlage Ihrer gültigen „Carte Avantage“.

„Carte Avantage Senior“: Ermäßigung gültig für den Karteninhaber.

„Carte Avantage Jeune“: Ermäßigung gültig für den Karteninhaber.

„Carte Avantage Week-end“: Ermäßigung gültig für den Karteninhaber und seinen Begleiter (mehr als 12 Jahre alt).

„Carte Avantage Famille“: Ermäßigung gültig für den Karteninhaber und seinen Begleiter (mehr als 12 Jahre alt).

Für Kinder von 4 bis 11 Jahre in Begleitung des Karteninhabers, Ermäßigung gültig beim Kauf eines Kinderschmaus-Menüs in Anwesenheit des Kindes oder gegen Vorlage dessen Fahrkarte.



TEILEN SIE IHRE GAUMENFREUDEN IN DER BAR MIT #TGVINOU!



EIN KOMMENTAR, EINE ANREGUNG?

Mailen Sie uns an restauration@crms.sncf unter Angabe des Datums, der Zugnummer und der Referenznummer ihrer Fahrkarte.

Allergen-Informationen: Gebackener Toast mit Käse und Kochschinken*: Ei, Gluten, Milchprodukte / **Schokoladen-Milchgetränk***: Milchprodukte. Kann Spuren von Gluten, Ei, Soja, Schalenfrüchten, Sellerie, Sulfaten und Lupinen enthalten / **Kleine Bio-Pfannkuchen***: Gluten, Milchprodukte, Ei / **Ethiquable® Beilagenschokolade**: kann Spuren von Milch, Gluten, Eiern, Erdnüssen, Soja und Schalenfrüchten enthalten / **Burger vom Rind***: Weizengluten, Milchprodukte, Ei. *In Produktionsstätten verarbeitet, in denen Nahrungsmittel verwendet werden, die Lebensmittelallergien verursachen können. Informationen zu den in den Produkten enthaltenen Allergenen und die Beschreibung der Zutaten des Barmenus erhalten Sie entweder auf lebar.sncf.com, auf dem „Le Wifi“ Webportal oder bei Ihrem Barista.

ÜBERMÄSSIGER GENUSS VON ALKOHOL IST GESUNDHEITSSCHÄDLICH, TRINKEN SIE MIT MASS. REGELMÄSSIGE BEWEGUNG FÖRDERT IHRE GESUNDHEIT. Preise inkl. MwSt. Die Fotos sind unverbindliche Musterabbildungen. Bildrechte: Philippe Voncken / Marie Janiszewski / Thomas Deron / Anne-Emmanuelle Thion. Die Produkte werden je nach Verfügbarkeit serviert. Brioche sind nur in Zügen die bis 9 Uhr morgens abfahren erhältlich. Akzeptierte Zahlungsmittel: Bargeld in Euro, Ticket Restaurant, Chèque Déjeuner, Chèque de Table, Chèque Service (mit Hinweis Lebensmittel), Schweizer Franken und US-Dollar Banknoten, folgende Kreditkarten: CB, Visa, Eurocard, Mastercard, American Express. Visa Electron, Monéo Karten, Maestro Karten oder Prepaid-Bankkarten werden unter Vorbehalt und in Abhängigkeit der Netzanbindung an Bord angenommen. Chiplose Karten werden nicht angenommen. Frz. Restaurant- und Dienstleistungsgutscheine (Titres Restaurant und Chèques Services) (mit Hinweis Lebensmittel) werden nur in Papierform akzeptiert. Auf Zahlungsmittel wie Restaurant-Tickets und Chèque Service (mit Hinweis Lebensmittel) wird kein Bargeld herausgegeben. Wir akzeptieren keine Zahlungen per Bankscheck.

1. Rezept ohne künstliche Konservierungs-, Zusatz-, Aroma- und Farbstoffe / 2. Rezept ohne künstliche Konservierungs-, Aroma- und Farbstoffe / 3. Natürlich glutenfrei / 4. Fruchtzubereitung

Veganer Rezept
Vegetarisches Rezept

Empfohlen von:
Association Végétarienne de France



Produkt aus
biologischem
Anbau





THE BAR: SERVICE COMMITTED TO YOUR TASTE BUDS AND THE ENVIRONMENT

The Bar is continuing its numerous initiatives to reduce waste on board trains, whether in terms of product packaging, single-use items, promotional materials or business practices.

Each season, discover a new chapter in our eco-friendly approach.

EL BAR: UN SERVICIO COMPROMETIDO CON SU PALADAR Y CON EL MEDIO AMBIENTE

El Bar sigue con sus numerosas iniciativas para reducir los residuos a bordo de los trenes, tanto en términos de embalaje de los productos, como de material de un solo uso, de soportes de venta o de gestos profesionales.

Descubra cada temporada un nuevo episodio de nuestro compromiso eco-responsable.

DIE BAR, EIN ENGAGIERTER SERVICE FÜR IHRE GESCHMACKSNERVEN UND FÜR DIE UMWELT

Die Bar setzt ihre zahlreichen Initiativen zur Abfallreduzierung um: An Bord von Zügen durch weniger Verkaufsverpackungen, Einwegmaterial, verkaufsunterstützende Maßnahmen bzw. durch Optimierung der Arbeitsschritte.

Entdecken Sie zu jeder Jahreszeit eine neue Folge zu unseren umweltfreundlichen Engagements.



OUR WASTE REDUCTION LA REDUCCIÓN DE NUESTROS RESIDUOS UNSERE MASSNAHMEN ZUR ABFALLREDUZIERUNG

What we've already achieved

Lo que ya hemos logrado

Was wir bereits verwirklicht haben

ZERO PLASTIC

in single-use serving items (plates, cutlery, cups, lids for hot drinks)

CERO PLÁSTICO

en el material de servicio de un solo uso (platos, cubiertos, vasos, tapas de las bebidas calientes)

KUNSTSTOFFFREIES

Einweggeschirr und -besteck (Teller, Besteck, Becher, Deckel für Heißgetränke)

RECYCLED PAPER

used to manufacture bags, napkins and the Bar menu

USAMOS PAPEL RECICLADO

para fabricar las bolsas, las servilletas y el menú de Bar

VERWENDUNG VON RECYCLETEM PAPIER

bei der Herstellung von Tüten, Servietten und den Menükarten in der Bar

150 KM

150 KM OF PAPER WILL BE SAVED IN 2020 by reducing the information printed on paper receipts⁽¹⁾

150 KM

EN 2020 VAMOS A AHORRAR 150 KM DE PAPEL gracias a la reducción de la información impresa en el ticket de caja papel⁽¹⁾

150 KM

PAPIER WERDEN IM JAHR 2020 EINGESPART durch Reduzierung der auf dem Beleg aufgedruckten Information⁽¹⁾

ON REQUEST

Bag, sugar, cup, wooden stirrer provided at the request of the customer

SUMINISTROS A PETICIÓN

La bolsa, el azúcar, el vaso, el agitador de madera se proporcionan a petición del cliente

AUF ANFRAGE

Tüten, Zucker, Becher, Rührstäbchen aus Holz auf Anfrage des Kunden erhältlich

Our commitments
for the coming months

Encourage our suppliers
to continue optimizing
their product packaging.



Design and test a recycling
process involving all the
stakeholders in the chain.



Nuestros compromisos
para los próximos meses

Animar a nuestros
proveedores a seguir
optimizando el embalaje
de sus productos.



Crear y probar un proceso
de reciclaje que involucre
a todos los protagonistas
de la cadena.



Unsere Engagements für
die kommenden Monate

Unsere Zulieferer bei
der Optimierung von
Verkaufsverpackungen
unterstützen.



Recyclingprozesse
aufbauen und erproben
unter Einbeziehung
der gesamten
Herstellungskette.



SEE YOU SOON FOR THE NEXT CHAPTER

EN LOS PRÓXIMOS EPISODIOS

IN DEN NÄCHSTEN FOLGEN

#3 THE FIGHT AGAINST
WASTE

#3 LA LUCHA CONTRA
EL DERROCHE

#3 DER KAMPF GEGEN
VERSCHWENDUNG



Printed in France at an *Imprim'vert* certified printer, on paper from sustainably managed forests. This menu can be reused and recycled, so if you find it in your pocket, don't forget to recycle it!

Impreso en Francia en una imprenta con la certificación ecológica *Imprim'vert*, en papel de bosques gestionados de forma sostenible. Este menú puede reutilizarse o reciclarse, así que si lo encuentra olvidado en su bolso, piense en cómo reaprovecharlo!

Gedruckt in Frankreich in einer mit dem Gütesiegel *Imprim'vert* zertifizierten Druckerei auf aus nachhaltiger Forstwirtschaft stammendem Papier. Die Karte kann wiederverwendet oder recycelt werden. Haben Sie sie mitgenommen, denken Sie daran sie in die getrennte Abfallsammlung zu geben!



SNCF Voyageurs - SA immatriculée au R.C.S de Bobigny sous le numéro 519 037 584 - 9 rue Jean-Philippe Rameau - 93200 Saint-Denis.
September/Septiembre/September 2020. Do not litter. No tirar en la vía pública. Nicht in die Umwelt werfen.