



LE TRAIN BLEU



RESTAURANT GOURMET BELLE ÉPOQUE

LE CAVIAR

SERVI À LA CUILLÈRE, ACCOMPAGNÉ D'UNE POMME AU FOUR OU DE BLINIS, CRÈME FRAÎCHE ET MIMOSA.

150€
50g

Servito al cucchiaino, accompagnato da una patata al forno o blinis, crema fresca e mimosa.

Served with a spoon, accompanied by a baked potatoe or blinis, fresh cream and mimosa.

LES ENTRÉES

ANTIPASTI / STARTERS

FRAICHEUR DE CRABE À L'AVOCAT, TOMATE ET OLIVES NOIRES, CHIPS DE BETTERAVE.

32€

Tartara di granchio fresco con avocado, pomodoro e olive nere, chips di barbabietola.

Fresh crab tartar with avocado, tomato and black olives, beet chips.

SAUMON FUMÉ AU BOIS DE CHÊNE, SALADE DE CRUDITÉ DE SAISON, SAUCE LÉGÈRE AU CITRON ET BLINIS TIÉDIES.

28€

Salmone affumicato alla quercia, insalata di verdure crude di stagione, salsa leggera al limone e blinis.

Oak-smoked salmon, seasonal raw vegetable salad, light lemon sauce and blinis.

ASPERGES VERTES PRIMEURS, ŒUF « BIO » PARFAIT, PARME, TRUFFE D'ÉTÉ.

26€

Asparagi verdi, uovo "bio", prosciutto di parma, tartufo estivo.

Green asparagus, "organic" egg, parma ham, summer truffle.

TARTARE DE LOUP À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON, MANGUE ET CORIANDRE, NOISETTE.

26€

Tartara di branzino con olio d'oliva e limone, mango e coriandolo, nocciola.

Sea Bass tartar with olive oil and lemon, mango and coriander, hazelnut.

CARPACCIO DE SAINT JACQUES AUX GRAINES DE GRENADE ET HUILE VANILLÉE.

28€

Carpaccio di capesante con semi di melograno e olio alla vaniglia.

Scallops carpaccio with pomegranate seeds and vanilla oil.

LES PÂTES & RISOTTOS

PASTA & RISOTTOS

SPAGHETTI AUX PALOURDES.

28€

Spaghetti alle vongole.

Spaghetti with clams.

LINGUINE AUX AUBERGINES ET TOMATE CERISE, DEMIE LANGOUSTE RÔTIE.

32€

Linguine con melanzane e pomodorini, aragosta arrosto.

Linguine with eggplant and cherry tomato, roasted lobster.

RIGATONI AUX TOMATES FRAICHES ET BASILIC, COPEAUX DE PECORINO. 22€

Rigatoni con pomodori freschi e basilico, scaglie di pecorino.

Rigatoni with fresh tomatoes and basil, pecorino shavings.

RISOTTO AUX ASPERGES ET PETIT POIS PRIMEURS. 26€

Risotto con asparagi e piselli verdi.

Risotto with asparagus and early peas.

RISOTTO AUX FLEURS DE COURGETTE ET NOIX DE ST-JACQUES RÔTIES. 32€

Risotto con fiori di zucca e capesante arrostita .

Risotto with zucchini flowers and roasted scallops.

LA LANGOUSTINE IL SCAMPI / THE CRAY-FISH

60€ 80€
(3 pièces) (4 pièces)

CRUE, FRAICHEUR D'ASPERGES ET RADIS.

Cruda con asparagi e ravanelli freschi.

Raw with fresh asparagus.

POCHÉE, SALADE DE ROQUETTE ET ARTICHAUTS VIOLETS.

Al vapore con insalata di rucola e carciofi .

Steamed with arugula salad and artichoke.

GRILLÉE, ACCOMPAGNÉE DE LÉGUMES À LA BRAISE.

Alla griglia, con verdure grigliate.

Grilled, served with grilled vegetables.

LA PÊCHE DU JOUR IL PESCE DEL GIORNO | THE FISH OF THE DAY

CUISINÉE SELON VOTRE GOÛT, ACCOMPAGNÉE D'UNE POËLÉE DE LÉGUMES ET DE POMMES DE TERRE NOUVELLES SAUTÉES À L'HUILE D'OLIVES. 60€

Cucinato secondo i vostri gusti, servito con verdure e patate novelle saltate in olio d'oliva.

Cooked to your taste, served with vegetables and new sautéed potatoes in olive oil.

LES SUGGESTIONS SUGGERIMENTI

CARPACCIO DE GAMBAS ROUGE, FRAMBOISES, BÂTONNETS DE LÉGUMES. 28€

Carpaccio di gamberi rossi, lamponi, bastoncini di verdure.

Red prawns carpaccio, raspberries, vegetable sticks.

FRITURE DE GAMBAS, ROUGETS, ENCORNETS ET LÉGUMES, SAUCE GUACAMOLE. 30€

Frittura di gamberi, triglie, calamari e verdure, salsa guacamole.

Deep Fried of prawns, red mullet, squid and vegetables, guacamole sauce.

FILET DE BŒUF DU CHAROLAIS GRILLÉ, POMME FONDANTE, CŒUR DE LAITUE BRAISÉ, SAUCE AU BLEU. 42€

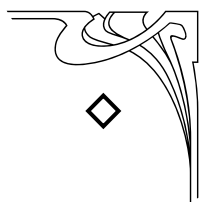
Filetto di manzo Charolais alla griglia, patata fondente, cuore di lattuga brasato, salsa di formaggio blu.

Grilled beef fillet of Charolais, melting potato, braised lettuce heart, blue cheese sauce.

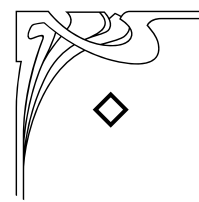
CÔTE DE VEAU POËLÉE EAU POËLÉE À L'AIL ET ROMARIN, FRITES DE PANISSES, PETIT POIVRON FARCI, SAUCE CHERMOULA. 32€

Lombata di vitello saltata in padella con aglio e rosmarino, panisse, piccolo peperone ripieno, salsa chermoula.

Pan-fried veal chop with garlic and rosemary, panisse, small stuffed pepper, chermoula sauce.



LE TRAIN BLEU



RESTAURANT GOURMET BELLE ÉPOQUE

LES DESSERTS

IL DOLCI | THE SWEET

LES FRAISES OU FRAMBOISES FAÇON MELBA.

19€

Fragole o lamponi stile Melba.

Strawberries or raspberries Melba style.

L'ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES, SORBET COCO.

22€

Piatto di frutta esotica con sorbetto al cocco.

Sliced exotic fruits, coconut sorbet.

LA PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES.

12€

Pavlova ai frutti rossi.

Red fruits pavlova.

LE GÂTEAU TOUT CHOCOLAT.

12€

Dolce al cioccolato.

Chocolate cake.

LE VACHERIN DU MOMENT.

12€

Il vacherin del momento.

The vacherin of the moment.

BABA AU RHUM ET CHANTILLY, FRUITS FRAIS.

12€

Babà al rum con panna montata e frutta fresca.

Rum Baba with whipped cream and fresh fruit.

GLACES ET SORBETS DE NOTRE MAÎTRE GLACIER.

2 boules 12€

Selezione di gelati e sorbetti del nostro Mastro Gelataio.

3 boules 15€

Selection of ice creams and sorbets from our Ice cream maker.