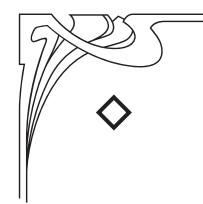


# LE TRAIN BLEU



RESTAURANT GOURMET BELLE ÉPOQUE

## LE CAVIAR

**Servi à la cuillère, accompagné d'une pomme au four ou de blinis, crème fraîche et mimosa.** 150 €

Servito al cucchiaino, accompagnato da una patata al forno o blinis, crema fresca e mimosa 50 g

Served with a spoon, accompanied by a baked potatoes or blinis, Fresh Cream and mimosa

## LES ENTRÉES

### ANTIPASTI / STARTERS

**Fraîcheur de crabe à l'avocat, tomate et olives noires, copeaux de légumes.** 32 €

Tartara di granchio fresco con avocado, pomodoro e olive nere, lamelle di verdure

Fresh crab tartar with avocado, tomato and black olives, vegetable shavings

**Saumon fumé au bois de chêne, salade estivale, pain de campagne toasté.** 28 €

Salmone affumicato alla quercia, insalata estiva, pane rustico tostato

Oak-smoked salmon, summer salad, toasted country bread

**Burger de tomate cœur de bœuf, artichaut, mozzarella de bufflonne, fines tranches de culatello.** 26 €

Hamburger di pomodoro, carciofi, mozzarella di bufala, fette sottili di culatello

Beef heart tomato burger, artichoke, buffalo mozzarella, thin slices of culatello

**Carpaccio de gambas rouges, mangue et coriandre, courgette de pays, huile d'olive et citron vert.** 42 €

Carpaccio di gamberoni rossi, mango e coriandolo, zucchine locali, olio d'oliva e lime

Carpaccio of red prawns, mango and coriander, local zucchinis, olive oil and lime

## LES PÂTES & RISOTTOS

### PASTA & RISOTTOS

**Gnocchi "Val Vairata" en sauce fromagère, pousses d'épinards, râpée de truffe d'été.** 24 €

Gnocchi "Val Vairata" in salsa di formaggio, germogli di spinaci, tartufo estivo grattugiato

Gnocchi "Val Vairata" with cheese sauce, spinach shoots, grated summer truffle

**Linguine aux aubergines et tomate au four, langouste rôtie.** 44 €

Linguine con melanzane e pomodori al forno, aragosta arrosto

Linguine with eggplant and baked tomato, roasted lobster

**Rigatoni à la pancetta toscane, tomate, roquette, copeaux de pecorino.** 22 €

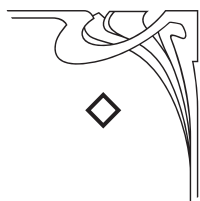
Rigatoni con pancetta toscana, pomodoro, rucola, scaglie di pecorino

Rigatoni with Tuscan pancetta, tomato, arugula, pecorino shavings

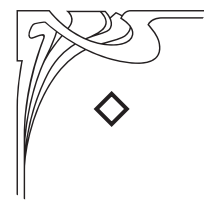
**Risotto aux palourdes et petits pois frais, filets de rouget juste saisis.** 32 €

Risotto con vongole e piselli freschi, filetti di triglia appena scottati

Risotto with clams and fresh peas, just seared red mullet fillets



# LE TRAIN BLEU



RESTAURANT GOURMET BELLE ÉPOQUE

## LA LANGOUSTINE

IL SCAMPI / THE CRAY-FISH

60€  
(3 pièces)80€  
(4 pièces)

### Crue, fraîcheur d'asperges et radis.

Crudi con asparagi e ravanelli freschi  
Raw with fresh asparagus and radish

### 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 poêlée de légumes et de pommes de terre nouvelles sautées à l'huile d'olive.

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 VIANDES LABELISÉES

CARNE DI DENOMINAZIONI / LABELLED MEAT

### Filet de bœuf du Charolais à la braise, petits farcis de légumes, salade de roquette, sauce béarnaise.

42€

Filetto di manzo Charolais brasato, verdure ripiene, insalata di rucola, salsa Bearnaise  
Braised Charolais beef fillet, stuffed with vegetables, rocket salad, Béarnaise sauce

### Côte de veau de lait du Piémont cuite au sautoir, bâtonnets de panisses, poêlée d'épinards, jus à la sauge.

32€

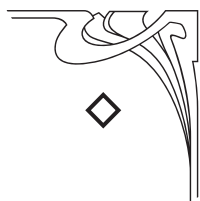
Lombata di vitello da latte piemontese in padella, bastoncini di farinata di ceci, spinaci saltati in padella, riduzione di salvia  
Sautéed milk-fed veal chop from Piedmont, breadsticks, pan-fried spinach, sage juice

### Carré d'agneau "bio" rôti à la marjolaine, poêlée d'artichauts, cèpes et pommes grenailles, jus tranché.

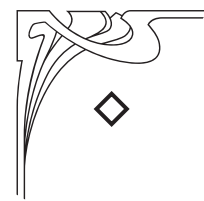
42€

Carrè d'agnello arrosto "bio" con maggiorana, carciofi saltati in padella, funghi porcini e patate grenailles

"Organic" roast rack of lamb with marjoram, pan-fried artichokes, porcini mushrooms and grenailles potatoes



# LE TRAIN BLEU



RESTAURANT GOURMET BELLE ÉPOQUE

## LES DOUCEURS

I DOLCI / THE SWEETS

**Les fraises ou framboises façon Melba.**

Fragole o lamponi stile Melba

Strawberries or raspberries Melba style

19€

**L'assiette de fruits exotiques, sorbet coco.**

Piatto di frutta esotica con sorbetto al cocco

Sliced exotic fruits, coconut sorbet

22€

**La tarte de saison, glace vanille.**

Torta di stagione con gelato alla vaniglia

Seasonal tart with vanilla ice cream

12€

**La pâtisserie du moment.**

La pasticceria del momento

The pastry of the moment

12€

**Le vacherin aux fruits rouges.**

Il vacherin ai frutti rossi

The red fruit vacherin

12€

**Baba au rhum et chantilly, fruits frais.**

Babà al rum con panna montata e frutta fresca

Rum Baba with whipped cream and fresh fruit

12€

**Glaces et sorbets de notre Maître glacier.**

Selezione di gelati e sorbetti del nostro Mastro Gelataio

Selection of ice creams and sorbets from our Ice cream maker

La boule 5€