

# LE GRAND VOYAGE DE NOËL

MARCHÉ DE NOËL DE STRASBOURG 2025

STRASBOURG CHRISTMAS MARKET 2025

WAGON RESTAURANT I387

PARIS - STRASBOURG - CONSTANTINOPLE

WAGON RESTAURANT I387



## LA MAGIE DE NOËL COMMENCE ICI...

Derrière cette vitrine, plongez dans la magie du Grand Voyage de Noël. Montez à bord du Maison Rouge Express, train mythique de 1927, et laissez-vous emporter vers un Noël hors du temps... Les valises s'empilent, les lampes s'allument, chaque pas est une escale, chaque regard une promesse d'émerveillement. Fermez les yeux, écoutez le sifflement du train, le départ est imminent...



### FORMULES DÉJEUNER lunch menu

#### SUGGESTION & DESSERT À LA CARTE

suggestion seul - 18 €  
suggestion & dessert - 28 €



#### SUGGESTION OF THE DAY WITH DESSERT

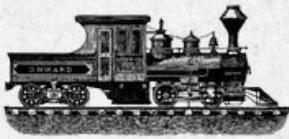
today's special - 18 €  
special & dessert - 28 €



## MENU DU WAGON RESTAURANT

À BORD DU WAGON-RESTAURANT 1387,  
CHAQUE REPAS DEVIENT UN VOYAGE...

Un voyage où les saveurs s'entrelacent et où les gourmandises des fêtes se dévoilent avec élégance. Laissez-vous tenter par notre menu de fin d'année, conçu pour émerveiller vos papilles, et succombez aux douceurs préparées avec soin par notre brigade. Ambiance feutrée, décors raffinés et plaisirs gourmands : embarquez pour une expérience culinaire inoubliable, digne des plus beaux voyages du Maison Rouge Express.



# MENU DU WAGON RESTAURANT

Service en continu de 12h à 22h - Service non-stop 12pm till 10pm

## ENTRÉES - STARTERS

### LE BOUILLON

#### MAISON ROUGE EXPRESS 21€

Le bouillon de volaille, quenelles de moelle, truffe et céleri  
Broth with bone marrow dumplings, truffle & celery

#### QUEUE DE HOMARD 33€

Queue de homard en vinaigrette, houmous de Constantinople, pickles d'oignons rouges et sucrine imprégnée aux agrumes épicés  
Lobster tail with vinaigrette, Constantinople-style hummus, pickled red onions and little gem lettuce infused with spiced citrus

#### L'ALSACE EN PREMIÈRE CLASSE 28€

Le foie gras d'oie mi-cuit, chutney parfumé au vin chaud et toast de pain aux figues  
Semi-cooked goose foie gras, mulled-wine-spiced chutney, and fig-bread toast

#### LA SALADE CÉSAR 16€

Volaille ou Truite

Chicken or Trout Caesar salad

#### AVEC DEUX SHOTS DE VODKA BELVEDERE À PARTAGER

Served with two shots of Belvedere Vodka to share

165€

## CAVIAR & BLINIS

#### Le caviar d'Aquitaine accompagné de blinis Caviar from Aquitaine served with blinis

145€

#### AVEC DEUX COUPES DE CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER À PARTAGER

Served with two glasses of Laurent-Perrier Champagne to share

175€

## PLATS - MAIN COURSES

### LA ROUTE DES ÉPICES - THE SPICE ROUTE 36€

Suprême de volaille jaune grillé, patate douce aux morilles relevée au sumac, jus réduit à la grenade et citron confit  
Grilled yellow chicken supreme, sweet potato with morels infused with sumac, reduced pomegranate jus and preserved lemon

### ESCALE À VENISE - LAYOVER IN VENICE 38€

Pavé de Saint-Pierre meunière à la fleur de cèpes, écrasé de pommes de terre aux olives tagliatelles et carottes confites au miel  
John Dory fillet, meunière sauce with caper blossoms, creamy mashed potatoes with Tagliatella olives, and carrots slow-cooked with honey.

### UNE NUIT SUR LE BOSPHORE 37€

Épaule d'agneau confite 7h au Pinot Noir, semoule fine au safran et fruits secs, jus réduit parfumé au romarin  
Seven-hour Pinot Noir-braised lamb shoulder, fine semolina with saffron and dried fruits, rosemary-scented reduced jus

### LE WAGON DU LEVANT 25€

Bowl saumon mariné, boulgour, carottes au miel et vinaigrette aux noix  
Marinated salmon bowl, bulgur, honey-glazed carrots and walnut vinaigrette

#### MON PREMIER VOYAGE le menu enfant - children's menu

19€

#### ENTRÉE

Le bouillon volaille Maison Rouge express & spätzle  
Chicken broth with spätzle

#### PLAT

Volaille snacké, boulgour et jus brun  
Seared chicken, bulgur and a reduced jus

#### DESSERT

Le Kouglof façon pain perdu et crème anglaise  
Alsation French toast with crème anglaise

#### VÉGÉTARIEN : SUR LES RIVES DES CARPATES ON THE BANKS OF THE CARPATHIANS 25€

Le risotto safrané, légumes d'hiver confits et grenade éclatante  
Saffron risotto, confit winter vegetables and fresh pomegranate

#### L'ENTRECÔTE VINTAGE BEEF GRILLÉE 38€

Chutney d'oignons rouges au vin chaud, légumes de saison et pommes de terre ratte  
Grilled "Vintage Beef" rib-eye, mulled-wine red-onion chutney, seasonal vegetables and ratte potatoes

#### LA CÉSAR MAISON ROUGE : VOLAILLE OU TRUITE 23€ Chicken or Trout Caesar salad

#### PASTA ALLA BOLOGNESE & COPEAUX DE PARMIGIANO REGGIANO AOP 18€

Pasta Bolognese with savings of parmesan cheese AOP

## LES DESSERTS



#### LE SIFFLET D'OR

Crèmeux vanille et champagne, mangue passion, biscuit parfumé à l'huile d'olive, noix caramelisées  
vanilla-champagne cream, mango-passion fruit and olive-oil infused biscuit, caramelised nuts

14€



#### MINUIT À BORD

Strudel, ananas frais, estragon et gingembre confit  
strudel with fresh pineapple, tarragon and candied ginger

14€



#### L'ESCALE DU VOYAGEUR

par Mokka  
A choice of deserts from MOKKA bakery

14€



#### ESPRESSO MARTINI

Kahlúa, vodka, espresso

17€

# LE GOÛTER - AFTERNOON TEA

Du lundi au samedi de 12h à 19h et le dimanche de 15h à 19h - Monday to Saturday from 12pm to 7pm and Sundays from 3pm to 7pm

## L'ÉTOILE D'ORIENT

Le cake citron et huile d'olive,  
crème vanille et champagne  
Lemon & olive oil cake,  
champagne & vanilla cream

13€



## CAFÉ GOURMAND

Un café ou thé  
accompagné de 3 douceurs sucrées du moment  
Tea or coffee served with three seasonal sweet treats

18€

## LE GRAND CONVOI

Le Moelleux chocolat tonka,  
crème légère café et cardamome  
Chocolate and tonka cake, coffee and  
cardamom cream

13€



## CHAMPAGNE GOURMAND

Une coupe de champagne  
accompagné de 3 douceurs sucrées du moment  
A glass of champagne served with three seasonal sweet treats

27€



## EVASION GOURMANDE

Un accès au spa de 60 minutes,  
un massage de 30 minutes & un goûter  
A 60-minute spa access, 30-minute massage, a sweet treat

75€

# LA CARTE DES COCKTAILS



Découvrez quatre cocktails d'exception inspirés du voyage, chacun évoquant une étape, un parfum ou une ambiance unique. Laissez-vous séduire par des saveurs raffinées et originales, et explorez le reste de nos créations dans notre carte des boissons...

## LES COCKTAILS CLASSIQUES SONT DISPONIBLES À LA DEMANDE

Discover four exceptional cocktails inspired by travel, each evoking a unique stop, scent, or atmosphere. Let yourself be captivated by refined and original flavors, and explore the rest of our creations in our cocktail menu...



## THE IMPERIAL

Dry Vermouth, gin Citadelle, jus d'olive, verjus,  
bitters de céleri, crémant, zeste de citron

Dry vermouth, gin Citadelle, olive juice, verjus,  
celery Bitters, crémant, lemon zest

18€



## MAISON ROUGE EXPRESS

Cognac, luxardo maraschino, sirop de miel  
maison, jus de ciron, jus de pomme

Cognac, luxardo maraschino, homemade honey  
syrup, lemon juice, apple juice

18€



## FRENCH SOUR

Crème de cassis, cognac,  
jus de citron et citron vert,  
mousse de vin rouge

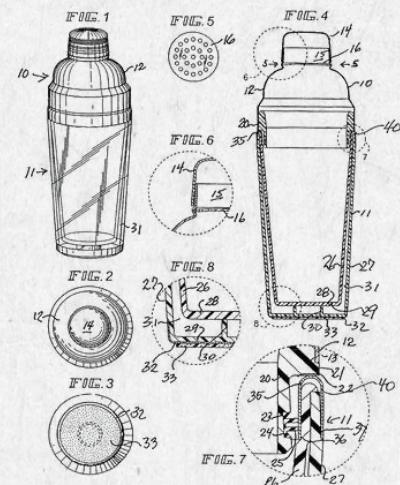
Crème de cassis, cognac, lemon & lime  
juice, red wine foam



## TOM COLLINS

Gin yuzu, jus de citron & citron vert,  
sirop de thé jasmin maison, Perrier,  
caviar de pamplemousse

Yuzu Gin, lemon and lime juice,  
homemade jasmine tea syrup, Perrier  
and grapefruit caviar



# CITÉ DU TRAIN

PATRIMOINE SNCF

NOTRE PARTENAIRE OFFICIEL  
Our official sponsor

La rédaction tient à saluer chaleureusement notre partenaire officiel, la Cité du Train de Mulhouse, pour son engagement à nos côtés dans ce GRAND VOYAGE DE NOËL.



DÉCOUVREZ LA CITÉ DU TRAIN  
Discover the Train Museum



## LE CALENDRIER MAISON ROUGE

SOIREE  
JAZZ &  
BURLESQUE

Une fusion de musique et burlesque avec Champagne Mademoiselle, diva strasbourgeoise. À ses côtés, Coco Charnelle, artiste burlesque flamboyante, promet une soirée d'émotions, de glamour et d'audace, idéale pour découvrir ou redécouvrir le cabaret sous un angle élégant et moderne.

### DATES À VENIR

28 Janvier 2026 - 25 & 26 Février 2026

REVUE  
ET CORRIGEE

Entre cabaret rétro, comédie musicale et éclat cinématographique, laissez-vous emporter par un show pétillant qui célèbre la féminité, l'humour et la fête !

### DATES À VENIR

25 & 26 mars 2026 - 14 & 15 octobre 2026



CHRISTMAS  
TEA TIME



### DATES À VENIR

Samedi 29 Novembre - Samedi 06 Décembre  
Samedi 13 Décembre - Samedi 20 Décembre

Passez un après-midi raffiné dans les Salons Mistinguett, un cadre élégant et chaleureux digne des plus grands salons de thé londoniens. Chaque samedi, profitez d'un Tea Time avec une sélection de thés et cafés, des créations salées du chef et des pâtisseries Mokka.



## LE MARCHÉ DE NOËL STRASBOURG CHRISTMAS MARKET

Le Marché de Noël de Strasbourg, créé en 1570, est l'un des plus anciens et célèbres d'Europe. Chalets en bois, décos scintillantes, pains d'épices et vin chaud créent une ambiance féerique qui attire chaque année des millions de visiteurs. Plus qu'un marché, c'est un symbole de tradition, d'artisanat et de convivialité au cœur de la capitale alsacienne.

### A SHORT HISTORY OF THE CHRISTMAS MARKET

The Strasbourg Christmas Market, established in 1570, is one of the oldest and most famous in Europe. Wooden chalets, sparkling decorations, gingerbread, and mulled wine create a magical atmosphere that draws millions of visitors every year. More than just a market, it is a symbol of tradition, craftsmanship, and conviviality in the heart of the Alsatian capital.



## JEU-CONCOURS

DU 1ER AU 31 DÉCEMBRE 2025

### LE GRAND VOYAGE DE NOËL

Poussez les portes de  
l'Hôtel, montez à bord du  
**Maison Rouge Express**  
et gagnez des séjours  
inoubliables dans les plus  
belles villes d'Europe !

voir conditions du jeu-concours  
à l'Hôtel Maison Rouge



### LA PETITE GAZETTE LE MYSTÈRE DU COLLIER DISPARU

Lors d'un voyage en première classe à bord du Maison Rouge Express, le wagon-restaurant était animé : Mistinguett chantait pour quelques passagers chanceux, et Richard Tauber pianotait discrètement sur un petit clavier portable.

À l'heure du thé, un cri retentit : le collier précieux d'une passagère avait disparu ! Aussitôt, le wagon se transforma en scène de mini-enquête. Les regards se croisèrent, les murmures s'intensifièrent...

Le suspect le plus évident : un certain Winston Churchill, en train de siroter son whisky, qui avait bien l'air de surveiller le plateau de desserts... Mais la vérité était bien plus cocasse.

Après quelques minutes de suspense et de soupçons, le collier fut retrouvé dans... le sac du mime Marcel Marceau, qui l'avait pris par inadvertance, pensant que c'était un accessoire pour son numéro de pantomime improvisé. Rires, applaudissements et soupirs de soulagement dans le wagon : tout le monde reprit sa dégustation, tandis que Mistinguett improvisait un air de victoire pour célébrer la fin de ce petit mystère express.