

LE GRAND VOYAGE DE NOËL

MARCHÉ DE NOËL DE STRASBOURG 2025

STRASBOURG CHRISTMAS MARKET 2025

WAGON RESTAURANT 1387

PARIS - STRASBOURG - CONSTANTINOPLE

WAGON RESTAURANT 1387



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

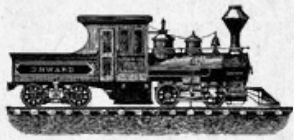
À BORD DU WAGON-RESTAURANT 1387,
CHAQUE REPAS DEVIENT UN VOYAGE...

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.

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...





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 sucrose 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

TAPAS & PLATS À PARTAGER

tous les jours à partir de 17h

LA TARTE FLAMBÉE 14€

Gratinée à l'Appenzeller et noix torréfiées
Flammekueche with melted Appenzeller cheese and toasted walnuts

L'ASSIETTE DU VOYAGEUR 18€

Pâté en croûte Maison, jambon Serrano et condiment du voyage
The Traveler's Nibbles Plate: house-made pâté en croûte, Serrano ham, and a travel-inspired condiment

L'ASSIETTE MIXTE 16€

Charcuterie et fromages à partager
A cheese and charcuterie plate to share

QUATRE ESCALES ENTRE TERROIRS ET HORIZONS LOINTAINS 18€

Brie / Comté 18 mois AOP / Gorgonzola / Feta fumée de brebis
A journey through cheeses: from France to Greece: Brie / 18-month aged Comté / Gorgonzola / Smoked Sheep's Feta



AVEC DEUX SHOTS DE VODKA
BELVEDERE À PARTAGER

Served with two shots of
Belvedere Vodka to share

165€

CAVIAR & BLINIS

50g



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 câpres, écrasé de pommes de terre aux olives taggiasch et carottes confites au miel
John Dory fillet, meunière sauce with caper blossoms, creamy mashed potatoes with Taggiasca 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

VEGÉTARIEN

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

LES INCONTOURNABLES

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



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
Sautéed chicken, bulgur and a reduced jus

DESSERT

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



LE SIFFLET D'OR

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

14€



L'ESCALE DU VOYAGEUR

par Mokka

A choice of desserts from MOKKA bakery
14€



MINUIT À BORD

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

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,
crèmeux vanille et champagne
Lemon & olive oil cake,
champagne & vanilla cream

13€

LE GRAND CONVOI

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

13€

LE DOUX COMPARTIMENT

Pancakes, confit de fruits rouges
& cream cheese à l'érable
Pancakes with red fruit confit, cream
cheese and maple syrup

13€



CAFÉ GOURMAND

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

18€



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 celeri, 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

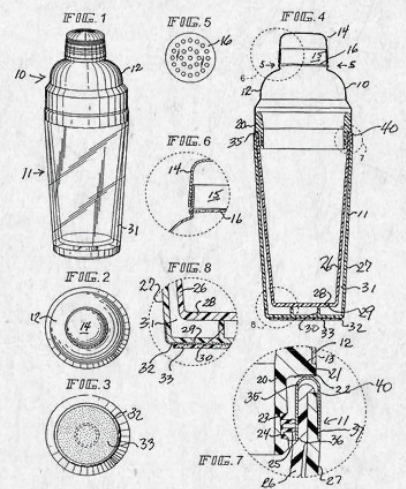
Crème de cassis, cognac, lemon & lime
juice, red wine foam



TOM COLLINS

Gin yuzu, jus de citron & citron vert,
sirop de 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

SOIRÉE 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 CORRIGÉE

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



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, décorations 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.