



ORIENT-EXPRESS HOTELS  
TRAINS & CRUISES

**VENICE SIMPLON-ORIENT-EXPRESS  
MENUS 2006**

Lunch = "Le déjeuner"  
Dinner = "Le dîner"

Menus subject to change

Gratuities at your discretion

Chef de Cuisine: Christian Bodiguel

VENICE SIMPLON - ORIENT - EXPRESS

**MENU COMBINATIONS**

**London to Venice:**

Day 1- Pullman Lunch  
Day 1- Dinner  
Day 2 - Lunch

**Venice to London:**

Day 1 - Lunch  
Day 1 - Dinner  
Day 2 – Brunch  
Day 2 - Pullman Afternoon Tea

**Venice to Budapest:**

Day 1 – Dinner  
Day 2 – Lunch

**Budapest to London:**

Day 1 – Lunch  
Day 1 - Dinner  
Day 2 - Brunch  
Day 2 - Pullman Afternoon Tea

**Venice to Prague:**

Day 1 – Dinner  
Day 2 – Lunch

**Prague to London:**

Day 1 - Dinner  
Day 2 - Brunch  
Day 2 - Pullman Afternoon Tea

**Venice to Rome:**

Day 1- Lunch

**Rome to Venice:**

Day 1 - Dinner

**London-Paris-Venice  
March to November 2006**

*Your meal is accompanied by a bottle of the 'train- wine' of your choice per couple. Alternatively, you may choose one of our selected wines featured on the full list on payment of the price differential – Enjoy!  
Our 'Train Wines'...*

2004 Fonty's Pool, Sauvignon Blanc Sémillon, Western Australia\*  
2004 Bourgogne Chardonnay, Pascal Bouchard, Burgundy, France\*  
2004 J&H Selbach Riesling, Mosel, Germany\*  
2003 Montepulciano d'Abruzzo, Conivio, Abruzzo, Italy\*  
2000 Château La Gasparde, Côtes de Castillon, Bordeaux, France\*

**LUNCH**

**Fillet of Peppered Beef with a bean and water chestnut salad accompanied by a jerez vinegar and mustard dressing**

**Roasted fillet of Alaskan white king salmon, shavings of vegetables, parsley potatoes served with a tomato, pernod and chive butter sauce**

\*

**Dark Chocolate teardrop  
Filled with a cherry compote and a white chocolate mousse**

\*

**Coffee from Colombia**

London-Paris-Venice  
21 June to 18 September 2006

LE DINER

**La queue de homard froid dans sa coquille garnie  
de guacamole parfumé au raifort  
Les feuilles de ficoïde glaciale à l'huile de  
piments d'Espelette**

*Cold lobster in its shell with a filling of avocado and horse-radish relish  
Ice plant leaves with a oil seasoning*

**Les aiguillettes de magret de canard rôti et son foie gras  
poêlé au romarin**

*Thin strips of roasted duck supreme and sautéed foie gras with rosemary*

**La compote de betteraves rouges aux figues sèches**  
*Stewed red beetroot and dried figs*

**La concassée de Granny Smith aux abricots confits**  
*Crushed green apple and candied apricot*

**La purée de pommes de terre aux pignons de pin**  
*Potato and pine kernel purée*

\*

**La sélection du maître fromager**  
*Choice of fine cheeses*

**Le vacherin glacé aux fruits de la passion et à la noix de coco  
Le tartare d'ananas ti-punch**

*Passion fruit and coconut iced meringue and tipsy pineapple salad*

**Les Mignardises  
Le café de Colombie**  
*Colombian coffee*

LA CARTE

**Saumon fumé d'Ecosse et sa brunoise 36 €**  
*Smoked scottish salmon with diced avocado*

**Caviar beluga ou ossetra et blinis 50 gr. 330 € /175 €**  
*Beluga or ossetra caviar with blinis*

**Filets de sole grenobloise 38 €**  
*Sautéed fillet of sole, capers and diced lemon*

**Escalope de foie gras au Beumes de Venise 32 €**  
*Fresh duck "foie gras" tossed in muscat wine*

**Tournedos Rossini 42 €**  
*Fillet of beef with "foie gras", truffle and Madeira*

\*

**Assiette du Maître fromager 14 €**  
*Assorted fine french cheeses*

**Salade de fruits frais et son sorbet 14 €**  
*Fresh fruit salad with sherbet*

**Pyramide au chocolat 14 €**  
*Bitter chocolate and banana dessert*

London-Paris-Venice  
21 June to 18 September 2006

LE DEJEUNER

**Le filet d'omble-chevalier poêlé aux senteurs d'Ecosse**

**La vinaigrette d'orties au whisky**

*Panfried alpine char trout fillet*

*Malt whisky and nettle dressing*

**Le duo de médaillons de veau garni d'une girofle de fromage et gratiné**

**Le jus à la marjolaine**

*Veal medallions gratinated with "monk's head" cheese, marjory jus*

**L'éventail de courgettes et de tomates au thym citronné**

*A fan of lemon thyme flavoured zucchini and tomatoes*

**Les pommes de terre cocotte**

*Roast potatoes*

\*

**Le calisson en crème soufflée et les billes de melon**

**à la gelée de fraises des bois**

*Light almond cream lozenge, melon balls and woodland strawberry jelly dessert*

**Le café de Colombie**

*Colombian coffee*

LA CARTE

**Saumon fumé d'Ecosse et sa brunoise**

**36 €**

*Smoked scottish salmon with diced avocado*

**Caviar beluga ou ossetra et blinis 50 gr.**

**330 € / 175 €**

*Beluga or ossetra caviar with blinis*

**Filets de sole grenobloise**

**38 €**

*Sautéed fillet of sole, capers and diced lemon*

**Escalope de foie gras au Beaufort de Venise**

**32 €**

*Fresh duck "foie gras" tossed in muscat wine*

**Tournedos Rossini**

**42 €**

*Fillet of beef with "foie gras", truffle and madeira*

\*

**Assiette du Maître fromager**

**14 €**

*Assorted fine french cheeses*

\*

**Salade de fruits frais et son sorbet**

**14 €**

*Fresh fruit salad and lemon sherbet*

**Pyramide au chocolat**

**14 €**

*Bitter chocolate and banana dessert*

Venice-Paris-London  
Budapest-Paris-London  
Venice-Prague  
from 09 August to 18 September 2006

LE DEJEUNER

**La vichyssoise aux tagliatelles de légumes  
et les sot-l'y laisse poêlés**  
*Chilled leek and chive soup,  
vegetable ribbons and sautéed chicken oysters*

**Le gigotin de lotte enrobé de lard de Colonnata et rôti  
L'effilochée de petits artichauts violets**  
*Roast monk fish fillet coated with savoury bacon  
Melted baby artichokes*

**La mini ratatouille aux graines de fenouil**  
*Zucchini, eggplant, sweet pepper and fennel seeds ragout*

**Les pommes de terre ratte sautées**  
*Sautéed fingerling potatoes*

\*

**Le hérisson de mangue au sirop d'estragon et la fine salade de fruits  
à la grenadine. La tuile aux noisettes du Piémont**  
*Mango hedgehog with tarragon syrup, fine fruit cocktail  
with pomegranate syrup and hazelnut cracker*

**Le café de Colombie**  
*Colombian coffee*

LA CARTE

**Saumon fumé d'Ecosse et sa brunoise**  
**36 €**

*Smoked scottish salmon with diced avocado*

**Caviar beluga ou ossetra et blinis 50 gr.**  
**330 € /175 €**

*Beluga or ossetra caviar with blinis*

**Homard rôti glacé à la moutarde**  
**58 €**

*Gratinated lobster, mustard sauce*

**Escalope de foie gras au Beames de Venise**  
**32 €**

*Fresh duck "foie gras" tossed in muscat wine*

**Médallions de veau au cari d'écrevisses**  
**38 €**

*Veal medallions with fresh water crayfish curry*

\*

**Assiette du Maître fromager**  
**14 €**

*Assorted french cheeses*

\*

**Salade de fruits frais et son sorbet**  
**14 €**

*Fresh fruit salad and lemon sherbet*

**Pyramide au chocolat**  
**14 €**

*Bitter chocolate and banana dessert*

Venice-Paris-London  
Budapest-Paris-London  
Venice-Prague  
21 June to 18 September 2006

LE DINER

**Le paillard de saumon roulé aux feuilles d'épinards et son tartare sur une galette d'aubergines**

*Steamed fresh salmon and spinach roulade, salmon tartar and eggplant pancake*

**Le filet de boeuf en salaison à l'aneth, aux baies de genièvre et de coriandre, présenté en carpaccio et en médaillon rôti  
La sauce bordelaise**

*Fillet of beef pickled with coarse salt, dill, juniper and coriander berries served raw thinly sliced and roasted with a tangy red wine sauce*

**Le panaché de petits légumes au beurre d' Echiré**

*Buttered baby vegetables*

**Les pommes de terre Anna**

*Potato cake*

\*

**La sélection du maître fromager**

*Choice of fine cheeses*

\*

**Les fines feuilles au cacao et la chibouste de chocolat blanc  
La salade de fruits rouges au vin parfumé à la cannelle et à la badiane**

*Cocoa wafers layered with a white chocolate light custard  
Summer fruit and spicy wine*

**Les Mignardises**

**Le café de Colombie**

*Colombian coffee*

LA CARTE

**Saumon fumé d'Ecosse et sa brunoise 36 €**

*Smoked scottish salmon with diced avocado*

**Caviar beluga ou ossetra et blinis 50 gr. 330 € /175 €**

*Beluga or ossetra caviar with blinis*

**Homard rôti glacé à la moutarde 58 €**

*Gratinated lobster, mustard sauce*

**Escalope de foie gras au Beumes de Venise 32 €**

*Fresh duck "foie gras" tossed in muscat wine*

**Médallions de veau au cari d'écrevisses 38 €**

*Veal medallions with fresh water crayfish curry*

\*

**Assiette du Maître fromager 14 €**

*Assorted fine french cheeses*

**Salade de fruits frais et son sorbet 14 €**

*Fresh fruit salad and lemon sherbet*

**Pyramide au chocolat 14 €**

*Bitter chocolate and banana dessert*

VSOE Menus 2006 - Venice to Budapest

LE DINER

**Le panaché de saumon mariné  
aux baies de genièvre, aux herbes fines et aux épices  
Les oeufs de saumon et le blinis**  
*Fresh salmon marinated with juniper berries, savoury herbs and spices  
Blinis and salmon eggs*

**Le carré de veau de lait mijoté aux morilles  
à la crème et au vin de Tokaj**  
*Rib of milk fed veal simmered with cream,  
morels and Tokay wine*

**Le panier de tomate aux brocolis**  
*Buttered broccoli and tomato*

**La pomme fondante**  
*Stock baked potato*

\*

**La sélection du Maître fromager**  
*Choice of fine cheeses*

\*

**Les pêches rôties au Grand Marnier et aux zestes de citron vert**  
*Roast whole peaches with orange liqueur and green lemon zests*

**Les mignardises**

**Café de Colombie**  
*Colombian Coffee*

LA CARTE

**Saumon fumé d'Ecosse et sa brunoise 36 €**  
*Smoked scottish salmon with diced avocado*

**Caviar beluga ou ossetra et blinis 50 gr. 330 € /175 €**  
*Beluga or ossetra caviar with blinis*

**Filets de sole grenobloise 38 €**  
*Sautéed fillet of sole, capers and diced lemon*

**Escalope de foie gras au Beumes de Venise 32 €**  
*Fresh duck "foie gras" tossed in muscat wine*

**Tournedos Rossini 42 €**  
*Fillet of beef with "foie gras", truffle and Madeira*

\*

**Assiette du Maître fromager 14 €**  
*Assorted fine french cheeses*

\*

**Salade de fruits frais et son sorbet 14 €**  
*Fresh fruit salad and lemon sherbet*

**Pyramide au chocolat 14 €**  
*Bitter chocolate and banana dessert*

VSOE Menus 2006 - Venice to Budapest

LE DEJEUNER

**La croustade de julienne de légumes et de sot-l'y-laisse  
poêlés à la sauge**

*Sautéed chicken oysters, fine vegetables and sage  
in a puff pastry case*

**Le dos de sandre au gratin de queues d'écrevisses**

*Gratinated pike-perch and soft water crayfish*

**Le nid d'épinards au petit lardons**

*Nest of spinach and bacon*

**Les poivrons fumés au blé dur**

*Smoked sweet peppers and steamed durum wheat*

\*

**Le blanc manger au pain d'épices et les abricots  
compotés aux grains de pavot**

*Gingerbread cottage cheese blancmange and stewed  
apricots with poppy seeds*

\*

**Le café de Colombie**

*Colombian Coffee*

LA CARTE

**Saumon fumé d'Ecosse et sa brunoise**

**36 €**

*Smoked scottish salmon with diced avocado*

**Caviar beluga ou ossetra et blinis 50 gr.**

**330 € / 175 €**

*Beluga or ossetra caviar with blinis*

**Filets de sole grenobloise**

**38 €**

*Sautéed fillet of sole, capers and diced lemon*

**Escalope de foie gras au Beaufort de Venise**

**32 €**

*Fresh duck "foie gras" tossed in muscat wine*

**Tournedos Rossini**

**42 €**

*Fillet of beef with "foie gras", truffle and Madeira*

\*

**Assiette du Maître fromager**

**14 €**

*Assorted fine french cheeses*

**Salade de fruits frais et son sorbet**

**14 €**

*Fresh fruit salad and lemon sherbet*

**Pyramide au chocolat**

**14 €**

*Bitter chocolate and banana dessert*

## VSOE Menus 2006 - Prague to London

### LE DINER

**Le filet de sandre à la vapeur d'aneth  
et les queues d'écrevisses gratinées**

*Fillet of pike-perch steamed  
with dill and crayfish tails au gratin*

**Le carré de veau mijoté aux morilles  
à la crème et au paprika doux**

*Rib of veal simmered with mild paprika cream  
and morel mushrooms*

**Le flan d'épinards à la noix de muscade**

*Flavoured nutmeg spinach flan*

**La pomme de terre fondante**

*Stock baked potato*

\*

**La sélection du Maître fromager**

*Choice of fine cheeses*

**La poire fourrée aux fruits secs  
et le caramel d'abricots**

*Whole pear with a filling of dried fruits  
and coated with apricot caramel*

**Les mignardises**

**Le café de Colombie**

*Colombian coffee*

### LA CARTE

**Saumon fumé d'Ecosse et sa brunoise 36 €**

*Smoked scottish salmon with diced avocado*

**Caviar beluga ou ossetra et blinis 50 gr. 330 €/ 175 €**

*Beluga or ossetra caviar with blinis*

**Filets de sole grenobloise 38 €**

*Sautéed fillet of sole, capers and diced lemon*

**Escalope de foie gras au Beumes de Venise 32 €**

*Fresh duck "foie gras" tossed in muscat wine*

**Canon d'agneau à la tapenade 38 €**

*Roasted fillet of lamb with olive oil and anchovy sauce*

\*

**Assiette du Maître fromager 14 €**

*Assorted french cheeses*

**Salade de fruits frais et son sorbet 14 €**

*Fresh fruit salad and lemon sherbet*

**Pyramide au chocolat 14 €**

*Bitter chocolate and banana dessert*

## VSOE Menus 2006 - Venice to Rome (Lunch)

### LE DEJEUNER

**Le «Tonno del Chianti»\* et sa salade de haricots verts et blancs**

**La julienne de pommes vertes au vinaigre de cidre**

*«Tonno del Chianti \*», green beans and white beans salad  
green apple julienne, cider vinaigrette*

**L'ossobuco de lotte et de fenouil braisés aux pistils de safran**

*Slice of angler's fish braised with fennel and saffron*

**La polenta poêlée**

*Buttered cornmeal cake*

\*

**La crème brûlée aux cumquats confits à la sambuca**

**Tuile aux noisettes**

*Baked sambuca and candied kumquat custard  
Hazelnut wafer*

**Le café de Colombie**

*Colombian coffee*

\* Selon une ancienne recette toscane, épaule de cochon de lait délicatement braisée

\* From an ancient Tuscany recipe, gently braised shoulder of sucking pig

### LA CARTE

**Saumon fumé d'Écosse et sa brunoise**

**36 €**

*Smoked scottish salmon with diced avocado*

**Caviar beluga ou ossetra et blinis 50 gr.**

**330 € /175 €**

*Beluga or ossetra caviar with blinis*

**Filets de sole grenobloise**

**38 €**

*Sautéed fillet of sole, capers and diced lemon*

**Escalope de foie gras au Beames de Venise**

**32 €**

*Fresh duck "foie gras" tossed in muscat wine*

**Médallions de veau au cari d'écrevisses**

**38 €**

*Veal medallions with fresh water crayfish curry*

\*

**Assiette du Maître fromager**

**14 €**

*Assorted french cheeses*

\*

**Salade de fruits frais et son sorbet**

**14 €**

*Fresh fruit salad and lemon sherbet*

**Pyramide au chocolat**

**14 €**

*Bitter chocolate and banana dessert*

VSOE Menus 2006 - Rome to Venice (Dinner)

LE DINER

**Le feuilleté de légumes au jambon de Montagnana  
et vinaigrette balsamique**  
*Vegetable julienne and air cured ham in a light pastry case  
Vintage vinegar dressing*

**Le jarret de boeuf à la rosée de mer braisé délicatement pendant  
quatre heures. Jus de truffes blanches au marsala**  
*Knuckle end of beef braised gently for four hours with rosemary  
white truffles and marsala wine jus*

**Les pointes de brocolis aux amandes**  
*Buttered broccoli and almonds*

**Les pommes de terre rôties**  
*Roast potatoes*

**Les fromages d'Italie**  
*Choice of italian cheeses*

**La meringata aux pépites de chocolat**  
*Iced meringue studded with fine chocolate flakes*

**Cantucci et vino Santo**  
**Le café de Colombie**  
*Colombian coffee*

LA CARTE

**Saumon fumé d'Ecosse et sa brunoise**  
**36 €**  
*Smoked scottish salmon with diced avocado*

**Caviar beluga ou ossetra et blinis 50 gr.**  
**330 € /175 €**  
*Beluga or ossetra caviar with blinis*

**Filets de sole grenobloise**  
**38 €**  
*Sautéed fillet of sole, capers and diced lemon*

**Escalope de foie gras au Beames de Venise**  
**32 €**  
*Fresh duck "foie gras" tossed in muscat wine*

**Médallions de veau au cari d'écrevisses**  
**38 €**  
*Veal medallions with fresh water crayfish curry*

**Assiette du Maître fromager**  
**14 €**  
*Assorted french cheeses*

**Salade de fruits frais et son sorbet**  
**14 €**  
*Fresh fruit salad and lemon sherbet*

**Pyramide au chocolat**  
**14 €**  
*Bitter chocolate and banana dessert*

Venice-Paris-London  
Budapest-Paris-London  
Prague-Paris-London  
March to November 2006

LE BRUNCH

**La croustade de légumes au cari doux  
et la rosace de saumon fumé**

*Puff pastry case of vegetables julienne  
steamed with curry and smoked salmon*

**Le homard rôti au beurre de cresson**

*Broiled lobster with fresh cress butter*

**Les pommes rosettes**

*Potato and chive whirls*

**La tarte Tatin**

*Caramelized apple tartlet*

**Le café de Colombie**

*Colombian coffee*

Venice-Paris-London  
Budapest-Paris-London  
Prague-Paris-London  
March to November 2006

**AFTERNOON TEA**

Glass of Champagne

Selection of sandwiches

Scones served with Devonshire clotted cream  
and strawberry jam  
(served warm)

Afternoon tea pastries

A selection of tea  
or coffee from colombia