

# C'EST L'HEURE DU THÉ IT'S TEA TIME

**TOUS LES JOURS, DE 15H À 18H**

Sous la majestueuse coupole du Dôme, succombez aux irrésistibles gourmandises de nos pâtisseries présentées dans le très poétique chariot à desserts imaginé par l'artiste lyonnais Vincent Breed.

EVERYDAY, FROM 3PM TO 6PM

*In the majestic Dôme bar, surrender to the irresistible delicacies prepared by our pastry team and served in the oh so poetic dessert cart designed by Lyon artist Vincent Breed.*

## GOURMANDISES À PARTAGER À DEUX

Delicacies to share for 2

### TEA-TIME TORRÉFIÉ DU DÔME

40 €

The roasted Dome tea time

Deux expressos à savourer accompagnés de trois pâtisseries du chariot à desserts.  
*Enjoy two espressos with three delicacies from the dessert cart.*

### TEA-TIME INTIME DU DÔME

46 €

The intimate Dome tea time

Deux tasses de thé ou chocolat chaud de votre choix à savourer accompagnées de trois pâtisseries du chariot à desserts.  
*Choose two cups of tea or hot chocolate to enjoy with three delicacies from the dessert cart.*

### TEA-TIME MONUMENTAL DU DÔME

62 €

The monumental Dome tea time

Deux coupes de champagne Lombardi Axiome à déguster accompagnées de trois pâtisseries du chariot à desserts.  
*Enjoy two glasses of Champagne Lombardi Axiome with three delicacies from the dessert cart.*

### TEA-TIME FABULEUX DU DÔME

82 €






The fabulous Dome tea time

Deux coupes de champagne Lombardi Axiome à déguster accompagnées de six pâtisseries du chariot à desserts.  
*Enjoy two glasses of Champagne Lombardi Axiome with six delicacies from the dessert cart.*





# LE CHARIOT DES DESSERTS


## THE DESSERT CART


- FLAN DES GONES**  10 €  
Lyonnais flan  
Au sucre Muscovado  
Muscavado sugar
- LYON-BREST**  11 €  
Lyon-Brest  
Crème onctueuse pralinée, cœur praliné, pâte à choux, noisettes caramélisées  
Smooth cream, praline centre, choux pastry, caramelised nuts
- SABLÉ TATIN**  12 €  
Tatin biscuit  
Sablé, pommes caramélisées, chantilly  
Shortbread, caramelized apples, Chantilly cream
- CHEESECAKE TROPICAL** 12 €  
Tropical fruits cheesecake  
Fromage à la crème, compotée exotique  
Cream cheese, tropical fruits compote
- TARTE SAINT-HONORÉ**  12 €  
St. Honoré tart  
Chantilly Mascarpone, sauce caramel beurre salé, crème diplomate à la vanille de Madagascar, petits choux au caramel, perles craquantes au chocolat  
Mascarpone whipped cream, salted butter caramel, diplomat cream with Madagascar vanilla, caramel choux, chocolate crunchy pearls
- TARTE AU CITRON**  12 €  
Lemon tart  
Crèmeux de citron, citrons confits, meringue  
Lemon cream, lemon confit, meringue
- TARTE AU CHOCOLAT** 12 €  
Chocolate tart  
Ganache au chocolat, craquant chocolat  
Chocolate ganache, crispy chocolate

# INSTANTS GOURMANDS

## GOURMET MOMENTS

- MADELEINE À LA PISTACHE**  8 €  
Pistachio madeleine  
Pâte à la pistache, éclats de pistache  
Pistachio cake, pistachio slivers
- COOKIE XXL**  8 €  
Cookie XXL  
Chocolat au lait, cacahuètes caramélisées  
Milk chocolate, peanuts caramelised

 Fruits à coque  
Contain nuts

 Sans Gluten  
Gluten Free

Les préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle. Prix nets, taxes et service compris.  
Les paiements en CB et espèces sont acceptés.  
Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the Maitre D'. Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.



# BOISSONS CHAUDES

## HOT DRINKS

### THÉS

#### TEAS

9 €

De Harney & Sons, maison de thé américaine spécialisée dans les thés biologiques premium.  
*From Harney & Sons, an American tea company specialized in high-quality and organic teas.*

Bangkok : thé vert, noix de coco, citronnelle, vanille  
noir, pêche, gingembre

*Bangkok: green tea, coconut, lemongrass,  
black vanilla, peach, ginger*

Thé noir chai  
*Chai black tea*

Thé noir menthe chocolat  
*Black chocolate mint tea*

Thé noir Paris : vanille, cassis, bergamote, caramel  
*Black tea Paris: vanilla, blackcurrant, bergamot,  
caramel*

Thé blanc winter : white earl grey, bergamote  
*White winter tea: white earl grey, bergamot*

### CHOCOLATS CHAUDS

#### HOT CHOCOLATE

9 €

De Jeanne-Antoinette, maison de chocolats chauds d'exception, basée en région Rhône-Alpes.  
*From Jeanne-Antoinette, exceptional hot chocolate makers based in the Rhône-Alpes region.*

#### NOIR À L'ORANGE

##### DARK ORANGE

Goût puissant du cacao  
et saveur acidulée de l'orange  
*Strong cacao taste  
with tangy orange flavour*

#### COCON BLANC

##### WHITE COCOON

Chocolat blanc très doux,  
rond et peu sucré  
*Very mild white chocolate, round,  
very little sugar*

#### PASILLO EN EQUATEUR

##### PASILLO IN ECUADOR

Préparé à partir d'un chocolat millésimé 2013.  
Acidité et fruits rouges dominants  
*Made from 2013 vintage chocolate  
Tangy and dominant red fruit notes*

### CAFÉS

#### COFFEES

De Gonéo, maison de torréfaction de café exigeante de Lyon !  
*From Gonéo, a roasting house of qualitative coffee based in Lyon!*

Espresso	5 €	Cappuccino	8 €	Latte Matcha	9 €
Espresso				Matcha Latte	
Ristretto	5 €	Latte	8 €	Chai Latte	9 €
		Coffee Latte			
Décaféiné	5 €	Café viennois	8 €	Café frappé	9 €
Décafeinated		Viennese coffee		Iced coffee	
Allongé	5 €	Mocha	9 €		
Lungo		Coffee Mocha			
Noisette	6 €	Mocha vanille	9 €		
Macchiato		Vanilla Mocha			