

L'HEURE DU THÉ-TEA TIME

DU LUNDI AU VENDREDI, DE 15H À 18H - DU SAMEDI AU DIMANCHE, DE 14H À 18H
MONDAY TO FRIDAY, FROM 3PM TO 6PM - SATURDAY TO SUNDAY, FROM 2PM TO 6PM

Sous la majestueuse coupole du Dôme, succombez aux irrésistibles mets de nos chefs présentés dans le très poétique chariot Gourmandises imaginé par l'artiste lyonnais Vincent Breed.

In the majestic Dôme bar, surrender to the irresistible items prepared by our chefs served in the oh so poetic delicacy cart designed by Lyon artist Vincent Breed.

TEA-TIME INTIME DU DÔME (à partager)

51 €

The intimate Dome tea time

Deux boissons chaudes ou jus de votre choix accompagnés de trois mets de notre chariot Gourmandises.

Choose two hot drinks or juices to enjoy with three items among pastries, sandwiches or cakes from the delicacy cart.

TEA-TIME MONUMENTAL DU DÔME (à partager)

62 €

The monumental Dome tea time

Deux coupes de champagne Barons de Rothschild Brut ou deux cocktails/mocktails accompagnés de trois mets de notre chariot Gourmandises.

Two glasses of Barons de Rothschild Brut Champagne or two cocktails/mocktails, accompanied by three delicacies from our Gourmandises trolley.

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.*



LE CHARIOT GOURMANDISES

THE DELICACY CART

NAVETTE NOIRE À L'ENCRE DE SEICHE, CRÈME ACIDULÉE ET SAUMON FUMÉ 15 €
Squid ink mini brioche, tangy cream and smoked salmon

FOCACCIA AU PESTO, TOMATES CERISES ET PIGNONS DE PIN 12 €
Focaccia with pesto, cherry tomatoes and pine nuts

ENTREMET BANANE NOISETTE ET RHUM JAMAÏQUAIN 15 €
Banana, hazelnut, and Jamaican rum entremet

FINGER CHOCOLAT NOIR NYANGBO 68% 14 €
Dark chocolate Nyangbo 68% finger

ÉCLAIR AU CARMEL, CACAHUÈTES ET GRUÉ DE CACAO 15 €
Caramel, peanut, and cocoa nibs éclair

COOKIE FAÇON BROWNIE CHOCOLAT, PISTACHE ET FLEUR DE SEL 15 €
Chocolate brownie-style cookie with pistachios and fleur de sel

TARTE AU CITRON MERINGUÉE À LA SARRIETTE ET AU CITRON CAVIAR 15 €
Lemon meringue tart with savory and finger lime

MADELEINES FONDANTES À LA FÈVE DE TONKA, GARNIES D'UN CŒUR
CARMEL TONKA ET DÉLICATEMENT ENROBÉES DE CHOCOLAT NOIR 15 €
Madeleines with tonka bean, filled with a caramel-tonka heart and
delicately coated in dark chocolate

Nos mets contiennent des traces de fruits à coque.

Our items contain traces of nuts

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.

THÉS & INFUSIONS

TEAS & HERBAL TEAS

nunshen®, haute manufacture de thés d'exception venant des plus beaux jardins du monde.
nunshen®, a tea company specialising in high-quality teas from the world's finest gardens.

THÉS D'EXCEPTION EXCEPTIONAL TEAS

12 €

Arya Ruby – Thé noir : notes boisées, miellées et fruitées – *Black tea: woody, honeyed and fruity notes*

Harmonie – Thé blanc : notes florales et épicées – *White tea: floral and spicy notes*

Gyokuro – Thé vert : notes végétales et florales – *Green tea: vegetal and floral notes*

THÉS TEAS

9 €

Sundara Gira – Thé noir : notes de vanille et fruits compotés – *Black tea: notes of vanilla and stewed fruit*

Earl Grey – Thé noir : notes zestées de bergamote – *Black tea: zesty notes of bergamot*

Paradis – Thé noir : notes de fraises des bois et vanille – *Black tea: notes of wild strawberries and vanilla*

Sencha Fukuyu – Thé vert : notes végétales et iodées – *Green tea: herbal and iodine notes*

Vallée du Nil – Thé vert : notes de rose, jasmin, bergamote et vanille – *Green tea: notes of rose, jasmine, bergamot and vanilla*

INFUSIONS HERBAL TEAS

9 €

Mynthe – Infusion vivifiante menthe poivrée et menthe douce – *Invigorating peppermint and sweet mint infusion*

Camomille – Infusion fleurs de camomille sauvage et miel – *Infusion of wild chamomile flowers and honey*

Peach Rooibos – Rooibos vert aux notes de pêche – *Green Rooibos with notes of peach*

Verveine – Infusion aux notes végétales et zestées – *Infusion with herbal and zesty notes*

Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.
Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

CAFÉ & CHOCOLAT

COFFEE & COCOA

Cafés Gonéo, maison de torréfaction lyonnaise. Élu Meilleur Blend Espresso de France.
60% Colombie, 40% Inde

*Cafés Gonéo, a roasting house based in Lyon. Voted Best Espresso Blend in France.
60% Colombia, 40% India*

CAFÉS COFFEES

Espresso – Espresso	6 €
Ristretto	6 €
Décaféiné – Decaffeinated	6 €
Allongé – Lungo	6 €
Noisette – Macchiato	6 €
Mocha – Coffee Mocha	9 €

Cappuccino	9 €
Latte – Coffee latte	9 €
Café viennois – Viennese coffee	12 €
Café frappé – Iced coffee	9 €
Double espresso – Double espresso	9 €
Chocolat viennois – Viennese chocolate	12 €

CHOCOLAT CHAUD HOT CHOCOLATE	9 €
---------------------------------	-----

Supplément chantilly Extra whipped cream	4 €
---	-----