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 DE GOURMANDISES
THE DELICACY CART

NAVETTE NOIRE À L'ENCRE DE SEICHE, CRÈME ACIDULÉE ET SAUMON FUMÉ Squid ink mini brioche, tangy cream and smoked salmon	15 €
FOCACCIA AU PESTO, TOMATES CERISES ET PIGNONS DE PIN Focaccia with pesto, cherry tomatoes and pine nuts	12 €
LE CADEAU DE NOËL : BANANE NOISETTE ET RHUM JAMAÏQUAIN Banana, hazelnut, and Jamaican rum entremet	15 €
FINGER CHOCOLAT NOIR NYANGBO 68% Dark chocolate Nyangbo 68% finger	14 €
BÛCHETTE CHÂTAIGNE, PAIN D'ÉPICES ET YUZU Chestnut log, gingerbread, and yuzu	15 €
COOKIE FAÇON BROWNIE CHOCOLAT, PISTACHE ET FLEUR DE SEL Chocolate brownie-style cookie with pistachios and fleur de sel	15 €
TARTE AU CITRON MERINGUÉE À LA SARRIETTE ET AU CITRON CAVIAR Lemon meringue tart with savory and finger lime	15 €
PAINS D'ÉPICES DE NOËL (DEUX PIÈCES) Christmas gingerbread (two pieces)	15 €

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 — 12 €
EXCEPTIONAL TEAS

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 — 9 €
TEAS

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 — 9 €
HERBAL TEAS

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

Expresso – *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 expresso – *Double espresso*	9 €
Chocolat viennois – *Viennese chocolate*	12 €

CHOCOLAT CHAUD
HOT CHOCOLATE

9 €

Supplément chantilly
Extra whipped cream

4 €

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.