

le buffet the buffet

Formule à 32 €
32€ menu

Nous vous proposons un petit-déjeuner adapté à tous les régimes alimentaires (sans gluten, sans lactose, végétarien, végétalien), qui rassemble une sélection de produits BIO et locavores choisis avec soin par le chef Mathieu Charrois auprès de producteurs à l'agriculture raisonnée.

We are pleased to present our breakfast buffet, geared to all tastes and diets (gluten-free, lactose-free, vegetarian and vegan) with a selection of organic and local produce, carefully chosen by chef Mathieu Charrois from reliable farmers and using integrated farming techniques.

À la commande et inclus dans votre buffet petit-déjeuner :

Made to order and included in your breakfast buffet :

Œufs au plat
Sunny-side up

Œufs pochés nature
Plain poached eggs

Œufs à la coque
Soft boiled eggs

Omelettes

avec au choix bacon, jambon blanc, fromage, oignons, champignons, herbes fraîches, tomates concassées.

Omelettes

with a choice of bacon, ham, cheese, onions, mushrooms, fresh herbs, chopped tomatoes.

Pour toute question n'hésitez pas à vous adresser à nos équipes.

For further information, please ask a member of staff.

Nous vous souhaitons un excellent petit-déjeuner !

Enjoy your breakfast!

Nos 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 your waiter.
Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

à la lyonnaise the 'lyonnais' way

Formule à 18 €

18€ menu

**Nous vous proposons une formule petit-déjeuner rapide,
composée d'une boisson chaude, un jus de fruits, 2
viennoiseries, une tranche de brioche à la praline**

We are pleased to offer our express breakfast formula
which includes :

1 hot drink and 1 fruit juice of your choice
served with 2 pastries & slice of praline brioche

Pour toute question n'hésitez pas à vous adresser à nos équipes.

For further information, please ask a member of staff.

Nous vous souhaitons un excellent petit-déjeuner !

Enjoy your breakfast!

Nos 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 your waiter.

Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash are accepted.

à la carte

Toast à l'avocat 5 €
Avocado toast

Avocat et œufs pochés 7 €
Avocado and poached eggs

les œufs eggs

Œufs pochés bénédicte avec jambon blanc 6 €
Eggs Benedict with white ham

Œufs pochés bénédicte avec bacon 6 €
Eggs Benedict with bacon

Œufs pochés bénédicte avec saumon fumé 8 €
Eggs Benedict with smoked salmon

le délice du chef chef's special

Pains perdus briochés maison 6 €
Homemade French brioche toasts

Croque monsieur sauce Mornay 10 €
Croque monsieur with Mornay sauce

les jus de fruits du moment 5 €
juice of the day

Cocktails cocktails

Mimosa 20 €
Mimosa

French 75 20 €
French 75

Bloody Mary 20 €
Bloody Mary

Coupe de Champagne brut 23 €
Glass of Champagne

Nos 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 your waiter.
Net prices. Taxes and service included. Credit card and cash are accepted.



Menu du jour

**Notre restaurant vous propose un menu du jour
du lundi au vendredi pour le service du déjeuner.**

*Formule Entrée + Plat ou Plat + Dessert à 26 €
Formule Entrée + Plat + Dessert à 32 €
hors boissons*

**Our restaurant offers a daily lunch menu
from Monday to Friday.**

*Starter + Main Course or Main Course + Dessert €26
Starter + Main Course + Dessert at €32
drinks not included*



ATELIERS OENOLOGIQUES

WINE WORKSHOPS

Chaque mardi et jeudi, nous vous invitons à une expérience sensorielle inégalée, conjuguant plaisir gustatif et esthétique. Rejoignez-nous sous la majestueuse coupole Soufflot du bar Le Dôme pour une dégustation de 3 vins riches en histoire, où chaque gorgée révèle les arômes subtils d'une sélection minutieuse.

Mardi et jeudi de 17h à 18h30 à partir de 52€ par personne.
Réservation au 04 26 99 24 24 jusqu'à 14h le jour de l'atelier.

*Every Tuesday and Thursday, we invite you to an unrivalled sensory experience, combining gustatory and aesthetic pleasure.
Join us under the majestic Soufflot dome of the Le Dôme bar for a tasting of 3 wines rich in history, where each sip reveals the subtle aromas of a meticulous selection.*

*Tuesdays and Thursdays from 5pm to 6.30pm from €52 per person.
Reservations required on 04 26 99 24 24 by 2pm on the day of the workshop.*



L'HEURE DU THÉ

TEA TIME

DU LUNDI AU VENDREDI, DE 15H À 18H

DUSAMEDI AU DIMANCHE, DE 14H À 18H

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.

MONDAY TO FRIDAY, FROM 3PM TO 6PM
SATURDAY TO SUNDAY, FROM 2PM TO 6PM

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.