



# L'HEURE DU THÉ

## TEA TIME

DU LUNDI AU VENDREDI, DE 15H À 18H

DU SAMEDI 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.*

### METS À PARTAGER À DEUX

Items to share for two

#### TEA-TIME INTIME DU DÔME

The intimate Dome tea time

49 €

Deux boissons chaudes ou jus de votre choix à savourer accompagnés de trois mets parmi pâtisseries, sandwichs ou gâteaux du 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

The monumental Dome tea time

62 €

Deux coupes de champagne Barons de Rothschild Brut ou deux cocktails à déguster accompagnés de trois mets parmi pâtisseries, sandwichs ou gâteaux du chariot Gourmandises.

*Enjoy two glasses of Champagne Barons de Rothschild Brut or two cocktails with three items among pastries, sandwiches or cakes from the delicacy cart.*

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



**TROIS MINI LOBSTER ROLLS** 15 €  
Three mini lobster rolls

**FOCACCIA MAISON, HOUMOUS DE POIS CHICHE VERT, HERBES FRAICHES, PICKLES DE CONCOMBRE, TOMATES CONFITES** 12 €  
Homemade focaccia, green chickpea houmous, fresh herbs, cucumber pickles, confit tomatoes

**PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES ET À LA VERVEINE** 16 €  
Red fruit and verbena Pavlova

**UN FINGER CHOCOLAT NOIR NYANGBO 68%** 14 €  
A dark chocolate Nyangbo 68% finger.  
Crispy cereals, chocolate ganache, chocolate biscuit, chocolate rocky road

**CHOU PÊCHE JAUNE, YAOURT GREC ET BASILIC** 15 €  
Cream puff pastry filled with yellow peach, greek yoghurt and basil

**COOKIE PISTACHE ET ABRICOT** 15 €  
Pistachio and apricot cookie

**CANNELÉ BORDELAIS, CRÈME À LA VANILLE BOURBON** 14 €  
Bordeaux canelé with bourbon vanilla cream

**ENTREMET AMANDE, FRUITS ROUGES ET BISCUIT MATCHA** 15 €  
Almond, red fruits, and matcha biscuit dessert



Nos mets contiennent des traces de fruits à coque.  
Our items contain **traces of nuts**



# 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 aux notes boisées, miellées et fruitées  
*Black tea with woody, honeyed and fruity notes*

Harmonie - Thé blanc de l'Himalaya offrant un bouquet floral et épicé  
*Himalayan white tea offering a floral and spicy bouquet*

Gyokuro - Thé vert riche en notes végétales, aux nuances florales, marines et fruitées  
*Green tea rich in vegetal notes, with floral, marine and fruity nuances*

### THÉS

#### TEAS

9 €

Sundara Gira - Thé noir du Népal aux notes de vanille et fruits compotés  
*Black tea from Nepal with notes of vanilla and stewed fruits*

Earl Grey - Thé noir aux notes zestées de bergamote  
*Black tea with zesty notes of bergamot*

Paradis - Thé noir aux notes de fraises des bois arrondies par des nuances de vanille  
*Black tea with notes of wild strawberries rounded off by nuances of vanilla*

Sencha Fukuyu - Thé vert du Japon délicat, aux notes végétales et aux nuances iodées  
*Delicate Japanese green tea with vegetal notes and iodized nuances*

Vallée du Nil - Thé vert parfumé mêlant rose et jasmin, nuancé par la bergamote et la vanille  
*Flavoured green tea blending rose and jasmine, nuanced by bergamot and vanilla*

### INFUSIONS

#### HERBAL TEAS

9 €

Mynthe - Infusion vivifiante alliant la menthe poivrée à l'élégance de la menthe douce  
*Invigorating herbal tea combining peppermint with the elegance of sweet mint*

Camomille - Belle infusion de fleurs de camomille sauvage au doux parfum de miel  
*Beautiful brew of wild chamomile flowers with a sweet honey scent*

Peach Rooibos - Rooibos vert et gourmand parfumé aux notes juteuses de pêche  
*Green and gourmet rooibos flavoured with juicy notes of peach*

Verveine - Délicieuse infusion rafraîchissante aux notes végétales et zestées  
*Delicious and refreshing herbal tea with vegetal and zesty flavours*



# CAFÉ & CHOCOLAT

## COFFEE & COCOA

Cafés Gonéo, maison de torréfaction lyonnaise. Élu Meilleur Blend Espresso de France.  
Cafés Gonéo, a roasting house based in Lyon. Voted Best Espresso Blend in France..

### CAFÉS COFFEES

Espresso Espresso	5 €	Mocha Coffee Mocha	9 €
Ristretto	5 €	Cappuccino	9 €
Décaféiné Decaffeinated	5 €	Latte Coffee Latte	9 €
Allongé Lungo	5 €	Café viennois Viennese coffee	9 €
Noisette Macchiato	6 €	Café frappé Iced coffee	9 €

### CHOCOLAT CHAUD HOT CHOCOLATE

9 €

Supplément chantilly  
Extra whipped cream

4 €



# COCKTAILS SIGNATURE

21 €

Sous l'impressionnante coupole Soufflot de 32 mètres de haut, nos barmen ont trouvé l'inspiration sous le plus beau dôme au monde.

*Under the impressive keystone of 32 meters, brainchild of architect Soufflot, our bartenders have drawn their inspiration from the most jaw-dropping domes in the world.*

## LE DÔME

Un hommage à notre lieu, un hommage à notre ville. Notre cocktail signature sublime la praline rose en sirop, associée à la vodka, au jus de citron et champagne, le tout texturisé avec un émulsifiant vegan.

*A tribute to our location and our city. Our signature cocktail features pink praline syrup with vodka, lemon juice, champagne and vegan foamer.*

## SAINT-PIERRE

Comme un parfum d'Italie... Création à base de Sirene Bitter, Aperitivo et Amaro.

Ce cocktail aux notes amères est relevé d'un trait d'orange sanguine.

*Italy in a glass ! Made with Sirene Bitter, Aperitivo and Amaro. This cocktail with its strong sharp notes is enhanced by a dash of blood orange.*

## PANTHÉON

Notre déclaration d'amour à Soufflot, un mélange subtil alliant les notes florales de la liqueur St-Germain et la finesse d'un sirop de champagne Blanc de Blancs fait maison, le tout sur une base de vodka Absolut Elyx, thé blanc et jus de citron. Cette création nous a permis de remporter le titre de **Meilleur Bar d'Hôtel au Monde** en 2021.

*A declaration of our love for Soufflot, this cocktail is a subtle blend of St-Germain liqueur with its wonderful floral notes and the elegance of a homemade Blanc de Blancs champagne syrup, combined with Absolut Elyx vodka, white tea and lemon juice. The creation helped us win the **Best Hotel Bar in the World** award in 2021.*


## TIKIMAKA

Un tiki de caractère mettant à l'honneur les fruits exotiques avec un blend de rhum Havana 3 infusé au combawa, de la mangue, du citron, une pointe de Falernum et un top de ginger beer.

*A Tiki that is chock-full of flavour, highlighting exotic fruit, a superb blend of Kaffir lime-infused Havana 3 rum, mango, lemon and a drop of Falernum liqueur, topped with ginger beer.*

Les cocktails classiques sont disponibles sur demande.

*Classic cocktails are available on request.*



# COCKTAILS CRÉATION

21 €

## LE FLEURIS

Un cocktail captivant grâce à l'association subtile de gin Hendrick's et des notes florales de Vermouth blanc infusé aux fleurs de cerisier. Le citron frais apporte une touche de vivacité, tandis que le sirop de sucre enrichi par une infusion de thé vert aux notes de jasmin et de bergamote apporte équilibre et profondeur. Une pointe d'hydrolat à l'eau de rose enrichit cette création, offrant une expérience sucrée et rosée qui éveille tous les sens.

*FULL BLOOM:*

*A captivating cocktail crafted with the subtle blend of Hendrick's gin and floral notes of cherry blossom-infused white Vermouth. Fresh lemon adds a touch of vivacity, balanced with the depth of a green-tea infused syrup with notes of jasmine and bergamot. A dash of rose water hydrolat enhances the cocktail for a sweet and floral experience that awakens the senses.*

## L'ORIENTAL

Embarquez pour une aventure olfactive surprenante avec ce cocktail clarifié et complexe, à base de curcuma et d'olive.

Une combinaison audacieuse de cognac Martell infusé au curcuma et de liqueur Midi Fauve, inspirée par l'univers des parfumeurs, associé à la douceur du yaourt à la vanille et à l'énergie du jus d'ananas, le tout rehaussé par un trait de citron frais.

*THE ORIENTAL EXPRESS*

*Embark on an unexpected olfactory adventure with this refreshing and complex olive and turmeric-based cocktail. Inspired by the world of perfumiers, this bold combination of Martell cognac infused with turmeric and Midi Fauve liqueur is blended with the sweetness of vanilla yogurt and the brightness of pineapple juice and enhanced by a hint of fresh lemon.*

## LE FOUGÈRE

Un cocktail salé, complexe et surprenant.

Les liqueurs de thym et de romarin de L'Herboriste se mélangent avec une solution saline et un tonic à base d'olive et de romarin, le tout rehaussé par un fee foam pour donner un côté mousseux au cocktail.

*THE FERN*

*A savory, complex, and unexpected cocktail. L'Herboriste rosemary and thyme liqueurs mingle with a rosemary and olive based savory elixir topped with a mousse layer of fee foam.*

## L'AROMATIQUE

Une composition douce et légèrement anisé alliant liqueur de St-Germain, infusion de camomille et liqueur de citron et sauge. Le Bitter Red Aromatic évoque des notes de gentiane, de muscade et d'anis, accentué par le goût de Ricard finement vaporisé.

*THE AROMATIC*

*A sweet composition blended with the subtle flavor of anise, this cocktail is a fusion of St-Germain liqueur, chamomile infusion, lemon liqueur, and sage. Red Aromatic Bitters evoke notes of gentian, nutmeg, and anise accentuated by the flavor of misted Ricard.*

## LE CHYPRÉ

Dans cette création très forte en goût, l'eau-de-vie de mirabelle, l'Italicus et le Dolin Dry Vermouth s'unissent en harmonie, tandis que le cordial de Palo Santo, bois sacré et ancestral d'Amérique du Sud, apporte une touche envoûtante. Quelques gouttes de Mezcal finement fumée viennent sublimer le tout, créant ainsi une expérience sensorielle mémorable, aromatique et puissante.

*THE CYPRUS*

*This robust concoction harmoniously fuses Mirabelle plum brandy, Italicus, and Dolin Dry Vermouth while Palo Santo, a sacred ancestral South American wood, adds a spellbinding touch. A few drops of lightly smoked Mezcal enhance the cocktail, creating a powerful, sensual, and unforgettable experience for the senses.*