



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 Three mini lobster rolls	15 €
FOCACCIA MAISON, PURÉE DE PANAIS, TOPINAMBOUR ET ORANGES CONFITES, OIGNONS PICKLES ET MOUTARDE À L'ANCIENNE. Homemade focaccia, parsnip purée, confit Jerusalem artichokes and oranges, pickled onions, and whole-grain mustard.	12 €
FLEUR DE POMME À LA FÈVE DE TONKA Apple blossom with tonka bean	15 €
UN FINGER CHOCOLAT NOIR NYANGBO 68% A dark chocolate Nyangbo 68% finger. Crispy cereals, chocolate ganache, chocolate biscuit, chocolate rocky road	14 €
ÉCLAIR AU CARMEL, CACAHUÈTES ET GRUÉ DE CACAO Caramel, peanut, and cocoa nibs éclair	15 €
COOKIE AU SÉSAME, CHOCOLAT BLANC ET PRALINÉ DE SÉSAME NOIR Sesame cookie with white chocolate and black sesame praline	15 €
CANNELÉ BORDELAIS ET GEL RHUM VANILLE BOURBON Bordeaux canelé with Bourbon vanilla rum gel	14 €
DACQUOISE AUX POIRES, AMANDES ET CARDAMOME VERTE Dacquoise with pears, almonds, and green cardamom	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

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 et à notre ville. Notre cocktail signature sublime la praline rose sous forme de sirop, associée à la vodka Stoli, à la liqueur Chambord et au jus de citron, le tout paré d'une fine mousse de champagne. Un spray d'amaretto vient couronner l'ensemble, évoquant délicatement la douceur de la praline.

A tribute to our venue and our city, our signature cocktail elevates the pink praline in the form of syrup, blended with Stoli vodka, Chambord liqueur, and fresh lemon juice, all topped with a delicate champagne foam. A light spray of amaretto crowns the creation, subtly echoing the sweetness of the praline.

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 avec un blend de rhum Havana 7 associé à de la crème de pêche, du sirop de cannelle et de clou de girofle, du sirop d'orgeat et une touche de Campari. Le tout est complété par un top de jus d'ananas, de jus d'orange et de Schweppes Agrumes.

A bold tiki cocktail that highlights fruit flavors, featuring a blend of Havana 7 rum combined with peach liqueur, cinnamon and clove syrup, orgeat syrup, and a hint of Campari. The drink is finished with a top of pineapple juice, orange juice, and Schweppes Agrumes for a refreshing and balanced finish.

Les cocktails classiques sont disponibles sur demande.

Classic cocktails are available on request.



COCKTAILS CRÉATION

21 €

L'INDIGO

Un cocktail audacieux où le gin Plymouth infusé au pain d'épices s'associe avec un sirop de cannelle et de clou de girofle. Il est sublimé par une liqueur d'orange et du thé bleu des îles aux saveurs de gingembre et agrumes, qui lui confère sa couleur bleue envoûtante. Servi chaud pour un réconfort hivernal ou froid pour une touche de fraîcheur, ce cocktail est couronné de zestes d'agrumes.

INDIGO

A bold cocktail where gingerbread-infused Plymouth gin harmoniously blends with a cinnamon and clove syrup. It's elevated by an orange liqueur and blue island tea with ginger and citrus flavors, giving it an enchanting blue color. Served hot for winter comfort or cold for a refreshing touch, this cocktail is garnished with citrus zest.

L'AURORE

Découvrez un short drink revisité, fusionnant douceur et épices dans un mélange subtil de tequila Olmeca Altos, de liqueur Xérès Tío Pepe, de cordial Paragon Rue Berry, d'une infusion de miel, de coco et de curry, twisté par du jus de citron. Ce cocktail se savoure avec un rim de poudre de coco et de sel, ajoutant une note aromatique à l'ensemble.

THE DAWN

Discover a reinvented short drink, blending sweetness and spices in a subtle mix of Olmeca Altos tequila, Tío Pepe sherry liqueur, Paragon Rue Berry cordial, and an infusion of honey, coconut, and curry, with a twist of lemon juice. This cocktail is enjoyed with a rim of coconut powder and salt, adding an aromatic touch.

LE GRENAT

Ce long drink, à la couleur éclatante et au goût prononcé, associe une tequila Olmeca Altos infusée au piment de Cayenne, du sirop de carotte, du jus de betterave et de citron, le tout rehaussé par une touche pétillante de tonic et quelques cheveux d'ange à la betterave.

GARNET

This vibrant and boldly flavored long drink combines Cayenne pepper-infused Olmeca Altos tequila, carrot syrup, beetroot and lemon juice, all enhanced by a sparkling touch of tonic and garnished with delicate beetroot angel hair.

L'ÉBÈNE

Une composition intense, alliant whisky Irish Jameson vieilli dans des fûts de Stout, espresso intense, liqueur de café et sirop de muscade. Ce cocktail servi chaud, est surmonté d'une crème subtilement infusée à la Guinness et au sirop de muscade créant un équilibre harmonieux des saveurs. Le nuage de crème se parfait d'une touche de muscade saupoudrée.

EBONY

An intense creation, blending Irish Jameson whiskey aged in stout barrels, bold espresso, coffee liqueur, and nutmeg syrup. Served hot and topped with a delicate cream subtly infused with Guinness and nutmeg syrup, it creates a harmonious balance of flavors. The cloud of cream is perfected with a dusting of nutmeg.

L'ÉCUME

Un cocktail onctueux et délicatement fruité, où le lait d'amande et la crème offrent une texture douce et veloutée. La figue, à l'honneur, s'associe à la fois dans une crème et dans un Shrub, qui combine miel, vinaigre et figue pour une note fruitée. Un soupçon de vodka Stoli vient équilibrer l'ensemble, créant ainsi une boisson sirupeuse et légèrement sucrée.

THE FOAM

A creamy and delicately fruity cocktail, where almond milk and cream provide a smooth and velvety texture. The star ingredient, fig, is incorporated both in a cream and in a Shrub that combines honey, vinegar, and fig for a fruity note. A hint of Stoli vodka balances the mix, creating a syrupy and slightly sweet drink.