

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)

The intimate Dome tea time

51 €

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)

The monumental Dome tea time

62 €

Deux coupes de champagne Barons de Rothschild Brut ou deux cocktails Panthéon mets de notre chariot Gourmandises.
Enjoy two glasses of Champagne Barons de Rothschild Brut or two Panthéon cocktails with three items 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.	14 €
ÉCLAIR AU CARMEL, CACAHUÈTES ET GRUÉ DE CACAO Caramel, peanut, and cocoa nibs éclair	15 €
COOKIE AUX AMANDES, CHOCOLAT BLANC ET CRANBERRIES Almond, white chocolate & cranberry cookie	15 €
ENTREMET NOIX DE COCO ET NOISETTES Coconut and hazelnut entremet	15 €
MADELEINES MOELLEUSES FOURRÉES AU PRALINÉ DE NOISETTES DU PIÉMONT ET SARRASIN GRILLÉ Three madeleines filled with Piedmont hazelnut praline and toasted buckwheat	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 : 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.
Cafés Gonéo, a roasting house based in Lyon. Voted Best Espresso Blend in France..

CAFÉS COFFEES

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

CHOCOLAT CHAUD 9 € HOT CHOCOLATE

Supplément chantilly 4 €
Extra whipped cream