

C'EST L'HEURE DU THÉ IT'S TEA TIME

TOUS LES JOURS, DE 15H À 17H30
SUR PLACE OU À EMPORTER

Sous la majestueuse coupole du Dôme, succombez aux irrésistibles gourmandises de nos pâtisseries présentées dans le très poétique chariot à desserts imaginé par l'artiste lyonnais Vincent Breed.

EVERYDAY, FROM 3PM TO 5.30PM
IN-HOUSE OR TO TAKEAWAY

In the majestic Dôme bar, surrender to the irresistible delicacies prepared by our pastry team and served in the oh so poetic dessert cart designed by Lyon artist Vincent Breed.

GOURMANDISES À PARTAGER À DEUX Delicacies to share for 2

- | | |
|---|------|
| TEA-TIME TORRÉFIÉ DU DÔME
The roasted Dome tea time
Deux expressos à savourer accompagnés de trois pâtisseries du chariot à desserts.
<i>Enjoy two espressos with three delicacies from the dessert cart.</i> | 40 € |
| TEA-TIME INTIME DU DÔME
The intimate Dome tea time
Deux tasses de thé ou chocolat chaud de votre choix à savourer accompagnées de trois pâtisseries du chariot à desserts.
<i>Choose two cups of tea or hot chocolate to enjoy with three delicacies from the dessert cart.</i> | 46 € |
| TEA-TIME MONUMENTAL DU DÔME
The monumental Dome tea time
Deux coupes de champagne Lombardi Axiome à déguster accompagnées de trois pâtisseries du chariot à desserts.
<i>Enjoy two glasses of Champagne Lombardi Axiome with three delicacies from the dessert cart.</i> | 62 € |
| TEA-TIME FABULEUX DU DÔME
The fabulous Dome tea time
Deux coupes de champagne Lombardi Axiome à déguster accompagnées de six pâtisseries du chariot à desserts.
<i>Enjoy two glasses of Champagne Lombardi Axiome with six delicacies from the dessert cart.</i> | 82 € |





LE CHARIOT DES DESSERTS

THE DESSERT CART

FLAN DES GONES  Lyonnais flan	10 €
LYON-BREST COLLECTION ESTIVALE Lyon-Brest summer collection	12 €
FEUILLETÉ PRALINE GRAND HÔTEL-DIEU  Grand Hôtel-Dieu praline pastry	12 €
TARTE AUX FRAISES DE CLÉRY  Strawberry tart	12 €
SABLÉ CHOCOLAT INTENSE VALRHONA ET CAMEL  Valrhona Intense chocolate and caramel sablé biscuit	12 €
TARTE AU CITRON MERINGUÉE  Classic lemon meringue tart	12 €
MILLE ET UNE FEUILLE VANILLE  Vanilla millefeuille	12 €




INSTANTS GOURMANDS


GOURMET MOMENTS

GLACE DE LA MAISON TERRE ADELICE ET FRUITS FRAIS CRÈME GLACÉES : PISTACHE, CAFÉ, VANILLE SORBETS : ABRICOT, FRAISE, POIRE, CITRON, MANGUE, PASSION  Terre Adélice organic icecream and fresh fruits Icecream: pistachio, coffee, vanilla Sorbet: apricot, strawberry, pear, lemon, mango, passion fruit, dark chocolate	15 €
--	------

Terre Adélice, une maison familiale et innovante enracinée en plein cœur de l'Ardèche et proposant des glaces et sorbets 100 % bio.

Terre Adélice, a family company from the Ardèche French Department specialized in organic icecream production.

 Fruits à coque
Contain nuts

 Sans Gluten
Gluten Free

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.



BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

THÉS

TEAS

9 €

De Harney & Sons, maison de thé américaine spécialisée dans les thés biologiques premiums.
From Harney & Sons, an American tea company specialized in high-quality and organic teas.

Bangkok : thé vert, noix de coco, citronnelle, vanille
noir, pêche, gingembre
*Bangkok: green tea, coconut, lemongrass,
black vanilla, peach, ginger*

Thé noir chai
Chai black tea

Thé noir menthe chocolat
Black chocolate mint tea

Thé noir Paris : vanille, cassis, bergamote, caramel
*Black tea Paris: vanilla, blackcurrant, bergamot,
caramel*

Thé blanc winter : white earl grey, bergamote
White winter tea: white earl grey, bergamot

CHOCOLATS CHAUDS

HOT CHOCOLATE

9 €

De Jeanne-Antoinette, maison de chocolats chauds d'exception, basée en région Rhône-Alpes.
From Jeanne-Antoinette, exceptional hot chocolate makers based in the Rhône-Alpes region.

NOIR À L'ORANGE
DARK ORANGE
Goût puissant du cacao
et saveur acidulée de l'orange
*Strong cacao taste
with tangy orange flavour*

COCON BLANC
WHITE COCOON
Chocolat blanc très doux,
rond et peu sucré
*Very mild white chocolate, round,
very little sugar*

PASILLO EN EQUATEUR

PASILLO IN ECUADOR

Préparé à partir d'un chocolat millésimé 2013.
Acidité et fruits rouges dominants
*Made from 2013 vintage chocolate
Tangy and dominant red fruit notes*

CAFÉS

COFFEES

De Gonéo, maison de torréfaction de café exigeante de Lyon !
From Gonéo, a roasting house of qualitative coffee based in Lyon!

Espresso	5 €	Cappuccino	8 €	Latte Matcha	9 €
Espresso				Matcha Latte	
Ristretto	5 €	Latte	8 €	Chai Latte	9 €
		Coffee Latte			
Décaféiné	5 €	Café viennois	8 €	Café frappé	9 €
Décafeinated		Viennese coffee		Iced coffee	
Allongé	5 €	Mocha	9 €		
Lungo		Coffee Mocha			
Noisette	6 €	Mocha vanille	9 €		
Macchiato		Vanilla Mocha			

