

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	11 €
LYON-BREST  Lyon-Brest	12 €
LA TARTE AU NOIX DE PÉCAN ET VANILLE  Pecan nut and vanilla tart	12 €
NOTRE INTERPRÉTATION DU CÉLÈBRE SNICKERS  Our version of the famous chocolate bar Snickers	12 €
TARTE AU CITRON MERINGUÉE  Classic lemon meringue tart	12 €
L'OPÉRA AU CAFÉ SALVADOR AYUTEPEQUE DE LA MAISON GONÉO*  Opera cake made with Salvador Ayutepeque coffee from Maison Gonéo*	13 €
LE JARDIN D'AUTOMNE  Autumnal garden	14 €

*Salvador Ayutepeque, un café 100 % tracé et de haute qualité. Il est issu des terres d'Emilio Lopez en Amérique centrale, caféiculteur de renom primé de nombreuses fois à la Cup of Excellence. Il se distingue par sa rondeur et sa gourmandise grâce à ses notes de fruits jaunes et de cacao. De chez Gonéo, maison de torréfaction de café exigeante de Lyon.

*Salvador Ayutepeque, a high quality and environmentally friendly coffee from Emilio Lopez lands, a very renowned coffee maker based in Central America and awarded by Cup of Excellence. This coffee has notes of yellow fruits and cocoa. From Gonéo, a roasting house of qualitative coffee based in Lyon.

 Fruits à coque
Contain nuts

 Sans Gluten
Gluten Free



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			