



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 40 €

The roasted Dome tea time

Deux expressos à savourer accompagnés de trois pâtisseries du chariot à desserts.
Enjoy two espressos with three delicacies from the dessert cart.

TEA-TIME INTIME DU DÔME 46 €

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.
Choose two cups of tea or hot chocolate to enjoy with three delicacies from the dessert cart.

TEA-TIME MONUMENTAL DU DÔME 62 €

The monumental Dome tea time

Deux coupes de champagne Lombardi Axiome à déguster accompagnées de trois pâtisseries du chariot à desserts.
Enjoy two glasses of Champagne Lombardi Axiome with three delicacies from the dessert cart.

TEA-TIME FABULEUX DU DÔME 82 €

The fabulous Dome tea time

Deux coupes de champagne Lombardi Axiome à déguster accompagnées de six pâtisseries du chariot à desserts.
Enjoy two glasses of Champagne Lombardi Axiome with six delicacies from the dessert cart.

LE GOÛTER DES ENFANTS

Treat the kids

Flan des Gones ou gaufre croustillante et son nappage chocolat ou chantilly, à savourer accompagné(e) d'un chocolat chaud ou d'un jus de fruits frais. 9 €

A Lyonnais flan or a crispy waffle to enjoy with chocolate sauce or whipped cream, served with hot chocolate or fresh fruit juice.

LE CHARIOT DES DESSERTS

THE DESSERT CART

FLAN DES GONES 
Lyonnais flan

11 €

LYON-BREST 
Lyon-Brest

12 €

NOTRE INTERPRÉTATION DU CÉLÈBRE SNICKERS 
Our version of the famous chocolate bar Snickers

12 €

TARTE AU CITRON MERINGUÉE 
Classic lemon meringue tart

12 €



 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 €

La Fabrikathé, jeune maison lyonnaise de thé & infusions premium.

From La Fabrikathé, a young Lyonnaise tea company, specialized in high-quality teas and herbal teas.

Thé noir Darjeeling Bio

Organic Darjeeling black tea

Thé vert Sencha Bio

Organic Sencha green tea

Thé noir Assam Hattiali TGFOP Bio

Organic Assam Hattiali TGFOP black tea

Thé vert menthe

Mint tea

Thé noir Jin Xuan : fleurs blanches, herbe grasse

Jin Xuan black tea: white flowers, lush grass

Thé blanc Anji de Chine

Anji white tea from China

Thé noir Earl Grey aux agrumes Bio

Organic Earl Grey black tea with citrus fruits

Thé blanc ananas, canelle, coco

Pineapple, cinnamon, coconut white tea

Thé noir châtaigne et vanille bourbon

Chestnut and vanilla black tea

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

Goût puissant du cacao et saveur acidulée de l'orange

DARK ORANGE

Strong cacao taste with tangy orange flavour

COCON BLANC

Chocolat blanc très doux, rond et peu sucré

WHITE COCOON

Very mild white chocolate, round, very little sugar

PASILLO EN ÉQUATEUR

Préparé à partir d'un chocolat millésimé 2013.

Acidité et fruits rouges dominants

PASILLO IN ECUADOR

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 €

Noisette

6 €

Mocha

9 €

Espresso

Macchiato

Coffee Mocha

Ristretto

5 €

Cappuccino

8 €

Mocha vanille

9 €

Ristretto

Cappuccino

Vanilla Mocha

Décaféiné

5 €

Latte

8 €

Latte Matcha

9 €

Décaféiné

Coffee Latte

Matcha Latte

Allongé

5 €

Café viennois

8 €

Chai Latte

9 €

Lungo

Viennese coffee

Chai Latte

Café frappé

9 €

Iced coffee