



# L'HEURE DU THÉ

## TEA TIME

LE VENDREDI, DE 16H À 18H  
LE SAMEDI & DIMANCHE, DE 15H À 18H

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.

FRIDAY, FROM 4PM TO 6PM  
SATURDAY & SUNDAY, FROM 3PM TO 6PM

*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

<b>TEA-TIME TORRÉFIÉ DU DÔME</b> 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 €
<b>TEA-TIME INTIME DU DÔME</b> 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 €
<b>TEA-TIME MONUMENTAL DU DÔME</b> 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 €

# LE CHARIOT DES DESSERTS

## THE DESSERT CART



<b>TARTE AU CITRON &amp; BASILIC MERINGUÉE</b> 	<b>12 €</b>
Lemon and basil meringue pie	
<b>DÔME TATIN &amp; SA CRÈME VANILLE</b> 	<b>13 €</b>
Tatin dome and vanilla cream	
<b>NOISETTE GOURMANDE AU PRALINÉ</b> 	<b>13 €</b>
Gourmet hazelnut with praline	
<b>TARTE RENVERSÉE AU CHOCOLAT, BANANE &amp; CAMEL</b>	<b>14 €</b>
Chocolate pie with banana and caramel	
<b>TARTE AUX FRAISES PARFUMÉE AU BASILIC &amp; À L'HUILE D'OLIVE</b>	<b>14 €</b>
Strawberry tart flavoured with basil and olive oil	
<b>BABA AUX FRUITS EXOTIQUES &amp; GINGEMBRE (SANS ALCOOL)</b> 	<b>14 €</b>
Exotic fruit and ginger baba (alcohol-free)	



Fruits à coque  
Contain nuts



Sans Gluten  
Gluten Free



# BOISSONS CHAUDES

## HOT DRINKS

### CAFÉS

#### COFFEES

Cafés de Gonéo, maison de torréfaction de café lyonnaise.

Coffees from Gonéo, a roasting house of qualitative coffee based in Lyon.

Espresso	5 €	Mocha	9 €	Chocolat chaud	9 €
Espresso		Coffee Mocha		Hot chocolate	
Ristretto	5 €	Cappuccino	9 €		
Décaféiné		Latte			
Decaffeinated	5 €	Coffee Latte	9 €		
Allongé		Café viennois			
Lungo	5 €	Viennese coffee	9 €		
Noisette		Café frappé			
Macchiato	6 €	Iced coffee	9 €		

### THÉS

#### TEAS

9 €

La Fabrikathé, maison lyonnaise de thés & infusions Bio premium.

From La Fabrikathé, a local tea company specialising in high-quality teas and organic herbal teas.

Thé noir Darjeeling Bio	Thé vert Menthe
Organic Darjeeling black tea	Mint tea
Thé noir Assam Hattiali TGFOP Bio	Thé blanc Anji de Chine
Organic Assam Hattiali TGFOP black tea	Anji white tea from China
Thé Oolong Jin Xuan : fleurs blanches, herbe grasse	Thé noir Earl Grey Blue
Jin Xuan Oolong tea: white flowers, lush grass	Black tea Earl Grey Blue
Thé noir Earl Grey aux agrumes Bio	Thé vert Jasmin
Organic Earl Grey black tea with citrus fruits	Jasmine green tea
Thé vert Sencha Bio	
Organic Sencha green tea	

### INFUSIONS

#### HERBAL TEAS

9 €

Rooibos Bio : mangue, menthe, citron	Camomille Bio
Organic Rooibos: mango, mint, lemon	Organic Chamomile
Maté, pomme, banane	Tilleul Bio
Mate, apple, banana	Organic Lime tree
Verveine Bio	Thym, citron, romarin
Organic Verbena	Thyme, lemon, rosemary

Supplément chantilly 4 € - Extra whipped cream 4€

