



L'HEURE DU THÉ

TEA TIME

DU LUNDI AU DIMANCHE, DE 15H À 18H

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.

MONDAY TO SUNDAY, FROM 3PM TO 6PM

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.

METS À PARTAGER À DEUX

Items to share for two

TEA-TIME INTIME DU DÔME

46 €

The intimate Dome tea time

Deux boissons chaudes ou jus de votre choix à savourer accompagnés de trois mets parmi pâtisseries, sandwichs ou gâteaux du 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

62 €

The monumental Dome tea time

Deux coupes de champagne Barons de Rothschild Brut ou deux cocktails à déguster accompagnés de trois mets parmi pâtisseries, sandwichs ou gâteaux du chariot Gourmandises.

Enjoy two glasses of Champagne Barons de Rothschild Brut or two cocktails with three items among pastries, sandwiches or cakes 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 €

TROIS SANDWICHES À LA COURGE, CHATAIGNE & POMME

Three squash, chestnut & apple sandwiches

12 €

TROPÉZIENNE À LA FLEUR D'ORANGER & CONFIT DE CLÉMENTINE

St-Tropez tart with orange blossom and candied clementine

14 €

CHOCOLAT FRUITS DE LA PASSION

chocolate and passion fruits

14 €

RELIGIEUSE CACAHUÈTE & BANANE

Cream puff pastry filled with peanut and banana

15 €

COOKIES PÉPITE DE CHOCOLAT ET CARAMEL BEURRE SALÉ

chocolate chip and salted butter caramel cookies

14 €

FINANCIERS AUX BAIES DE VERVEINE ET CARAMEL À LA BERGAMOTE

Verbena berry financiers and bergamot caramel

9 €

UN MACARON À L'HUILE D'OLIVE, GRAINE DE COURGE ET OLIVE NOIRE

A macaroon with olive oil, pumpkin seeds and black olive

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 aux notes boisées, miellées et fruitées
Black tea with woody, honeyed and fruity notes

Harmonie – Thé blanc de l'Himalaya offrant un bouquet floral et épicé
Himalayan white tea offering a floral and spicy bouquet

Gyokuro – Thé vert riche en notes végétales, aux nuances florales, marines et fruitées
Green tea rich in vegetal notes, with floral, marine and fruity nuances

THÉS

TEAS

9 €

Sundara Gira – Thé noir du Népal aux notes de vanille et fruits compotés
Black tea from Nepal with notes of vanilla and stewed fruits

Earl Grey – Thé noir aux notes zestées de bergamote
Black tea with zesty notes of bergamot

Paradis – Thé noir aux notes de fraises des bois arrondies par des nuances de vanille
Black tea with notes of wild strawberries rounded off by nuances of vanilla

Sencha Fukuyu – Thé vert du Japon délicat, aux notes végétales et aux nuances iodées
Delicate Japanese green tea with vegetal notes and iodized nuances

Vallée du Nil – Thé vert parfumé mêlant rose et jasmin, nuancé par la bergamote et la vanille
Flavoured green tea blending rose and jasmine, nuanced by bergamot and vanilla

INFUSIONS

HERBAL TEAS

9 €

Mynthe – Infusion vivifiante alliant la menthe poivrée à l'élégance de la menthe douce
Invigorating herbal tea combining peppermint with the elegance of sweet mint

Camomille – Belle infusion de fleurs de camomille sauvage au doux parfum de miel
Beautiful brew of wild chamomile flowers with a sweet honey scent

Peach Rooibos – Rooibos vert et gourmand parfumé aux notes juteuses de pêche
Green and gourmet rooibos flavoured with juicy notes of peach

Verveine – Délicieuse infusion rafraîchissante aux notes végétales et zestées
Delicious and refreshing herbal tea with vegetal and zesty flavours



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

CHOCOLAT CHAUD

HOT CHOCOLATE

9 €

Supplément chantilly
Extra whipped cream

4 €



COCKTAILS SIGNATURE

21 €

LE DÔME

Un hommage à notre lieu, un hommage à notre ville. Notre cocktail signature sublime la praline rose en sirop, associée à la vodka, au jus de citron et champagne, le tout texturisé avec un émulsifiant vegan.

A tribute to our location and our city. Our signature cocktail features pink praline syrup with vodka, lemon juice, champagne and vegan foamer.

SAINT-PIERRE

Comme un parfum d'Italie... Création à base de Sirene Bitter, Aperitivo et Amaro.

Ce cocktail aux notes amères est relevé d'un trait d'orange sanguine.

Italy in a glass ! Made with Sirene Bitter, Aperitivo and Amaro. This cocktail with its strong sharp notes is enhanced by a dash of blood orange.

PANTHÉON

Notre déclaration d'amour à Soufflot, un mélange subtil alliant les notes florales de la liqueur St-Germain et la finesse d'un sirop de champagne Blanc de Blancs fait maison, le tout sur une base de vodka, thé blanc et jus de citron. Cette création nous a permis de remporter le titre de **Meilleur Bar d'Hôtel au Monde** en 2021.

*A declaration of our love for Soufflot, this cocktail is a subtle blend of St-Germain liqueur with its wonderful floral notes and the elegance of a homemade Blanc de Blancs champagne syrup, combined with vodka, white tea and lemon juice. The creation helped us win the **Best Hotel Bar in the World** award in 2021.*

TIKIMAKA

Un tiki de caractère mettant à l'honneur les fruits exotiques avec un blend de rhum infusé au combawa, de la mangue, du citron, une pointe de Falernum et un top de ginger beer.

A Tiki that is chock-full of flavour, highlighting exotic fruit, a superb blend of Kaffir lime-infused rum, mango, lemon and a drop of Falernum liqueur, topped with ginger beer.



COCKTAILS

CRÉATION

21 €

TARTE TATIN

Un cocktail aux saveurs gourmandes rappelant le dessert de nos grands-mères. Cette création allie jus de pomme Cox, liqueur de Calvados, sirop de cannelle et est relevée par une eau-de-vie de pomme pour une association douce et complexe.

A gourmet cocktail inspired by French grandmothers' favorite dessert. This creation combines Cox's apple juice, Calvados liqueur, cinnamon syrup and apple brandy for a sweet and complex blend.

TIRAMISU

Cette création clarifiée vous fait voyager en Italie avec un savoureux mélange entre le whisky et un sirop de café maison.

Un cocktail odorant et gustatif, relevé par une liqueur de Baileys, un trait de citron vert et de vanille, apporté par la Liqueur 43.

Le tout, agrémenté d'un généreux espuma. *This clarified cocktail takes you on a delicious Italian adventure with a combination of whisky and homemade coffee syrup. A tasty and aromatic cocktail enhanced by Baileys liqueur, a touch of lime and vanilla notes provided by Liqueur 43. All topped with a generous espuma.*

PAIN D'ÉPICE

Mielles et épicé, ce cocktail faible en alcool est réalisé à base de liqueur de Chouchen et d'Hydromel, sublimé par un trait de rhum infusé aux épices.

Mellow and spicy, this low-alcohol cocktail is made with Chouchen liqueur and Hydromel, enhanced by a spicy infusion of rum.

AMANDIER

Les saveurs de l'incontournable gâteau aux amandes se retrouvent dans un cocktail à base de cointreau, associé aux notes vanillées de la liqueur 43 et à la douceur de l'amande apportée par l'Amaretto Bianco. Le cocktail est réhaussé par un trait de citron et de lait d'amande pour un instant à la fois gourmand et équilibré.

The flavours of almond cake are brought together in a cointreau-based cocktail, combined with the vanilla of Liqueur 43 and the sweetness of almond from Amaretto Bianco. The cocktail is enhanced by a dash of lemon and almond milk for a gourmand moment.

FORÊT NOIRE

Un cocktail qui revisite le plus célèbre des gâteaux allemands. Sur une base de vodka, le pétillant du soda cerise se mélange à une liqueur de cacao brun aux saveurs sucrées, relevé par un jus de citron.

A new take on Germany's most famous cake. With a base of vodka, the sparkle of cherry soda blends with the sweetness of brown cocoa liqueur and a hint of lemon juice.