

Les Dômes

Nous sommes très heureux de vous accueillir aux 3 Dômes.

Il est pour nous incontournable que
le Chef *Jeremy Ravier* et ses équipes
partagent leur art de vivre à la lyonnaise.

C'est pourquoi, nous avons créé pour vous un restaurant où il fait bon manger.

Les Trois Dômes - Sofitel Lyon Bellecour - 20, Quai Gailleton - 69002 LYON
www.les-3-domes.com - 04 72 41 20 97 - h0553-FB2@sofitel.com

Ouvert du lundi au samedi, de 12h à 14h et de 19h à 21h

Cocktails

- Le Rhônein, *Cocktail création* · 16,50
Champagne, sirop de coquelicot, purée de framboise, liqueur de Chambord, espuma cerise & vanille
- Flower mojito, *Cocktail signature* · 16,50
Havana 3 ans, citron vert, sucre, sirop de rose, Perrier, Angostura bitter
- Americano · 15,50
Martini rouge, Campari, eau gazeuse
- Aperol Spritz · 15,50
Prosecco, Aperol, eau gazeuse
- Hugo Spritz · 15,50
Prosecco, St Germain, eau gazeuse
- Negroni · 15,50
Campari, Martini rouge, gin Roku
- Moscow Mule · 15,50
Vodka, citron vert, ginger beer
- Spirit Blossom, *virgin cocktail* · 14
Crodino, jus d'orange, sirop maison de pêches rôties

Eaux

- AquaChiara (0 KM, microfiltrée) pétillante · 4
- Evian · 50 cl : 4 · 1L : 5,50
- Badoit · 50 cl : 4 · 1L : 5,50
- Chateldon · 8

Boissons chaudes

- Expresso ou décaféiné · 2,70
- Café au lait · 3
- Double Expresso · 5
- Capuccino · 5,50
- Thé · 4

Digestifs et spiritueux

- Sgroppino, Belvedere, glace citron, Prosecco · 16
- Chartreuse verte · 14
- Chartreuse jaune · 12
- Eau de vie poire Colombier · 13
- Single Rye · 20
- « Domaine des Hautes Glaces » Single Malt · 19
- « Oban » 14 ans · 15
- Rye « Bullet » · 7,50

A partager

- Pâté en croûte de volaille de Bresse · 12
- Houmous aux piquillos, huile de sésame toasté · 17 ✓ ✕
- Focaccia, tomates confites, stracciatella · 11 ✓

Entrées

- Cœur de saumon mi-fumé confit, crème des Canuts · 23 ✕
- Burrata en espuma, cecina, rhubarbe acidulée · 16 ✕
- Lentilles vertes du Puy, saucisson lyonnais, voile de Porto · 14 ✕
- Tartare de daurade et langoustine, comme une tomate · 26 ✕
- Salade gourmande de saison · 12 ✓ ✕

Plats

- Poulpe à la plancha, fettuccini, râpé de caviar séché · 39
- Filet de bœuf, os à moelle, mousseline à la truffe · 44
- Risotto d'épeautre au lait d'amande, légumes fondants · 17 ✓
- Pâtes fraîches artisanales du moment · 22
- Epaule d'agneau confite, caponata, crème d'ail noir · 29
- Brioche de brochet, petit épeautre, sauce écrevisse · 28
- Suprême de pintade, patate douce rôtie au miel · 24
- Queue de langouste, wok de légumes thaï · 48 ✕

Fromages

- Assortiment de fromages de la Mère Richard · 12 ✕
- Nougat de Brie aux fruits de saison · 9 ✕
- Cervelle de Canut · 8 ✕
- Faisselle moulée à la louche · 7 ✕

Desserts

- Chariot de pâtisseries · 11
- Cabosse 100 % chocolat (à partager) · 20 ✓
- Fruits du marché · 14 ✓ ✕
- La création du jour (pour 2 ou plus) · 38
- Le gourmand : café, thé ou infusion · 12
champagne · 18
- Glaces et sorbets au choix · 7 ✕

La carte

Les Dômes

La liste des allergènes est disponible auprès de nos serveurs. · Plats sans gluten ✕ · Plats végétariens ✓

Nous sommes heureux de vous présenter quelques uns de nos partenaires : Maison Gast, Homards Acadiens, Maison Pozzoli, Mère Richard, La Tige, Fadi Prestige, Fraîcheur qualité. Prix TTC, service inclus - Origine des viandes : France - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération