

Les boissons

Champagnes

Coupe

Pommery Apanage Brut · 25

Pommery Apanage Rosé · 36

Bouteille

Pommery Apanage Brut · 155

Pommery Apanage Rosé · 220

Pommery Apanage Blanc de Blancs · 210

Digestifs et spiritueux

Chartreuse verte 4cl · 18

Chartreuse jaune 4cl · 12

Eau de vie poire Colombier 4cl · 13

Bowmore 15 ans 4cl · 15

Cognac Hennessy XO 4cl · 39

Rhum Zacapa XO 4cl · 32

Yamazaki 12 ans 4cl · 25

Eaux

AquaChiara (0 KM, microfiltrée) pétillante 75 cl · 4,5

Vittel 50 cl : 5,50 · 1L : 8

Perrier fines bulles 50 cl : 6 · 1L : 9

Eau de Sail, plate ou gazeuse 80 cl : 12,50

Châteldon · 11

Boissons chaudes bio

Expresso ou décaféiné · 3

Café au lait · 3,20

Double Expresso · 5

Cappuccino · 5,50

Thé · 4

Les 3 Dômes

Bienvenue aux 3 Dômes !

Ici on déguste une cuisine créative et généreuse élaborée par notre chef

Jeremy Ravier

membre des Toques Blanches Lyonnaises.

On admire la vue à couper le souffle

Et surtout on profite de beaux moments de partage.

Les 3 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 21h30

Retrouvez-nous : @sofitellyon



A bientôt !

Les 3 Dômes

À partager

- Caviar d'aubergines fumées, citrons confits, tacos maison · 12 ✓
Gyozas de légumes, pesto, chou chinois · 18 ✓
Saumon gravelax, asperges, sauce maltaise · 21 ☒ ✕

Entrées

- Œuf parfait BIO, pleurotes de panicaut, pickles, truffe d'été · 18 ✓
Le tartare de bar et langoustines, « ramène sa fraise », blanc manger au citron vert · 28 ✕
Ravioles ouvertes de légumes, pesto, tuile de sarrasin · 16 ☒ ✕ ✓
Tuilé de foie gras de canard, compotée de rhubarbe, financier · 26

Plats

- Blanc de seiche poché au jus de roche, fregola sarda, aioli doux · 32
Cannelloni de homard, mijoté de légumes verts · 64
Turbot meunière, pressé de blettes au sésame, katsuobushi · 52
Jarret de veau confit, tartelette de légumes ratatouille · 34
Carré d'agneau au sautoir, rouleau de pommes de terre au thym, coulis d'ail noir · 62
Volaille de Bresse aux écrevisses, risotto aux asperges · 48
Gnocchis, bouillon miso coco, petits légumes · 22 ☒ ✓
Risotto aux asperges truffé · 26 ☒ ✕ ✓

Fromages

- Assortiment de fromages de la Mère Richard · 12 ✕ ✓
Cerveau de Canut · 8 ✕ ✓
Faisselle moulée à la louche · 7 ✕ ✓

Desserts

- La carotte, carottes fanes rôties, carrot cake aux agrumes et sorbet fromage blanc · 15 ✓
Chocopop, biscuit et mousse Guanaja, praliné maïs grillé et glace popcorn · 18
Saint-Honoré, chou vanille caramel, arlette croustillante et glace vanille · 16
Le Soufflé, Selon l'inspiration du Chef (à partager) · 22
Création du jour (pour 2 ou plus) · 38
Fruits de saison · 14 ☒ ✕ ✓
Glaces et sorbets maison au choix · 7
Le gourmand : café, thé ou infusion · 12

La carte

Menu Les 3 Dômes

- Entrée, plat & dessert · 75
Entrée, 2 plats & dessert · 88

Entrée

Tuilé de foie gras de canard,
compotée de rhubarbe, financier

Plats

Blanc de seiche poché au jus de roche,
fregola sarda, aioli doux

Jarret de veau confit,
tartelette de légumes ratatouille

Dessert

Choix à la carte (sauf desserts à partager)

Menu du jour

Pour le déjeuner du lundi au vendredi

- Entrée, plat & dessert · 38
Entrée & plat ou plat & dessert · 32

Menu enfant

Entrée, plat & dessert · 18

Saumon de notre fumoir,
toasts, crème citron
ou
Petite salade César

Filet de bar à la plancha
ou
Steak haché de bœuf charolais
ou
Risotto au parmesan ✓

Mousse au chocolat
ou
Panna cotta
ou
Glaces et
sorbets maison

Accompagnements :
Frites, penne fraîches, légumes verts

☒ Sans gluten ✓ Végan ✓ Végétarien ☒ Sans lactose

Prix TTC en euros, service inclus - L'origine des viandes est disponible à l'entrée du restaurant - La liste des allergènes est disponible auprès de nos serveurs.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Les menus