



VILLA MAÏA

- LYON -

Room Service
In room dining

Servi de 11h30 à 22h30 – Served from 11.30am to 10.30pm

Prix nets – *Net prices*

Nous acceptons les paiements en espèces ou CB
Cash or credit card are accepted

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération – *Drink responsibly*

Liste des allergènes disponible sur demande
Allergen informations available upon request

Un supplément de 5€ par personne sera facturé pour toute demande de vaisselles sans commande ou prestation extérieure livrée sur table.
€5 extra charge per person will be applied for all tableware requests without order or outside delivery set on a table.



Plat végétarien / *Vegetarian dish*



Sans gluten/ *Gluten free*



Plat vegan / *Vegan dish*

Lyonnaiseries / Lyon specialties

€

Sélection de la charcuterie Bobosse – Halles Paul Bocuse

Bobosse delicatessen – Halles Paul Bocuse cold meat selection

- Mini pâté croûte canard Richelieu 9
Mini duck french pie
- Terrine en verrine 9
Pâté in glass jar
- Jambon blanc truffé 12
Truffled ham

Salade Lyonnaise 14
Lyonnais salad

Saucisson brioché aux morilles et trompettes de chez Bobosse, salade verte 15
“Brioche sausage” from Bobosse with mushrooms, green salad

Entrée / Starter:

Salade   

- Verte *Green salad*
Petite/ Small 5
Grande/ Large 8
- Composée *Mixed salad*
Petite/ Small 9
Grande/ Large 14

Soupe du moment 12
Soup of the moment

Caviar d'aubergine et tomates au piment d'Espelette    9
Eggplant and tomatoes caviar with Espelette pepper

Assiette de truite fumée des Dombes 16
Plate of smoked trout from les Dombes

Foie Gras de canard entier en bocal (50g) 16
Whole duck Foie Gras in glass jar (1.76oz)


Snacking/ Snacking

Pizza Jambon fromage, salade verte 12
Ham and cheese pizza, green salad

Croque-Monsieur au jambon truffé, frites et salade verte 16
Toasted truffled ham and cheese sandwich

Assiette de frites 9
French fries





Plats / Main courses

	€
Assiette de Penne  (sauce au choix : tomates/basilic, bolognaise, crème) <i>Penne pasta (tomato, Bolognese or cream)</i>	15
Tartiflette <i>Sliced potatoes and melted Reblochon cheese</i>	17
Gnocchi, crème d'épinards  <i>Gnocchi cream and spinach</i>	18
Risotto aux champignons   <i>Seasonal mushrooms risotto</i>	19
Aubergines confites, tomates au romarin et dés de polenta   <i>Candied eggplant, tomatoes with rosemary, cube of polenta</i>	18
Parmentier de canard confit  <i>Duck shepherd's pie</i>	20
Bœuf bourguignon, carottes <i>Beef stew in Burgundy wine, carrots</i>	20
Saumon au citron confit, riz de Camargue  <i>Salmon with candied lemon, rice from Camargue</i>	22

Fromages / Cheese:

Le St Marcellin de la Mère Richard <i>St Marcellin from la Mère Richard</i>	7
Les fromages de la Mère Richard <i>Cheese plate from la Mère Richard</i>	12
Yaourt (nature, aux fruits, 0%) ou Faisselle Beillevaire (0% ou 7%) <i>Cottage cheese (low fat or 7%)</i>	5

Dessert / Dessert:

Salade de fruits frais    <i>Fresh fruit salad</i>	6
Cheesecake Rhubarbe framboise <i>Rhubarb and raspberry cheesecake</i>	9
Pana Cotta citron, gelée de clémentines  <i>Lemon pannacotta, clementine jelly</i>	9
Crème Vanille, amandes torréfiées <i>Custard cream, roasted almonds</i>	9
Le pot de glace ou sorbet Bio Terre Adélice <i>Organic ice cream or sorbet pot from Terre Adélice</i>	5