



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

Mini duck french pie

- Terrine en verrine

Pâté in glass jar

- Jambon blanc truffé

Truffled ham

Salade Lyonnaise

Lyonnaise salad

Saucisson brioché aux morilles et trompettes de chez Bobosse, salade verte

“Brioche sausage” from Bobosse with mushrooms, green salad

Entrée / Starter:

Salade   

- Verte *Green salad*

Petite/ *Small*

Grande/ *Large*


- Composée *Mixed salad*

Petite/ *Small*

Grande/ *Large*

Soupe du moment

Soup of the day

Caviar d'aubergine et tomates au piment d'Espelette   

Eggplant and tomatoes caviar with Espelette pepper

Assiette de truite fumée des Dombes

Plate of smoked trout from les Dombes

Wok de légumes et tofu (*servi froid*)   

Wok of vegetables & tofu (served cold)

Snacking/ Snacking:

Pizza Jambon fromage, salade verte

Ham and cheese pizza, green salad

Croque-Monsieur au jambon truffé, frites et salade verte

Toasted truffled ham and cheese sandwich, French fries and green salad

Assiette de frites

French fries






Plats / Main courses:

	€
Assiette de Penne (<i>sauce au choix : tomates/basilic, bolognaise, crème</i>) <i>Penne pasta (tomato, Bolognese or cream)</i>	16
Lentille corail & sarrasin grillé <i>Corals lentils & roasted buckwheat</i>	17
Gnocchi, ricotta et tomates  <i>Gnocchi with ricotta cheese and tomato</i>	19
Risotto aux champignons   <i>Seasonal mushrooms risotto</i>	19
Volaille marinée au citron yuzu, haricots azuki <i>Marinated chicken with yuzu, azuki beans</i>	20
Daube de bœuf à la Niçoise, pommes de terre grenaille <i>Beef stew with red wine and olives, bite-size new potatoes</i>	21
Navarin de veau printanier, petit pois <i>Springtime veal stew, green peas</i>	21
Emietté de saumon label rouge au citron confit, riz de Camargue  <i>Crumbled salmon with candied lemon, rice from Camargue</i>	23
Emietté de lieu noir, ratatouille  <i>Crumbled black Cod and ratatouille</i>	23

Fromages / Cheeses:

Le St Marcellin de la Mère Richard <i>St Marcellin from la Mère Richard</i>	7
L'assiette de fromages <i>Assorted cheese plate</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
Petit Pot de chocolat noir « Valrhona », éclats de noisette  <i>“Valrhona” dark chocolate cream, roasted hazelnuts</i>	9
Crème Vanille, amandes torréfiées <i>Custard cream, roasted almonds</i>	9
Pana Cotta citron, gelée de clémentines  <i>Lemon pannacotta, clementine jelly</i>	9
Cheesecake Rhubarbe framboise <i>Rhubarb and raspberry cheesecake</i>	9
Le pot de glace ou sorbet Bio Terre Adélice <i>Organic ice cream or sorbet pot from Terre Adélice</i>	5