



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

9

9

12

Salade Lyonnaise

Lyonnais salad

15

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

“Brioche sausage” from Bobosse with mushrooms, green salad

16



Les bœufs par Anne-Sophie PIC

Entrée

Escabèche de légumes à l'estragon & crémeux de pois cassés citronnés

Plat

Canard confit, haricots coco au chorizo du Pays Basque & coulis d'oignons à la tomate

Desserts

Riz au lait, noix de coco et coulis de fraise
ou
Moelleux chocolat Valrhona, cœur caramel

Entrée, plat ou plat, dessert : 26€

Entrée, plat, dessert : 34€

Snacking/ Snacking:

Pizza Jambon fromage, salade verte

Ham and cheese pizza, green salad

12

Croque-Monsieur au jambon truffé, frites et salade verte

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










16

Assiette de frites

French fries

9

Entrée / Starter:

Salade   	
• Verte <i>Green salad</i> Petite/ <i>Small</i> - Grande/ <i>Large</i>	5 - 8
• Composée <i>Mixed salad</i> Petite/ <i>Small</i> - Grande/ <i>Large</i>	9 -14
Soupe de saison <i>Seasonal soup</i>	12
Les tartinables du moment   	10
Assiette de truite fumée des Dombes <i>Plate of smoked trout from les Dombes</i>	16
Wok de légumes et tofu (<i>servi froid</i>)   	17
<i>Wok of vegetables & tofu (served cold)</i>	




Plats / Main courses:

Aubergine et tomates cerise à la parmesane 	19
<i>Eggplants and cherry tomatoes with parmesan cheese</i>	
Risotto aux champignons  	19
<i>Seasonal mushrooms risotto</i>	
Navarin de veau printanier, petit pois	21
<i>Springtime veal stew, green peas</i>	
Daube de bœuf à la Niçoise, pommes de terre grenaille	21
<i>Beef stew with red wine and olives, bite-size new potatoes</i>	
Emietté de saumon label rouge au citron confit, riz de Camargue 	23
<i>Crumbled salmon with candied lemon, rice from Camargue</i>	
Emietté de lieu noir, ratatouille 	23
<i>Crumbled black Cod and ratatouille</i>	

Fromages / Cheeses:

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

Dessert / Dessert:

Salade de fruits frais   	6
<i>Fresh fruit salad</i>	
Dessert du moment	9
<i>Dessert of the day</i>	
Le pot de glace ou sorbet Bio Terre Adélice	5
<i>Organic ice cream or sorbet pot from Terre Adélice</i>	