



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

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

Les bouches par Anne-Sophie PIC



Une sélection d'entrées de plats et de desserts
concoctés par la cheffe triplement étoilée

N'hésitez pas à appeler le Room Service pour connaître la sélection du moment

*Selection of starter, main course and dessert
made by the famous 3 Michelin star cheffe*

Call Room Service to know more about moment's suggestion










Entrée, plat ou plat, dessert : 26€

2 courses meal: 26€

Entrée, plat, dessert : 34€

3 Courses meal: 34€

Entrées / Starters:

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
Gaspacho de tomates <i>Tomatoes gazpacho</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:

Lentilles corail & sarrasin grillé <i>Corals lentils & roasted buckwheat</i>	17
Aubergine et tomates cerise à la parmesane 	19
<i>Eggplants and cherry tomatoes with parmesan cheese</i>	
Daube de bœuf à la Niçoise, pommes de terre grenaille <i>Beef stew with red wine and olives, bite-size new potatoes</i>	21
Coquillettes à la truffe comme un risotto <i>Truffled elbow pasta like a risotto</i>	23
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 <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>Yogurts (plain, fruits, low fat) or Cottage cheese (low fat or 7%)</i>	5

Desserts / Desserts:

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