



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 15
Lyonnais salad

Saucisson brioché aux morilles et trompettes de chez Bobosse, salade verte 16
“Brioche sausage” from Bobosse with mushrooms, green salad

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, French fries and green salad

Assiette de frites 9
French fries

Entrées / Starters:

Salade   

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


Soupe du moment 12
Seasonal soup

Les tartinables du moment    10

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

Wok de légumes et tofu (*servi froid*)    17
Wok of vegetables & tofu (served cold)



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>	
Blanquette de volaille citronnée, petits légumes	21
<i>Poultry blanquette with lemon and vegetables</i>	
Bœuf braisé aux poivrons rouges, dés de polenta	21
<i>Poultry blanquette with lemon and vegetables</i>	
Blanquette de saumon safranée aux petits légumes	23
<i>Safraned salmon blanquette with vegetables tagliatelles</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>	

Desserts / Desserts:

Salade de fruits frais   	6
<i>Fresh fruit salad</i>	
Dessert(s) du moment	9
<i>Dessert(s) 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>	