



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

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

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

Les tartinables du moment    10

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




Plats / Main courses:

	€
Tartiflette <i>Sliced potatoes and melted Reblochon cheese</i>	17
Aubergine et tomates cerise à la parmesane  <i>Eggplants and cherry tomatoes with parmesan cheese</i>	19
Risotto aux champignons   <i>Seasonal mushrooms risotto</i>	19
Blanquette de veau <i>Veal blanquette</i>	21
Bœuf Bourguignon, carottes <i>Beef Bourguignon, carrots (beef stew in red wine sauce)</i>	21
Parmentier de canard <i>Duck Parmentier</i>	21
Coquillettes à la truffe comme un risotto  <i>Truffled elbow pasta like a risotto</i>	23
Blanquette de saumon safranée aux tagliatelles de légumes <i>Saffron salmon blanquette with vegetables tagliatelles</i>	23
Lieu à la Thai et lait de coco, petits légumes <i>Cod fish Thai, coconut milk and vegetables</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

Desserts / Desserts:

Salade de fruits frais    <i>Fresh fruit salad</i>	6
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