



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.

Toute prestation du restaurant Tetedoie servie à l'hôtel sera majorée de 20% pour le service.
20% service charge will be added to any order from Tetedoie restaurant.



Plat végétarien / *Vegetarian dish*



Sans gluten/ *Gluten free*






Plat vegan / *Vegan dish*




Lyonnaiseries / Lyon specialties :

	€
Sélection de la charcuterie Bobosse – Halles Paul Bocuse <i>Bobosse delicatessen – Halles Paul Bocuse cold meat selection</i>	
• Terrine en verrine <i>Pâté in glass jar</i>	9
• Mini pâté croûte canard Richelieu <i>Mini duck french pie</i>	10
• Jambon blanc truffé <i>Truffled ham</i>	13
Salade Lyonnaise <i>Lyonnais salad</i>	15
Saucisson brioché aux morilles et trompettes de chez Bobosse, salade verte <i>“Brioche sausage” from Bobosse with mushrooms, green salad</i>	16
Assiette de truite fumée des Dombes <i>Plate of smoked trout from les Dombes</i>	17

Snacking/ Snacking:

Les tartinables / Spreadable   	11
(<u>au choix</u> : Rillettes traditionnelles, Rillettes de saumon, Tapenades d’olives noires, Houmous à l’huile de sésame grillée, caviar aubergines et tomates) <i>To choose</i> : Traditional pork rillettes, Salmon rillettes, Black olives and anchovies blend, Houmous with grilled sesame oil, Eggplant and tomatoes caviar)	
Pizza Tomates Mozzarella, salade verte <i>Tomato and mozzarella pizza, green salad</i>	15
Croque-Monsieur, frites et salade verte	
• Au jambon blanc <i>Toasted cooked ham and cheese sandwich, French fries and green salad</i>	15
• Au jambon truffé <i>Toasted truffled ham and cheese sandwich, French fries and green salad</i>	19
Assiette de frites <i>French fries</i>	8

Entrées / Starters:

Salade   	
• Verte <i>Green salad</i> Petite/ Small - Grande/ Large	5 - 8
• Composée <i>Mixed salad</i> Petite/ Small - Grande/ Large	9 - 14
Soupe du moment <i>Seasonal soup</i>	12




Plats / Main courses:

	€
Polenta crémeuse aux champignons   <i>Creamy polenta with mushrooms</i>	19
Risotto aux champignons   <i>Seasonal mushrooms risotto</i>	19
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
Lieu à la Thaï et lait de coco, petits légumes <i>Cod fish Thai, coconut milk and vegetables</i>	23
Emietté de lieu noir, ratatouille  <i>Crumbled black Cod and ratatouille</i>	23
Blanquette de saumon safranée aux tagliatelles de légumes <i>Saffron salmon blanquette with vegetables tagliatelles</i>	24

Fromages / Cheeses:

Le St Marcellin de la Mère Richard <i>St Marcellin from la Mère Richard</i>	8
L'assiette de fromages <i>Assorted cheese plate</i>	12

Desserts / Desserts:

Salade de fruits frais    <i>Fresh fruit salad</i>	6
Le pot de glace ou sorbet Bio Terre Adélice <i>Organic ice cream or sorbet pot from Terre Adélice</i>	6
Le petit pot du moment <i>Verrine of the day</i>	9
Le dessert du moment <i>Dessert of the day</i>	10