



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 <i>Mini french pie</i>	10
• Jambon blanc truffé <i>Truffled ham</i>	13
Saucisson brioché aux morilles et trompettes de chez Bobosse, salade verte <i>“Brioche sausage” from Bobosse with mushrooms, green salad</i>	16

### Snacking/ Snacking:

Assiette de frites <i>French fries</i>	8
Les tartinables Fabien Pairon, MOF / <i>Spreadable by Fabien Pairon, MOF</i>	11
• Rillettes de canard à l’orange	
• Rillettes de saumon aux baies de Timur	

### 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
Soupe du moment <i>Seasonal soup</i>	12
• Passée de petits pois à la menthe (froid ou chaud)/ <i>Green peas and mint soup (hot or cold)</i>	
• Gaspacho de tomates/ <i>Tomato gazpacho</i>	
Assiette de truite fumée des Dombes <i>Plate of smoked trout from les Dombes</i>	17




## Plats / Main courses:

	€
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
Aubergine et tomates cerise à la parmesane 	19
<i>Eggplants and cherry tomatoes with parmesan cheese</i>	
Parmentier de canard 	21
<i>Duck Parmentier</i>	
Coquillettes à la truffe comme un risotto 	23
<i>Truffled elbow pasta like a risotto</i>	
Blanquette de lieu safranée aux tagliatelles de légumes	24
<i>Pollock fish blanquette with saffron and vegetables tagliatelles</i>	

## Fromages / Cheeses:

Le St Marcellin de la Mère Richard	8
<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>	
Le pot de glace ou sorbet Bio Terre Adélice	6
<i>Organic ice cream or sorbet pot from Terre Adélice</i>	
Le petit pot du moment	9
<i>Verrine of the day</i>	
Le dessert du moment	10
<i>Dessert of the day</i>	