



VILLA MAÏA

- LYON -

Room Service
In room dining

Servi de 11h à 23h – Served from 11 am to 11 pm

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>	
• Mini pâté croûte <i>Mini french pie</i>	12
• Jambon blanc truffé <i>Truffled ham</i>	15
Comme une Salade Lyonnaise (salade, lard, œuf poché, croûtons) <i>Like a Lyonnaise salad (salad, bacon, poached egg, croutons)</i>	17

Entrées / Starters:

Les tartinables Fabien Pairon, MOF / <i>Spreadable by Fabien Pairon, MOF</i>	12
• Rillettes de canard à l'orange / <i>Orange and duck rillettes</i>	
• Rillettes de saumon aux baies de Timur/ <i>Salmon and Timur berries rillettes</i>	
• Rillettes de porc au poivre noir de Kampot / <i>Porc with Kampot black pepper rillettes</i>	
Soupe du moment/ <i>Seasonal soup</i>	14
• Velouté de courge butternut / <i>Butternut squash soup</i>	
• Passée de petits pois à la menthe (froid ou chaud) <i>Green peas and mint soup (hot or cold)</i>	
Assiette de truite fumée des Dombes <i>Plate of smoked trout from les Dombes</i>	20
Alliance foie gras et fruits de chez Masse (mangue ou figue) <i>Foie Gras and fruits alliance from Masse (mango or figs)</i>	22

Salades / Salads :




• Verte <i>Green salad</i> Petite/ <i>Small</i> - Grande/ <i>Large</i>	8 – 11
• Composez votre salade (petite ou grande) <i>Make you own mixed salad (small or large)</i>	
Base salade verte + 3 ingrédients au choix (ingrédient supp : petite 1€ – grande 2€) <i>Green salad base + 3 ingredients (Additionnal ingredient : small 1€ – large 2€)</i>	14 - 18

Liste des ingrédients/ Available ingredients

Avocat, Champignons frais, Tomates (fraîches ou confites)
Avocado, Fresh mushroom, Tomatoes (fresh or sun dried)
Jambon blanc, Jambon Serrano, Jambon de Dinde,
Cooked ham, Serrano ham, Turkey ham
Thon, Truite
Tuna, Troute
Emmental, Parmesan (en poudre), Chèvre
Emmental, Parmesan (grated), Goat cheese
Croûtons de pains, olives *Croutons, Olives*

Plats / Main courses:

Assiette de frites <i>French fries</i>	9
Pizza Tomates Mozzarella <i>Tomato and mozzarella pizza</i>	16
Extra Jambon truffé sur la pizza <i>Additional truffled ham on top of the pizza</i>	8
Croque-Monsieur, frites ou salade verte	
• Au jambon blanc <i>Toasted cooked ham and cheese sandwich, French fries or green salad</i>	19
• Au jambon truffé <i>Toasted truffled ham and cheese sandwich, French fries or green salad</i>	22
Aubergine et tomates cerise à la parmesane 	20
<i>Eggplants and cherry tomatoes with parmesan cheese</i>	
Coquillettes aux champignons comme un risotto 	20
<i>Mushroom 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 <i>St Marcellin from la Mère Richard</i>	8
L'assiette de fromages <i>Assorted cheese plate</i>	12

Desserts / Desserts:

Le pot de glace ou sorbet <i>Ice cream or sorbet pot</i>	7
Salade de fruits frais   	9
<i>Fresh fruit salad</i>	
Le petit pot du moment <i>Verrine of the day</i>	9
Le dessert du moment <i>Dessert of the day</i>	10

Late night Room Service Menu
De 23h00 à 7h00 – From 11pm to 7am

Lyonnaiseries / Lyon specialties :

	€
Sélection de la charcuterie Bobosse – Halles Paul Bocuse <i>Bobosse delicatessen – Halles Paul Bocuse cold meat selection</i>	
• Mini pâté croûte <i>Mini french pie</i>	12

Sandwich et Pizza / Sandwich and Pizza:

Pizza Margherita (tomates mozzarella) <i>Margherita pizza (tomato and mozzarella)</i>	16
Croque-Monsieur, salade verte	
• Au jambon blanc <i>Toasted cooked ham and cheese sandwich and green salad</i>	18
• Au jambon truffé <i>Toasted truffled ham and cheese sandwich and green salad</i>	21

Plats / Main courses :

Velouté de courge butternut <i>Butternut squash soup</i>	14
Blanquette de lieu safranée aux tagliatelles de légumes <i>Pollock fish blanquette with saffron and vegetables tagliatelles</i>	24
Coquillettes aux champignons comme un risotto  <i>Mushroom pasta like a risotto</i>	20

Fromages / Cheeses:

Le St Marcellin de la Mère Richard <i>St Marcellin from la Mère Richard</i>	8
--	---

Desserts / Desserts:

Le pot de glace ou sorbet <i>Ice cream or sorbet pot</i>	7
Salade de fruits frais    <i>Fresh fruit salad</i>	9