

SE RESTAURER EN CHAMBRE
ROOM SERVICE

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




&

Late night Room Service
De 23h à 7h
Served from 11pm to 7am



Prix nets, service inclus– *Net prices, service included*
Nous acceptons les paiements en espèces ou CB
Cash or credit card are accepted

Liste des allergènes disponible sur demande
Allergen information available upon request

Entrées / Starters

Les tartinables Fabien Pairon, MOF <i>Spreadable by Fabien Pairon, MOF</i>	12 €
Pâté en croûte Lyonnais  <i>French pie</i>	14 €
Soupe de poisson de roche <i>Rock fish soup</i>	14 €
Saucisson brioché 	15 €
Velouté Du Barry truffé  <i>Truffled Cauliflower soup</i>	17 €
Assiette de truite fumée des Dombes <i>Plate of smoked trout from les Dombes</i>	21 €
Sélection de Charcuterie régionales d'exception <i>Finest local charcuterie selection</i>	23 €

Salades / Salads

Salade Lyonnaise (salade, petits lardons, œuf poché, croûtons)  <i>Lyonnaise salad (salad, bacon, poached egg, croutons)</i>	19 €
Salade César (salade, poulet grillé, parmesan, croûtons et sauce césar)  <i>Caesar salad (salad, grilled chicken, parmesan, croutons and Caesar sauce)</i>	24 €
Composez votre salade <i>Make you own mixed salad</i> Base salade verte + 3 ingrédients au choix <i>Green salad base + 3 ingredients (Additional ingredient: large 2€)</i>	19 €

Liste des ingrédients / Available ingredients

Avocat, Champignons frais, Tomates (fraîches ou confites)

Avocado, Fresh mushroom, Tomatoes (fresh or sun dried)

Jambon blanc, Jambon cru, Jambon de Dinde / *Cooked ham, cured ham, Turkey ham*

Thon, Truite / *Tuna, Trout*

Emmental, Parmesan, Chèvre / *Emmental, Parmesan, Goat cheese*

Croûtons de pains, olives / *Croutons, Olives*

Accompagnements / Sides

Assiette de frites / <i>French Fries</i>	9 €
Salade verte / <i>Salad</i>	8 €




Plats / Main courses

Quiche Lorraine, frites ou salade verte <i>Quiche Lorraine, French fries, or green salad</i>	18 €
Croque-Monsieur, frites ou salade verte  Au jambon blanc artisanal <i>Toasted cooked ham and cheese sandwich, French fries or green salad</i>	21 €
Au jambon truffé artisanal <i>Toasted truffled ham and cheese sandwich, French fries, or green salad</i>	23 €
Blanquette de volaille au citron vert, riz aux petits légumes <i>Blanquette of poultry with lime, rice with vegetables</i>	22 €
Bœuf braisé en parmentier <i>Braised beef, mash potatoes</i>	22 €
Risotto de coquillettes à la truffe  <i>Truffled elbow pasta like a risotto</i>	24 €

Fromages / Cheeses

St Marcellin de la Mère Richard / <i>St Marcellin from la Mère Richard</i>	8 €
Assortiment de fromages fermiers et artisanaux / <i>Artisanal cheese platter</i>	22 €

Desserts / Desserts

Salade de fruits frais    <i>Fresh fruit salad</i>	9 €
Les petits bouchés gourmands <i>Crème caramel au beurre salé, Cheesecake abricot/romarin ou mi-cuit au chocolat</i> <i>Custard cream with salted butter caramel, Apricot Rosemary Cheesecake or chocolate lava cake</i>	9 €
Tartelette à la praline rose <i>Pink praline pie</i>	11€

Les glaces signées *Terre Adélice*, sélectionnées par nos soins - 6€/boule

Ice creams from Terre Adélice, selected by us - €6/scoop



Pêche de vigne, citron basilic, passion, praline rose, cookie, thé vert matcha, citron limoncello, fève de tonka, ananas
Vine peach, lemon basil, passion fruit, pink praline, cookie, matcha green tea, lemon limoncello, tonka bean, pineapple

Provenance des viandes : France et Italie / *Meats from France and Italy*

Late night Room Service Menu
De 23h00 à 7h00 – Served from 11pm to 7am only in room

Du bout des doigts / *finger snacks*

Croque-Monsieur fait maison, salade verte	
Au jambon blanc	24 €
<i>Homemade toasted cooked ham and cheese sandwich and green salad</i>	
Au jambon truffé	26 €
<i>Homemade toasted truffled ham and cheese sandwich and green salad</i>	

Plats / *Main courses*

Bœuf braisé en parmentier	25 €
<i>Braised beef, mash potatoes</i>	
Blanquette de volaille au citron vert, riz aux petits légumes	25 €
<i>Blanquette of poultry with lime, rice with vegetables</i>	
Risotto de coquillettes à la truffe 	27 €
<i>Truffled elbow pasta like a risotto</i>	

Fromages / *Cheeses*

Assortiment de fromages fermiers et artisanaux	25 €
<i>Artisanal cheese platter</i>	

Desserts / *Desserts*

Salade de fruits frais   	11 €
<i>Fresh fruit salad</i>	
Les petits bouchés gourmands	
<i>Crème caramel au beurre salé, Cheesecake abricot/romarin ou mi-cuit au chocolat</i>	11 €
<i>Custard cream with salted butter caramel, Apricot Rosemary Cheesecake or chocolate lava cake</i>	
Tartelette à la praline rose	14€
<i>Pink praline pie</i>	

Pour toute demande de vaisselle en chambre sans commande, un supplément de 15 € vous sera facturé.
For any request for crockery in the room without an order, a supplement of €15 will be charged.

*Villa Maïa s'engage à réduire son impact sur l'environnement
Aidez-nous à réduire le gaspillage alimentaire*

