



SE RESTAURER A L'HÔTEL
IN-ROOM DINING

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

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 informations available upon request

Entrées | Starters

Les tartinables Fabien Pairon, MOF
Fabien Pairon's Spreadables (MOF)
12 €

Au choix :

Rillettes de saumon aux baies de Timur
Salmon rillettes with Timur berries

Rillettes de porc au poivre de Kampot
Pork rillettes with Kampot pepper

Terrine de Volaille au Foie Gras
Poultry terrine with foie gras

Pâté en croûte Lyonnais 
Lyonnais Pâté en Croûte
14 €

Saucisson brioché 
Brioche Sausage Roll
15 €

Velouté Du Barry truffé 
Truffled Cauliflower Soup
17 €

Assiette de truite fumée des Dombes
Plate of Smoked Trout from Les Dombes
21 €

Sélection de Charcuterie régionales d'exception
Finest Selection of Regional Charcuterie
23 €

Salades | Salads

Salade Lyonnaise 
Lyonnais Salad
19 €

Salade César
Caesar Salad
24 €

Plats | Mains

Quiche Lorraine, frites ou salade verte

Quiche Lorraine, served with French fries or green salad

18 €

Croque-Monsieur, frites ou salade verte

Croque-Monsieur, served with French fries or green salad

Au jambon blanc artisanal

With artisanal cooked ham

21 €

Au jambon truffé artisanal


With artisanal truffled ham

23€

Choux fleur rôti, semoule fine aux pistaches et herbes fraîches, huile verte  

Roasted cauliflower, fine semolina with pistachio and fresh herbs, green oil.

23 €

Blanquette de veau, carottes jeunes, oignons grelots et riz de Camargue 


Veal blanquette with baby carrots, pearl onions, and Camargue rice

26 €

Risotto de coquillettes à la truffe 

Truffled elbow pasta like a risotto

26 €

Poulpe grillé, condiment aux agrumes, frites ou salade 

Grilled octopus with citrus condiment, served with fries or salad

28 €

Crab-roll, frites et coleslaw

Chair de tourteaux, agrumes, mayonnaise légère au paprika

Crab-roll with fries and coleslaw

32 €

Accompagnements | Sides

Assiette de frites

French Fries

9 €

Salade verte

Green Salad

8 €

Provenance des viandes : France / *Meats from France*

Poissons : label MSC / *Fish : MSC label*


Fromages | Cheeses

St Marcellin de la Mère Richard
St Marcellin from La Mère Richard
8 €

Assortiment de fromages fermiers et artisanaux
Artisanal Cheese Platter
22 €

Desserts | Desserts

Salade de fruits frais   
Fresh Fruit Salad
9 €

Tartelette à la praline rose 
Pink Praline Tartlet
11 €

Crème brûlée à la chartreuse verte  
Crème Brûlée with Green Chartreuse
13 €

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

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

Citron basilic, passion, praline rose, cookie, thé vert matcha, citron limoncello, fève de tonka, ananas
Lemon basil, passion fruit, pink praline, cookie, matcha green tea, lemon limoncello, tonka bean, pineapple

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

Assiettes à partager / To share...

Assiette de truite fumée des Dombes <i>Plate of Smoked Trout from Les Dombes</i>	21 €
Sélection de Charcuterie régionales d'exception <i>Finest Selection of Regional Charcuterie</i>	23 €
Assortiment de fromages fermiers et artisanaux <i>Artisanal cheese platter</i>	25 €

Du bout des doigts / Finger snacks

Quiche Lorraine, frites ou salade verte <i>Quiche Lorraine, French fries, or green salad</i>	20 €
Croque-Monsieur fait maison, salade verte Au jambon blanc <i>Homemade toasted cooked ham and cheese sandwich and green salad</i>	24 €
Au jambon truffé <i>Homemade toasted truffled ham and cheese sandwich and green salad</i>	26 €

Desserts / Desserts

Salade de fruits frais  <i>Fresh fruit salad</i>	11 €
Tartelette à la praline rose <i>Pink praline pie</i>	14€

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*

