



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 €

Velouté de Saison   ()

Servi chaud ou froid, crème de Bresse & condiment poivrons

Seasonal Velouté – Served hot or cold, crème fraîche & bell pepper condiment

14 €

Salade Lyonnaise 

Œuf poché, lardons fumés, croûtons maison & vinaigrette à la moutarde de Beaune

Lyonnais Salad - Poached Egg, Smoked Bacon, Homemade Croutons & Beaune Mustard Vinaigrette

19 €

Tomates Anciennes  

Cœur de burrata, pesto de roquette et cacahuète, basilic frais & huile d'olive fumée

Heirloom Tomato – Burrata Heart, Arugula & Peanut Pesto, Fresh Basil & Smoked Olive Oil

22 €

Sélection de Charcuterie régionales d'exception

Finest Selection of Regional Charcuterie

23 €

Salade César

Croûtons à l'ail, parmesan, volaille de Bresse grillée, tomates confites & sauce César maison

Caesar Salad – Garlic Croutons, Parmesan, Grilled Chicken, Confit Tomatoes & Caesar Dressing

24 €

Plats | Mains

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€

Chou-fleur Rôti  

Semoule de blé, pistache et herbes du jardin, crispy chilli oil, sauce végétale sésame et citron
Roasted Cauliflower – Wheat Semolina, Pistachio & Garden Herbs, Crispy Chilli Oil, Sesame & Lemon

Vegan Sauce

23 €

Conchiglie Bolognaise Façon Grand-Mère

Émulsion de parmesan

Grandmother-Style Bolognese Conchiglie – Parmesan Emulsion

24 €

Villa Maïa Club

Volaille de Bresse rôtie, bacon fumé, laitue croquante, tomates fraîches, mayonnaise & moutarde de Beaune (Supplément avocat + 5 €)

Roasted Bresse Chicken, Smoked Bacon, Crisp Lettuce, Fresh Tomatoes, Mayonnaise & Beaune Mustard (Avocado Extra + 5 €)

26 €

Cordon Bleu Maison, frites ou salade verte

Panure croustillante, jambon truffé, comté 18 mois

Homemade Cordon Bleu – Crispy Crust, Truffled Ham, 18-Month Aged Comté, Served with Fries or Salad

27 €

Filet de Bar de Méditerranée 

Sauce vierge aux agrumes et herbes du jardin, asperges rôties

Mediterranean Sea Bass Fillet – Citrus Herb Vierge Sauce, Roasted Asparagus

28 €

Accompagnements | Sides

Assiette de frites

French Fries

9 €

Salade verte

Green Salad

8 €

Provenance des viandes : France / *Meats from France*

Poisson: 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 €

Pavlova Gourmande 
Crème montée à la vanille de Madagascar & fruits frais de saison
Pavlova – Madagascar Vanilla Whipped Cream & Fresh Seasonal Fruits
12 €

Moelleux au Chocolat Fondant
Cœur coulant & crème anglaise à la Chartreuse verte
Chocolate Fondant – Molten Heart & Green Chartreuse Crème Anglaise
12 €

Riz au Lait Onctueux 
Brunoise de fruits de saison
Creamy Rice Pudding – Diced Seasonal Fruits
12 €

Les glaces signées *La manufacture des belles glaces*- 6€/boule  
Ice creams from La manufacture des belles glaces, selected by us - €6/scoop

Citron, Framboise, Abricot, Ananas, Chartreuse, Pistache, Vanille
Lemon, Raspberry, Apricot, Pineapple, Chartreuse, Pistachio, Vanilla

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

Croque-Monsieur fait maison, frites ou 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 €
Conchiglie Bolognaise Façon Grand-Mère <i>Grandmother-Style Bolognese Conchiglie – Parmesan Emulsion</i>	26 €
Cordon Bleu Maison, frites ou salade verte <i>Panure croustillante, jambon truffé, comté 18 mois</i> <i>Homemade Cordon Bleu – Crispy Crust, Truffled Ham, 18-Month Aged Comté, Served with Fries or Salad</i>	29 €

Desserts / Desserts

Salade de fruits frais  <i>Fresh fruit salad</i>	11 €
Riz au Lait Onctueux <i>Brunoise de fruits de saison</i> <i>Creamy Rice Pudding – Diced Seasonal Fruits</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 Maia s'engage à réduire son impact sur l'environnement
Aidez-nous à réduire le gaspillage alimentaire*

