

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, - €6/scoop



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

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





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

Gaspacho du moment   ()

Servi froid, bruschetta à la tomate

Seasonal Gaspacho – Served cold, Toast bread with tomatoes Spanish style

14 €

Salade Lyonnaise 

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

Lyonnaise 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 régionale 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 €

Melon de Cavaillon IGP

Chiffonade de jambon Bellotta et gel citron aneth

IGP Cavaillon melon, Bellota ham chiffonade and lemon and dill gel

19€

Spécialité Lyonnaise  / Plat végétarien  / Sans gluten  / Plat vegan 

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€

Aubergine Rôtie



Caviar d'aubergine à la coriandre, compotée d'oignons, fêta et croutons

Roasted eggplant – eggplant and Coriander caviar, Feta & Croutons

23 €

Linguine au Pesto



Pignons grillés, huile d'olive grand cru, basilic frais

Linguine with Pesto

Toasted pine nuts, grand cru olive oil, fresh basil

24 €

Villa Maïa Club sandwich

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 €

Tartare de saumon en Fraicheur, avocat, grenade et sauce au citron vert

Frites ou salade verte

Salmon tartar, avocado, pomegranate, and lime dressing

Fries or salad

27€

Poulpe grillé

Sauce poivrons et chorizo Bellotta, polenta aux épices douces

Grilled octopus, chorizo and bell pepper sauce, mild spices polenta

26 €

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*

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 €
Linguine au Pesto Pignons grillés, huile d'olive grand cru, basilic frais <i>Linguine with Pesto, toasted pine nuts, grand cru olive oil, fresh basil</i>	26 €

Desserts / *Desserts*

Salade de fruits frais  <i>Fresh fruit salad</i>	11 €
Riz au Lait Onctueux Brunoise de fruits de saison <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 Maïa s'engage à réduire son impact sur l'environnement
Aidez-nous à réduire le gaspillage alimentaire

