



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€

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  ( Vegan,  No Alcohol)

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

Roasted eggplant – eggplant and Coriander caviar, Feta & Croutons

23 €

Linguine au pesto  ( Vegan,  No Alcohol)

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

Linguine with Pesto - Toasted pine nuts, grand cru olive oil, fresh basil, parmesan

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*

Fromages | Cheeses

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 vanillé 

Amandes façon chouchou et caramel beurre salé
Creamy Vanilla Rice Pudding - Caramelized Almonds and Salted Butter Caramel

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, Vanille
Lemon, Raspberry, Apricot, Pineapple, Chartreuse, Vanilla

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



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 <i>Pignons grillés, huile d'olive grand cru, basilic frais</i> <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 - Amandes façon choucho et caramel beurre salé <i>Creamy Vanilla Rice Pudding - Caramelized Almonds and Salted Butter Caramel</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*

