



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



Velouté de légumes de saison



Seasonal vegetable velouté

Entrée : 10 € Plat : 15 €

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

Entrée : 11€ Plat : 19€

Gravlax de saumon, crème au citron confit, blinis maison



Salmon gravlax, preserved lemon cream, homemade blinis

Entrée : 11€ Plat : 19€

Sélection de Charcuterie régionale d'exception

Finest Selection of Regional Charcuterie

23€

Salade César

Croûtons à l'ail, parmesan, volaille de Bresse, œuf dur & sauce César maison

Caesar Salad – Garlic Croutons, Parmesan, Chicken, hard-boiled egg & Caesar Dressing

Entrée : 15€ Plat : 24€

Plats | Mains

Croque-Monsieur fait maison, frites ou salade verte
Croque-Monsieur, served with French fries or green salad

Au jambon blanc artisanal <i>With artisanal cooked ham</i>	Au jambon truffé artisanal <i>With artisanal truffled ham</i>
25€	28€

Villa Maïa Club sandwich
Volaille de Bresse rôtie, bacon fumé, laitue croquante, tomates fraîches, œufs durs, mayonnaise & moutarde de Beaune (Supplément avocat + 5€)
Roasted Bresse Chicken, Smoked Bacon, Crisp Lettuce, Fresh Tomatoes, hard-boiled egg, Mayonnaise & Beaune Mustard (Avocado Extra + 5€)
26€

Suprême de volaille de Bresse, rôti au beurre noisette, gratin de ravioles
Brown butter roasted Bresse chicken, ravioles gratin
28€

Daurade royale, bisque de coquillages, frites ou salade verte
Gilthead seabream with shellfish sauce, French fries or green salad
29€

Rigatoni à la truffe d'hiver  
Huile de truffe maison, copeaux de parmesan
Truffle rigatoni
Homemade truffle oil, parmesan
30€

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*

Chèvre frais 150g, chutney maison poire et vanille 
Fresh goat cheese with pear and vanilla chutney
15€

Assortiment de fromages fermiers et artisanaux 
Artisanal Cheese Platter
22€

Desserts | *Desserts*

Salade de fruits frais   
Fresh Fruit Salad
9€

Coupe Mont-Blanc
Glace vanille, crème de marron de l'Ardèche, chantilly
Mont-Blanc Sundae – Vanilla ice cream, Ardèche chestnut cream, whipped cream
12€

Moelleux à la pistache
Cœur coulant & Crème anglaise à la vanille
Pistachio cake with vanilla custard
12€

Brioche perdue, pralines roses 
Mousse aux agrumes
French toast with pink pralines and citrus cream
12€

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

Chocolat, Framboise, Abricot, Ananas, Chartreuse, Caramel, Vanille, Marron
Chocolate, Raspberry, Apricot, Pineapple, Chartreuse, Caramel, Chestnut

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 	21 €
<i>Plate of Smoked Trout from Les Dombes</i>	
Sélection de Charcuterie régionale d'exception 	26 €
<i>Finest Selection of Regional Charcuterie</i>	
Assortiment de fromages fermiers et artisanaux 	25 €
<i>Artisanal cheese platter</i>	

Du bout des doigts / Finger snacks

Croque-Monsieur fait maison, frites ou salade verte	
Au jambon blanc	28 €
<i>Homemade toasted cooked ham and cheese sandwich and green salad</i>	
Au jambon truffé	30 €
<i>Homemade toasted truffled ham and cheese sandwich and green salad</i>	
Rigatoni à la truffe d'hiver  	35€
<i>Huile de truffe maison, copeaux de parmesan</i>	
<i>Truffle rigatoni</i>	

Desserts / Desserts

Salade de fruits frais   	11 €
<i>Fresh fruit salad</i>	
Moelleux à la pistache	14€
<i>Cœur coulant & Crème anglaise à la vanille</i>	
<i>Pistachio cake with vanilla custard</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

