

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



VILLA MAÏA
- LYON -

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 information available upon request

Entrées | Starters

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

Lyonnais 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€

L'assiette des « Gones » *

*« Gones's » * plate*

Aiguillettes de volaille panées, légumes du marché ou frites

Breaded chicken strips, farmer's market vegetables or fries

20€

* Le mot « **gones** » est un terme familier typiquement **lyonnais** qui signifie **enfants**.

* The word "gones" is a familiar term from Lyon that means "children."

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 grillée, bisque de coquillages et légumes de saison
Grilled seabream with Shellfish Bisque and Seasonal Vegetables

29€

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

30€

Curry de lentilles corail et vertes, sauce noix de coco à la citronnelle et citron vert, huile de coriandre, amandes grillées   
Red and green lentil curry with coconut-lemongrass and lime sauce, coriander oil, and toasted almonds.

27€

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

Du bout des doigts / Finger snacks

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

Desserts / Desserts

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

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.