



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

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€

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."

Spécialité Lyonnaise



/ Plat végétarien



/ Sans gluten



/ Plat vegan



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€

Truite Maison Murgat, 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*

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