



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 informations available upon request*



EST-1928  
THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®

**Salade Caprese**



*Burrata, tomates cerises multicolores, basilic frais et huile d'olive infusée au citron*  
*Burrata, multicolored cherry tomatoes, fresh basil, and lemon-infused olive oil*

17 €

**Salade de saison**



*Salade verte, avocat, croûtons maison, feta, cranberries, graines de courge, pois chiches, tomates cerises, grenade et vinaigrette citronnée*

*Green salad, avocado, homemade croutons, feta cheese, cranberries, pumpkin seeds, chickpeas, cherry tomatoes, pomegranate, and lemon dressing*

Entrée : 14 € Plat : 21 €

*Option vegan sur demande*  
*Vegan option upon request*

**Salade César**

*Croûtons à l'ail, parmesan, volaille de Bresse, œuf dur, sauce César maison*  
*Caesar Salad - Garlic croutons, parmesan, Bresse chicken, hard-boiled egg, homemade Caesar dressing*

Entrée : 15 € Plat : 24 €

**Gravlax de filet de bœuf**



*Filet de bœuf mariné, baies roses et poivre de Sichuan*  
*Beef Fillet Gravlax - Marinated beef fillet, pink peppercorns, Sichuan pepper.*

16 €

**L'assiette des enfants**

*Kid's plate*

*Aiguillettes de volaille panées, légumes du marché ou frites*  
*Breaded chicken nuggets, farmer's market vegetables or fries*

20 €

**Grilled cheese**

*Pain de campagne toasté, jambon blanc, Comté affiné 18 mois*  
*Grilled cheese - Toasted sourdough, cooked ham, 18-month-aged Comté cheese*

Au jambon blanc artisanal  
*With artisanal cooked ham*  
25 €

Au jambon truffé artisanal  
*With artisanal truffled ham*  
28 €

**Rigatoni all'Arrabiata**



*Rigatoni, sauce tomate parfumée au piment, olives, basilic frais et huile d'olive extra vierge*  
*Rigatoni with spicy tomato sauce, olives, fresh basil, and extra virgin olive oil*  
25 €

*Option sans gluten sur demande*  
*Gluten free option upon request*

**Villa Maïa Club Sandwich**

*Volaille de Bresse rôtie, bacon fumé, laitue croquante, tomates fraîches, œufs durs, mayonnaise maison et moutarde de Beaune (Supplément avocat : 5 €)*

*Villa Maïa Club Sandwich - Roasted Bresse chicken, smoked bacon, crisp lettuce, fresh tomatoes, hard-boiled egg, homemade mayonnaise & Beaune mustard (Avocado Extra: €5)*

26 €

**Filet de saumon Label Rouge**



*Saumon Label Rouge mariné au miso, miel et sauce soja*  
*Label Rouge salmon fillet marinated in miso, honey and soy sauce*  
28 €

**Tagliata de bœuf**

*Tagliata de filet de bœuf, chimichurri aux herbes du jardin, copeaux de parmesan*  
*Simmental beef tagliata, chimichurri with garden herbs, parmesan shavings*  
29 €

Tous nos plats sont servis sans accompagnement, et se dégustent idéalement avec nos suggestions ci-dessous.  
*All our dishes are served without accompaniment and are best enjoyed with our suggested pairings below.*

ACCOMPAGNEMENTS | SIDES



Assiette de frites  
*French Fries*  
9 €

Brocolini grillés  
*Grilled brocolinis*  
8 €

Riz parfumé au sésame et  
brunoise de légumes  
*Sesame-scented rice with  
vegetable brunoise*  
9 €

Salade verte  
*Green Salad*  
8 €

Provenance des viandes : France / *Meats from France*  
Poisson: label MSC / *Fish: MSC label*

**Assortiment de fromages fermiers et artisanaux** 

*Artisanal Cheese Platter*

22€

DESSERTS | DESSERTS

---

**Salade de fruits frais**   

*Fresh Fruit Salad*

9€

**Coupe façon Melba**  

*Glace vanille, pêches au sirop, coulis de fruits rouges, chantilly maison*  
*Vanilla ice cream, peaches in syrup, red berry coulis, and homemade whipped cream*

12€

**Moelleux au chocolat** 



*Cœur coulant pâte à tartiner, crème anglaise à la vanille*  
*Molten chocolate spread lava cake with vanilla custard*

12€

**Tartelette aux fruits de saison** 

*Tartelette aux fruits de saison, crème chiboust vanillée*  
*Seasonal Fruit Tartlet - Seasonal fruit tartlet with vanilla chiboust 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 s'engage à réduire son impact sur l'environnement*  
*Aidez-nous à réduire le gaspillage alimentaire*

*Villa Maïa is committed to reducing its environmental impact.*  
*Help us minimize food waste.*



**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**

**Grilled cheese**

<i>Pain de campagne toasté, jambon blanc, Comté affiné 18 mois</i>	
Au jambon blanc	28 €
<i>Homemade toasted cooked ham and cheese sandwich</i>	
Au jambon truffé	30 €
<i>Homemade toasted truffled ham and cheese sandwich</i>	

**Rigatoni all'Arrabiata**



<i>Rigatoni, sauce tomate relevée au piment, olives, basilic frais et huile d'olive extra vierge</i>	28 €
<i>Rigatoni with spicy tomato sauce, olives, fresh basil, and extra virgin olive oil</i>	

*Option sans gluten sur demande – Gluten free option available upon request*

**Desserts / Desserts**

<b>Salade de fruits frais</b>   	11 €
<i>Fresh fruit salad</i>	

<b>Moelleux au chocolat</b> 	14 €
<i>Cœur coulant, crème anglaise à la vanille</i>	
<i>Chocolate Fondant - Molten 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

Villa Maïa is committed to reducing its environmental impact.  
Help us minimize food waste.

