



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



Salade Caprese



Burrata, tomates anciennes multicolores et huile d'olive infusée au citron et basilic

Creamy burrata, heirloom tomatoes, lemon and basil infused olive oil.

22 €

Salade de saison

Salade croquante, avocat, truite fumée, œuf mollet, croûtons maison, tomates cerises, graines de courge, cranberries et vinaigrette citronnée.

Crisp salad, avocado, smoked trout, soft-boiled egg, homemade croutons, cherry tomatoes, pumpkin seeds, cranberries, and a lemon vinaigrette.

Entrée : 15 € Plat : 27 €

Salade César

Romaine, croûtons à l'ail, parmesan, aiguillettes de volaille panées, œuf dur, sauce César maison

Romaine lettuce, garlic croutons, parmesan, breaded chicken strips, hard-boiled egg, Caesar dressing.

Entrée : 14 € Plat : 26 €

Healthy bowl



Riz vinaigré, avocat, tomates cerises, edamame, radis, mangue, sésame noir, cébette, oignons frits et sauce soja maison

Protéine au choix : saumon ou poulet

Seasoned sushi rice, avocado, cherry tomatoes, edamame, radish, mango, black sesame seeds, spring onion, crispy fried onions, and homemade soy dressing.

Choice of : salmon or chicken.

25 €

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 €

Tartare de saumon en fraîcheur



Saumon en tartare, avocat, grenade et mayonnaise au wasabi
Salmon tartare with avocado, pomegranate, and wasabi mayonnaise
27 €

Pièce de bœuf grillée

Cuisson au choix, chimichurri aux herbes du jardin, copeaux de parmesan
Grilled beef cooked to your liking, garden herb chimichurri, parmesan shavings
29 €

ACCOMPAGNEMENTS | SIDES



Assiette de frites
French Fries
9 €

Salade verte
Green Salad
8 €

FROMAGES | *CHEESES*

Assortiment de fromages fermiers et artisanaux

Artisanal Cheese Platter

22€

DESSERTS | *DESSERTS*

Salade de fruits frais

Fresh Fruit Salad

9€

Verrine gourmande

Mascarpone, fruits de saison, meringue, glace vanille

Mascarpone cream, seasonal fruits, meringue, and vanilla ice cream

12 €

Moelleux au chocolat

Cœur coulant pâte à tartiner, crème anglaise à la vanille

Molten chocolate spread lava cake with vanilla custard

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

Pain de campagne toasté, jambon blanc, Comté affiné 18 mois

Au jambon blanc 28 €

Homemade toasted cooked ham and cheese sandwich

Au jambon truffé 30 €

Homemade toasted truffled ham and cheese sandwich

Rigatoni all'Arrabiata



Rigatoni, sauce tomate relevée au piment, olives, basilic frais et huile d'olive extra vierge 28 €

Rigatoni with spicy tomato sauce, olives, fresh basil, and extra virgin olive oil

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

Desserts / Desserts

Salade de fruits frais



Fresh fruit salad

11 €

Moelleux au chocolat



Cœur coulant, crème anglaise à la vanille

Chocolate Fondant - Molten cake with vanilla custard

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

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

