VILLA MAÏA
LYON

SE RESTAURER A L'HÔTEL

DINING AT THE HOTEL

Servi tous les jours de 11h à 22h30 et jusqu'à 23h les vendredis et samedis
Served daily from 11 am to 10:30 pm, and until 11 pm on Fridays and Saturdays

Prix nets, service inclus.
Net prices, service included

Informations sur les allergènes disponibles sur demande.
Allergen informations available upon request

THE LEADING HOTELS OF THE WORLD

VILLA MAÏA

-LES ENTRÉES-

-STARTERS-

€

Potage maison 18

Légumes frais de saison, travaillés selon les arrivages du jour

Soup of the Day - Homemade soup prepared with fresh, seasonal vegetables, depending on daily market availability.

Salade César 20

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

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

Salade de saison 22

Endives croquantes, betteraves, prunes jaunes & raisin frais, Bleu d'Auvergne, noisettes torréfiées, graines de courge et huile de noisette

Seasonal Salad - Crisp endives, beetroot, yellow plums & fresh grapes, Bleu d'Auvergne cheese, toasted hazelnuts, pumpkin seeds and hazelnut oil

Tartine du Verger 24

Généreuse tranche de pain de campagne aux fruits secs, figues rôties, magret de canard fumé, pommes fondantes au four, chèvre frais, radis & dés de poire

A generous slice of rustic fruit and nut bread, roasted figs, smoked duck breast, oven-roasted apples, fresh goat's cheese, radish & diced pear

-LES ACCOMPAGNEMENTS-

-SIDES-

Assiette de frites
French Fries
9 €

Salade verte
Green Salad
8 €

Plat végétarien / Sans gluten / Plat vegan

VILLA MAÏA

-LES PLATS-

-MAINS-

€

Grilled cheese
Pain de campagne toasté, jambon blanc, Tomme de Savoie
Toasted sourdough bread, cooked ham & Tomme de Savoie cheese

Au jambon blanc artisanal 25
With artisanal cooked ham

Au jambon truffé artisanal 28
With artisanal truffled ham

Rigatoni, crème des sous-bois 26
Rigatoni, champignons frais de saison, crème fraîche onctueuse & copeaux de parmesan
Rigatoni with fresh seasonal mushrooms, creamy sauce & parmesan shavings.

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

Villa Maïa Club Sandwich

A la Volaille de Bresse 28
Bacon fumé, laitue croquante, tomates fraîches, œufs durs, mayonnaise maison
Bresse Chicken Club - *Smoked bacon, crisp lettuce, fresh tomatoes, hard-boiled eggs & mayonnaise*

A la truite fumée des Dombes 32
Avocat, laitue croquante, tomates fraîches, fromage frais et ciboulette
Smoked Trout Club - Avocado, crisp lettuce, fresh tomatoes, cream cheese & chives

Suprême doré 28
Volaille cuite à basse température, parfumée au thym & romarin, carottes fanes, purée de panais & jus de viande corsé
Chicken Supreme- Slow-cooked chicken breast, delicately infused with thyme & rosemary, young carrots, roasted parsnips & rich meat jus

Flétan ivoire 31
Pavé de flétan rôti, butternut ambré, brocoli & beurre citronné
Roasted halibut, amber butternut, brocoli & lemon butter

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

VILLA MAÏA

-FROMAGES-
-CHEESES-

	€
Assortiment de fromages fermiers et chutney poire/vanille *Selection of Farmhouse Cheeses & Pear and Vanilla Chutney*	22

-DESSERTS-
-DESSERTS-

	€
Salade d'agrumes Suprêmes d'orange et de pamplemousse, sirop aux épices & madeleine infusée au thé Earl Grey *Orange and grapefruit supremes, delicately spiced syrup & Earl Grey tea-infused madeleine*	9
Chou craquelin Crémeux de courge délicatement vanillé, dés de courge confits & praliné cajou-coco *Craquelin Choux Pastry* *Delicately vanilla-infused pumpkin cream, cashew-coconut praline & candied pumpkin cubes*	12
Moelleux au chocolat Cœur coulant au fruits rouges & crème anglaise à la vanille de Madagascar *Chocolate Fondant* *Chocolate fondant cake with a molten red berry centre & Madagascar vanilla custard*	12
La Belle Coupe Biscuit à la cuillère délicatement imbibé de café, crème légère, praliné noisette & noix caramélisées façon chouchou. *Delicately coffee-soaked sponge fingers, light cream, hazelnut praline & caramelised nuts with a crunchy praline coating.*	14

Clef Verte

Villa Maïa s'engage à réduire son impact sur l'environnement
Villa Maïa is committed to reducing its environmental impact

Merci de nous aider à limiter le gaspillage alimentaire
Thank you for helping us reduce food waste.

VILLA MAÏA
LYON

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*

Grilled cheese
Pain de campagne toasté, jambon blanc, Tomme de Savoie

Au jambon blanc 28
Homemade toasted cooked ham and cheese sandwich

Au jambon truffé 30
Homemade toasted truffled ham and cheese sandwich

Desserts / *Desserts*

Salade d'agrumes 11
Orange and grapefruit supremes

Moelleux au chocolat 14
Cœur coulant aux fruits rouges, crème anglaise à la vanille
Chocolate Fondant - Molten 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.

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.

La Clef Verte