

**SE RESTAURER EN CHAMBRE**  
***ROOM SERVICE***

*Servi de 11h à 23h*  
*Served from 11am to 11pm*

&




*Late night Room Service*  
*De 23h à 7h*  
*Served from 11pm to 7am*

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

---

Les tartinables Fabien Pairon, MOF <i>Spreadable by Fabien Pairon, MOF</i>	12 €
Pâté en croûte Lyonnais  <i>French pie</i>	14 €
Soupe de poisson de roche <i>Rock fish soup</i>	14 €
Saucisson brioché 	15 €
Velouté Du Barry truffé  <i>Truffled Cauliflower soup</i>	17 €
Assiette de truite fumée des Dombes <i>Plate of smoked trout from les Dombes</i>	21 €
Sélection de Charcuterie régionales d'exception <i>Finest local charcuterie selection</i>	23 €

## Salades / Salads

---

Salade Lyonnaise (salade, petits lardons, œuf poché, croûtons)  <i>Lyonnaise salad (salad, bacon, poached egg, croutons)</i>	19 €
Salade César (salade, poulet grillé, parmesan, croûtons et sauce césar)  <i>Caesar salad (salad, grilled chicken, parmesan, croutons and Caesar sauce)</i>	24 €

<b>Composez votre salade</b> <i>Make you own mixed salad</i>	19 €
Base salade verte + 3 ingrédients au choix <i>Green salad base + 3 ingredients (Additional ingredient: large 2€)</i>	

### Liste des ingrédients / Available ingredients

Avocat, Champignons frais, Tomates (fraîches ou confites)

*Avocado, Fresh mushroom, Tomatoes (fresh or sun dried)*

Jambon blanc, Jambon cru, Jambon de Dinde / *Cooked ham, cured ham, Turkey ham*

Thon, Truite / *Tuna, Trout*

Emmental, Parmesan, Chèvre / *Emmental, Parmesan, Goat cheese*

Croûtons de pains, olives / *Croutons, Olives*

## Accompagnements / Sides

---

Assiette de frites / <i>French Fries</i>	9 €
Salade verte / <i>Salad</i>	8 €

## Plats / Main courses

---

Quiche Lorraine, frites ou salade verte <i>Quiche Lorraine, French fries, or green salad</i>	18 €
Croque-Monsieur, frites ou salade verte 	
Au jambon blanc artisanal <i>Toasted cooked ham and cheese sandwich, French fries or green salad</i>	21 €
Au jambon truffé artisanal <i>Toasted truffled ham and cheese sandwich, French fries, or green salad</i>	23 €
Blanquette de volaille au citron vert, riz aux petits légumes <i>Blanquette of poultry with lime, rice with vegetables</i>	22 €
Patate douce rôtie laquée au miso, éclats de châtaignes champignons poêlés   	23 €
Poulpe grillé, condiment aux agrumes, frites ou salade 	26 €
<i>Grilled octopus with citrus condiment, served with fries or salad</i>	
Lobster roll, frites et coleslaw <i>Lobster roll with fries and coleslaw</i>	31 €




## Fromages / Cheeses

---

St Marcellin de la Mère Richard / <i>St Marcellin from la Mère Richard</i>	8 €
Assortiment de fromages fermiers et artisanaux / <i>Artisanal cheese platter</i>	22 €

## Desserts / Desserts

---

Salade de fruits frais   	9 €
<i>Fresh fruit salad</i>	
Les petits bouchés gourmands <i>Crème caramel au beurre salé, Cheesecake abricot/romarin ou mi-cuit au chocolat</i>	9 €
<i>Custard cream with salted butter caramel, Apricot Rosemary Cheesecake or chocolate lava cake</i>	
Tartelette à la praline rose <i>Pink praline pie</i>	11€

Les glaces signées *Terre Adélice*, sélectionnées par nos soins - 6€/boule  

*Ice creams from Terre Adélice, selected by us - €6/scoop*

Pêche de vigne, citron basilic, passion, praline rose, cookie, thé vert matcha, citron limoncello, fève de tonka, ananas  
*Vine peach, lemon basil, passion fruit, pink praline, cookie, matcha green tea, lemon limoncello, tonka bean, pineapple*

Provenance des viandes : France et Italie / *Meats from France and Italy*

**Late night Room Service Menu**  
De 23h00 à 7h00 – *Served from 11pm to 7am only in room*

**Du bout des doigts / *finger snacks***

Quiche Lorraine, frites ou salade verte <i>Quiche Lorraine, French fries, or green salad</i>	20 €
Croque-Monsieur fait maison, salade verte Au jambon blanc <i>Homemade toasted cooked ham and cheese sandwich and green salad</i>	24 €
Au jambon truffé <i>Homemade toasted truffled ham and cheese sandwich and green salad</i>	26 €

**Plats / *Main courses***

Blanquette de volaille au citron vert, riz aux petits légumes <i>Blanquette of poultry with lime, rice with vegetables</i>	25 €
---	------

**Fromages / *Cheeses***

Assortiment de fromages fermiers et artisanaux <i>Artisanal cheese platter</i>	25 €
---	------

**Desserts / *Desserts***

Salade de fruits frais  <i>Fresh fruit salad</i>	11 €
Les petits bocaux gourmands <i>Crème caramel au beurre salé, Cheesecake abricot/romarin ou mi-cuit au chocolat</i> <i>Custard cream with salted butter caramel, Apricot Rosemary Cheesecake or chocolate lava cake</i>	11 €
Tartelette à la praline rose <i>Pink praline pie</i>	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

