



Les fêtes...



VILLA MAÏA

- LYON -

*Toute l'équipe de Villa Maïa vous souhaite
de belles fêtes de fin d'année*

*The entire Villa Maïa team wishes you
a wonderful festive season*





Côté salé...

Saumon Gravlax, herbes fraîches, blinis, crème citron

Gravlax salmon, fresh herbs, blinis, lemon cream

29 €

**French bloom "blanc de blancs" 0.0% ** - 16 €

Rillettes de bar, citron caviar et harissa verte

Seabass rillettes with finger lime and green harissa

18 €

Pouilly-Fuissé Famille Perret 2022 - 17 €

Caviar Baeri **BIO** - maison Caviar de Neuvic - 20grs

Organic Baeri caviar - Caviar de Neuvic -

80 €

**Laurent Perrier cuvée "Héritage" - 32 €

Foie gras IGP, chutney de saison, pain grillé

Foie gras, seasonal chutney, toasted bread,

24 €

Champagne Charpentier Blanc de Noirs - 25 €

Mini choux-fleurs rôtis aux épices, cervelle de canut

Mini roasted cauliflowers with spices, cervelle de canut

15 €

Château de La Chaize Brouilly "Combiality" 2022 - 9 €

** notre suggestion accord mets et vins **

Côté sucré...

Crème brûlée à la Chartreuse verte

Crème brûlée with Green Chartreuse

13 €

Vranken Diamant Blanc de blancs - 28 €

Tartelette à la praline, glace vanille de Madagascar

Praline pie, vanilla ice-cream

11 €

Joseph Perrier Extra Brut BIO - 22 €

Prix nets / Nets prices - Service compris / Service included

Cette carte est servie au bar de 18h à 22h30

This menu is served at the bar from 6 p.m. to 10:30 p.m.

