



MAYABAY

THAI - JAPANESE

MONACO

RECETTES ÉLABORÉES PAR LE CHEF CHRISTOPHE DUPUY ET SES ÉQUIPES

RECIPES CREATED BY CHEF CHRISTOPHE DUPUY & HIS TEAMS

2026

MAYA
Collection



SOMMAIRE

Contents

18-21	Vapeurs / <i>Steamed Dumplings</i>
24-25	Sushi Sashimi & Nigiri
26-27	Hand Roll Gunkan & Temaki
28-29	Roll Hosomaki & Futomaki
30-31	Roll Uramaki
32-37	Entrées Signatures / <i>Signature Starters</i>
38-41	Thai Sashimi <i>New Style</i>
42-45	Salades / <i>Salads</i>
46-51	Nems & Tempura Japonaise <i>Spring Rolls and Japanese Tempura</i>
52-55	Soupes / <i>Soups</i>
56-61	Currys / <i>Curries</i>
62-65	Robata / <i>Japanese Barbecue</i>
66-73	Spécialités / <i>Specialities</i>
74-79	Garnitures / <i>Garnishes</i>
80-89	Desserts / <i>Desserts</i>
90-117	Maya Collection

Vapeurs Steamed Dumplings

KUNG CRYSTAL HAR GAU Cristals transparents, farce à la crevette, parfums de basilic thaï <i>Transparent Crystals, Prawn Stuffing, Thai Basil Flavourings</i>	17 €	p.20
SHUI JAO CRYSTAL HAR GAU Cristals oranges colorés au jus de carotte, farce aux noix de Saint-Jacques fumées <i>Orange Crystals coloured with Carrot Juice, smoked Scallops Stuffing</i>	17 €	
CRYSTAL HOMARD Cristals à la farce de homard parfumés à la bisque <i>Crystals stuffed with lobster flavored with bisque</i>	19 €	
PLA CRYSTAL 🍷 Cristals roses colorés au jus de betterave, farce au saumon parfumée au curry et œufs de saumon <i>Pink Crystals coloured with Beetroot Juice, Curry-flavoured Salmon Stuffing, Salmon Roe</i>	17 €	
PHAK CRYSTAL Cristals de légumes, champignons et tofu parfumé au sésame <i>Vegetable Crystals, Mushroom with Tofu flavored with Sesame</i>	17 €	
CRYSTAL CAVIAR Cristals de crevette et Caviar Petrossian Ossetra Tsar Royal 10 gr. <i>Shrimp Crystals with Petrossian Ossetra Tsar Royal Caviar 10 gr.</i>	61 €	
GYOZA NUA YANG Gyozas grillés de bœuf et petits légumes <i>Grilled Beef Gyoza and Julienne Vegetables</i>	18 €	p.21
BAO PED TABTIM Brioches maison cuites à la vapeur, confit de canard à la grenade <i>Homemade Steamed Brioche, Duck Confit with Pomegranate</i>	19 €	
BAO WAGYU JAPONAIS Brioches maison cuites à la vapeur puis grillées, farciées de bœuf Wagyu Japonais confit, aux saveurs BBQ <i>Homemade Steamed and Grilled Brioche, Japanese Wagyu Beef Confit with BBQ Flavours</i>	39 €	
LE CAVIAR		p.21
TOPPING Caviar Ossetra Royal - Maison Petrossian 10 gr. <i>TOPPING Caviar Ossetra Royal - Maison Petrossian 10 gr.</i>	44 €	
Boîte de Caviar Ossetra Royal - Maison Petrossian 30 gr. <i>Pot of Caviar Ossetra Royal - Maison Petrossian 30 gr.</i>	119 €	
Boîte de Caviar Ossetra Royal - Maison Petrossian 50 gr. <i>Pot of Caviar Ossetra Royal - Maison Petrossian 50 gr.</i>	149 €	
Boîte de Caviar Ossetra Royal - Maison Petrossian 125 gr. <i>Pot of Caviar Ossetra Royal - Maison Petrossian 125 gr.</i>	349 €	

Sushi

SASHIMI 3 pcs		GRILL	p.24
O'TORO : Ventrèche de thon rouge / <i>Red Tuna Belly</i>	23 €	24 €	
CHU-TORO : Thon rouge mi-gras / <i>Medium-fat Red Tuna</i>	21 €	22 €	
AKAMI : Thon rouge / <i>Red Tuna</i>	19 €	20 €	
SHAKE : Saumon / <i>Salmon</i>	14 €	15 €	
HAMACHI : Sériole / <i>Yellowtail</i>	14 €	15 €	
SUZUKI : Loup / <i>Sea Bass</i>	14 €	15 €	
TAI : Daurade / <i>Sea Bream</i>	13 €	14 €	
TAKO : Poulpe / <i>Octopus</i>	13 €	-- €	
HOTATE : Saint-Jacques / <i>Scallops</i>	14 €	15 €	
AMAEBI : Gambero rosso / <i>Gambero Rosso</i>	23 €	24 €	
SABA : Maquereau / <i>Mackerel</i>	12 €	13 €	
EBI : Crevettes cuites / <i>Baked Prawns</i>	14 €	-- €	
UNAGI : Anguille traditionnelle / <i>Traditional Sea Eel</i>	-- €	16 €	
TAMAGOYAKI : Omelette japonaise / <i>Japanese Omelette</i>	-- €	13 €	
SUGGESTIONS 5 pcs			p.24
SASHIMI TAI		22 €	
Sashimi de daurade, yuzu, miel et chips de fleur de lotus <i>Sea Bream Sashimi, Yuzu, Honey with Lotus Root Chips</i>			
SASHIMI SABA		22 €	
Sashimi de maquereau, sauce jalapeño <i>Mackerel Sashimi, Jalapeño Sauce</i>			

		GRILL
NIGIRI 2 pcs		
O'TORO : Ventrèche de thon rouge / <i>Red Tuna Belly</i>	23 €	24 €
CHU-TORO : Thon rouge mi-gras / <i>Medium-fat Red Tuna</i>	21 €	22 €
AKAMI : Thon rouge / <i>Red Tuna</i>	19 €	20 €
SHAKE : Saumon / <i>Salmon</i>	14 €	15 €
HAMACHI : Sériole / <i>Yellowtail</i>	14 €	15 €
SUZUKI : Loup / <i>Sea Bass</i>	14 €	15 €
TAI : Daurade / <i>Sea Bream</i>	14 €	15 €
TAKO : Poulpe / <i>Octopus</i>	14 €	-- €
HOTATE : Saint-Jacques / <i>Scallops</i>	13 €	14 €
AMAEBI : Gambero rosso / <i>Gambero Rosso</i>	19 €	20 €
SABA : Maquereau / <i>Mackerel</i>	12 €	13 €
TAMAGOYAKI : Omelette japonaise / <i>Japanese Omelette</i>	13 €	-- €
EBI : Crevettes cuites / <i>Baked Prawns</i>	14 €	-- €
UNAGI : Anguille traditionnelle / <i>Traditional Sea Eel</i>	-- €	16 €

NIGIRI SUGGESTIONS MAYABAY FREESTYLE 2 pcs

WAGYU JAPONAIS <i>Wagyu japonais / Japanese Wagyu</i>	25 €
SHAKE : Saumon et œufs de mentaiko en aburi <i>Salmon and Mentaiko Roe in Aburi</i>	16 €
BŒUF ET FOIE GRAS : Filet de bœuf, Foie Gras et Eel sauce <i>Beef Fillet, Foie gras and Eel sauce</i>	16 €
EBI : Crevettes cuites et sauce Ebi Kimisu <i>Cooked prawns and Ebi Kimisu sauce</i>	16 €

GUNKAN 2 pcs

O'TORO 🍣 Ventrèche de thon rouge, kizami wasabi, ciboulette <i>Red Tuna Belly, Kizami Wasabi, Chives</i>	23 €
CHU-TORO Thon rouge mi-gras, avocat / <i>Medium-fat Red Tuna, Avocado</i>	21 €
SPICY AKAMI AVOCADO 🍣🍣 Thon rouge épicé, avocat / <i>Spicy Red Tuna, Avocado</i>	19 €
SPICY SHAKE AVOCADO 🍣🍣 Saumon épicé, avocat / <i>Spicy Salmon, Avocado</i>	16 €
HOTATE, TOBIKO : Saint-Jacques, tobiko / <i>Scallops, Tobiko</i>	16 €
IKURA : Œufs de saumon marinés / <i>Marinated Salmon Roe</i>	17 €
KANI : Crabe / <i>Crab</i>	17 €
CAVIAR PETROSSIAN : Ossetra Royal 10 gr.	61 €

p.24

p.24

p.26

GUNKAN SUSHI SUGGESTIONS 2 pcs

LANGOUSTINE TEMPURA 21 €
Tempura de langoustine, feuille de shiso, sauce teriyaki
Scampi Tempura, Shiso Leaf, Teriyaki Sauce

GUNKAN MAYABAY FRAMBOISE 19 €
Feuille de saumon, crème de fromage, tartare de saumon, framboise, tobiko
Salmon Leaf, Cream Cheese, Salmon Tartare, Raspberry, Tobiko

TEMAKI HAND ROLL 1 pc

AKAMI AVOCADO : Thon rouge, avocat / *Red Tuna, Avocado* 17 €

SHAKE AVOCADO : Saumon, avocat / *Salmon, Avocado* 16 €

IKURA : Œufs de saumon / *Salmon Roe* 17 €

SPICY AKAMI OR SPICY SHAKE 🍣🍣 14 €/13 €
Thon ou saumon épicé / *Spicy Tuna or Spicy Salmon*

VEGETABLE : Légumes / *Vegetable* 🌿 13 €

UNAGI : Anguille traditionnelle / *Traditional Sea Eel* 16 €

KANI 17 €
Chair de crabe, avocat, concombre / *Crab Meat, Avocado, Cucumber*

p.26

p.27

Roll

HOSOMAKI 6 pcs	p.28
O'TORO : Ventrèche de thon rouge / <i>Red Tuna Belly</i>	24 €
AKAMI : Thon rouge, avocat / <i>Red Tuna, Avocado</i>	22 €
SHAKE : Saumon, avocat / <i>Salmon, Avocado</i>	19 €
CALIFORNIA Chair de crabe, avocat, concombre / <i>Crabmeat, Avocado, Cucumber</i>	22 €
KAPPA : Concombre / <i>Cucumber</i> 🌿	11 €
AVOCADO : Avocat / <i>Avocado</i>	12 €
 HOSOMAKI TEMPURA 5 pcs	p.28
CRUNCHY ROLL 🌶️ Roll avocat en tempura, tartare de saumon épicé <i>Avocado Roll Tempura, Spicy Salmon Tartare</i>	21 €
 FUTOMAKI SUGGESTIONS 5 pcs	p.29
FUTOMAKI AKAMI ET SHIZO Mix de thon rouge, feuille de shiso, avocat, mayonnaise épicée <i>Mixed Red Tuna, Shiso Leaf, Avocado, Spicy Mayonnaise</i>	24 €
 URAMAKI 8 pcs	p.30
MAYABAY ROLL 2026 Saint-Jacques, sauce salsa menší et légumes croquants marinés <i>Scallops with Menší Salsa sauce and Marinated Crunchy Vegetables</i>	27 €
ROLL BY MARIKO Gambero rosso, asperge, mayonnaise japonaise <i>Gambero Rosso, Asparagus with Japanese Mayonnaise</i>	29 €
DRAGON ROLL 🌶️ Saumon, amandes en tempura, crème de fromage, sésame parfumé au wasabi <i>Almond Tempura, Salmon, Cream Cheese, Wasabi-Flavored Sesame</i>	27 €
RAINBOW ROLL Chair de crabe, avocat, concombre, mix de poissons <i>Crabmeat, Avocado, Cucumber, Mixed Fish</i>	27 €
SPICY AKAMI OU SHAKE ROLL 🌶️🌶️ Thon rouge épicé ou saumon épicé, concombre <i>Spicy Red Tuna or Spicy Salmon, Cucumber</i>	23 €/22 €
AKAMI OU SHAKE AVOCADO ROLL Thon rouge ou saumon et avocat <i>Red Tuna or Salmon and Avocado</i>	23 €/22 €

Roll

LOBSTER ROLL 🌶️ Homard poché, avocat, tonkatsu, mangue, jalapeño et sweet chili <i>Poached lobster, avocado, tonkatsu, mango, jalapeño and sweet chili</i>	39 €	p.30
NEW YORK ROLL Crevette, avocat, concombre / <i>Prawn, Avocado, Cucumber</i>	22 €	
SHAKE ABURI ROLL Saumon, crème de fromage, mangue / <i>Salmon, Cream Cheese, Mango</i>	22 €	
HAMACHI ROLL 🌶️ Sériole, avocat, wasabi tobiko / <i>Yellowtail, Avocado, Tobiko Wasabi</i>	22 €	
UNAGI ROLL Anguille, avocat, sésame, eel sauce, sansho <i>Sea Eel, Avocado, Sesame, Eel Sauce, Sansho</i>	24 €	
VEGETARIAN ROLL 🌿 Roll de légumes dans une feuille de soja / <i>Soya Leaf rolled Vegetables</i>	17 €	
BRYAN ROLL 🌶️ Saumon et loup grillés, crème de fromage, concombre, avocat, sriracha <i>Grilled Salmon and Sea Bass, Cream Cheese, Cucumber, Avocado, Sriracha Sauce</i>	26 €	
BEEF ROLL Filet de bœuf, terrine de foie gras, zeste de citron vert et confit de poire <i>Beef Fillet, Foie Gras Terrine, Lime Zest and Pear Confit</i>	24 €	
O'TORO ROLL Légumes croquants, tartare o'toro et sauce on the top <i>Crispy Vegetable, O'toro Tartare and On The Top Sauce</i>	26 €	
 URAMAKI TEMPURA 8 pcs		p.31
EXOTIC ROLL Roll de king crab, mangue et feuille de shizo, riz parfumé à la mangue et fruit de la passion, frit et pané au panko <i>King Crab Roll, Mango and Shiso Leaf, Mango and Passion Fruit flavored Rice, Fried and breaded with Panko</i>	41 €	
HOMARD ROLL 🌶️ Homard en tempura, mayonnaise épicée, avocat, thon rouge, yuzu kosho <i>Lobster Tempura, Spicy Mayonnaise, Avocado, Red Tuna, Yuzu Kosho</i>	39 €	
LANGOUSTINE ROLL (4 pcs.) Langoustine en tempura, avocat, mayonnaise épicée <i>Scampi Tempura, Avocado, Spicy Mayonnaise</i>	37 €	
ROCK'N ROLL Crevette, avocat et concombre en tempura <i>Prawn, Avocado and Cucumber Tempura Roll</i>	25 €	
TIGER ROLL Belles crevettes en tempura, avocat, crème de fromage, mayonnaise épicée, oignons croustillants <i>Large Prawns in Tempura, Avocado, Cream Cheese, Spicy Mayonnaise, Crispy Onions</i>	27 €	
WAGYU JAPONAIS ROLL 🌶️ Bœuf wagyu japonais grade 4, avocat, asperge en tempura, mayonnaise épicée, sauce sriracha <i>Japanese Wagyu Beef grade 4, Avocado, Asparagus Tempura, Spicy Mayonnaise, Sriracha Sauce</i>	47 €	

Entrées Signatures

Signature Starters

TARTARE DE TRUITE SUR UNE FOCACCIA	29 €	p.34
Tartare de truite fraîche fumée, œufs fumés Petrossian sur une focaccia japonaise <i>Smoked Fresh Trout Tartare, Petrossian smoked Eggs on Japanese focaccia</i>		
BROCHETTE DE WAGYU JAPONAIS	47 €	p.35
Brochette de bœuf wagyu japonais grade 4, marinée à la sauce thaï, et grillée <i>Japanese Wagyu Beef grade 4, marinated in Thai Sauce and Grilled</i>		
TAGLIATELLE DE THON AU SÉSAME	28 €	p.36
Tagliatelle de thon, parfumées au sésame, avocat et sauce ponzu <i>Tuna Tagliatelle flavoured with Sesame Seeds, Avocado and Ponzu Sauce</i>		
CROUSTILLANT DE CAVIAR BY MAYABAY 1 pc	25 €	p.37
Tuile croustillante MayaBay au nori, purée d'avocat, surmontée de 5 gr. de caviar Ossetra Royal Petrossian <i>Crispy MayaBay Tuile with Nori, Avocado Purée, finished with 5 gr. of Petrossian Ossetra Royal Caviar</i>		

Thaï Sashimi

New Style

TARTARE DE LANGOUSTINE AU CITRON CAVIAR 3 pcs	22 €	p.40
Langoustines au citron caviar, ciboulette, galette de riz croustillante tiède <i>Scampi, Lemon Caviar, Chives, Warm Crispy Rice Cake</i>		
THAÏ SASHIMI DE SÉRIOLE AU CITRON VERT	28 €	
Sashimi de sériole, sauce au gingembre et citron vert <i>Yellowtail Sashimi, Ginger and Lime Sauce</i>		
THAÏ SASHIMI DE BŒUF WAGYU JAPONAIS	41 €	p.41
Sashimi de bœuf wagyu japonais grade 4, pané aux épices, en tataki <i>Japanese Wagyu Beef Sashimi grade 4, spiced Breaded, Tataki Style</i>		
THAÏ SASHIMI DE THON ROUGE AU CAVIAR PETROSSIAN	66 €	
Sashimi de thon rouge, sauce ponzu et 10gr. de Caviar Royal Petrossian <i>Red Tuna Sashimi, Ponzu Sauce and 10gr. Caviar Royal Petrossian</i>		

Salades

Salads

YAM PHAK 	21 €	p.44
Salade de légumes et de fruits finement coupés au piment gochugaru <i>Vegetable and Fruits Salad with Gochugaru Chili Powder</i>		
YAM WOON SEN NUA 	23 €	
Salade de bœuf épicée <i>Spicy Beef Salad</i>		
YAM K	24 €	p.45
Salade de filet de canard, herbes fraîches, pamplemousse, nashi et grenade <i>Duck Breast Salad, Fresh Herbs, Grapefruit, Japanese Pear, Grenade</i>		
YAM PLA EN 2 CUISSONS	23 €	
Salade de filet de loup en 2 cuissons, frit et cuit à la vapeur, salade de légumes et feuilles de kafir <i>Salad of Bass Fillet in 2 courses, Fried and Steamed, Vegetable Salad and Kafir Leaves</i>		

Nems, Tempura Japonaise

Spring Rolls, Japanese Tempura

PO PIA HOMARD 3 pcs	24 €	p.48
Samoussa de homard aux herbes fraîches, sauce au melon parfumée à l'estragon et à la bisque de homard <i>Lobster Samosa with fresh herbs, Melon sauce infused with Tarragon and Lobster Bisque</i>		
PO PIA THOT LANGOUSTINE 3 pcs	27 €	
Nems de langoustine et feuilles de basilic thaï <i>Scampi Spring Rolls, Thai Basil Leaves</i>		
CROUSTILLANT DE CECINA DE WAGYU 3 pcs	27 €	p.49
Croquette de pomme de terre et fines tranches de cecina de boeuf wagyu <i>Potato and Cecina Croquette, Thin Slices of Wagyu Beef Cecina</i>		
YASAI 	26 €	p.50
Tempura de 7 légumes <i>7 Vegetable combo Tempura</i>		
MORIAWASE	35 €	
Assortiment de tempura : 4 gambas, 5 légumes <i>Mixed Tempura: 4 Prawns, 5 Vegetable</i>		
EBI TEMPURA	33 €	
5 gambas en tempura <i>5 Tempura Prawns</i>		
TOD MEN KUNG 3 pcs	19 €	p.51
Croquettes de crevettes parfumées au curry <i>Prawns Croquettes Flavored with Curry</i>		
TACOS DE BOEUF WAGYU JAPONAIS 3 pcs	39 €	
Tacos de bœuf wagyu japonais grade 4, purée d'avocat épicée, sauce parfumée au chipotle <i>Japanese Wagyu Beef Grade 4 Tacos, Spicy Avocado Purée, Fragrant Chipotle Sauce</i>		

Soupes

Soups

TOM YAM KUNG 🍷	17 €	p.54
Soupe épicée aux crevettes et aux champignons shimeji et pleurotes <i>Spicy Prawns Soup with Shimeji and Oyster Mushrooms</i>		
TOM KHA	17/18/18/19 €	
Soupe coco / <i>Coconut Soup</i> Phak (légumes / <i>Vegetable</i>) Kaï (poulet / <i>Chicken</i>) Kung (crevettes / <i>Prawns</i>) Mix (légumes, poulet, crevettes / <i>Vegetable, Chicken, Prawns</i>)		
MISO SOUP	9 €	p.55

Currys

Curries

KAENG KWEN PHAK 🌿 🍷	31 €	p.58
Curry vert de légumes (végétarien) <i>Vegetable Green Curry (Vegetarian)</i>		
FILET DE SOLE EN FEUILLE DE BANANIER 🍷	39 €	
Filet de sole grillé, sauce satay parfumé au curry rouge <i>Grilled Sole Fillet, Satay Sauce flavoured with Red Curry</i>		
CLAYPOT REVISITÉ 🍷	57 €	p.59
Claypot de poissons, crevettes, king crabe, coquillages, poché dans un bouillon de curry parfumé à la bisque <i>Claypot of Fish, Prawns, King Crab, Shellfish, poached in a Curry Broth flavoured with Bisque</i>		
KING CRABE KAMTCHATKA 🍷	153 €	p.60
Pâte de king crabe Kamtchatka tiédi au curry jaune et zeste de citron vert <i>Warm Kamtchatka King Crab Paste with Yellow Curry and Lime Zest</i>		
MA PRAO 🍷		p.61
Noix de coco / <i>Coconut</i> Talay (fruits de mer / <i>Shellfish</i>) 39 € Kaï (poulet / <i>Chicken</i>) 39 € Kung (crevettes / <i>Prawns</i>) 39 € Phak (légumes / <i>Vegetable</i>) 37 € Tow Hoo (tofu / <i>Tofu</i>) 38 € Nua (bœuf / <i>Beef</i>) 41 €		
KAENG DANG KUNG YANG 🍷	39 €	
Curry rouge de crevettes grillées <i>Grilled Prawns in Red Curry</i>		

Robata

Japanese barbecue

YAKITORI 5 pcs	31 €	p.64
Brochettes de poulet fermier, sauce yakitori maison <i>Free-range Chicken Skewers, homemade Yakitori Sauce</i>		
BŒUF WAGYU JAPONAIS GRADE 4 CUIT AU BBQ	115 €	
(prix pour/price for 130 gr.) Tranches de faux-filet de bœuf mariné et grillé au BBQ <i>Marinated and BBQ-grilled Beef Ribeye Slices</i>		
CHOO CHEE HOMARD 🍷	59 €	p.65
Curry rouge de homard et légumes grillés, à l'ananas et basilic <i>Red Grilled Lobster Curry, Pineapple, Red Bell Peppers, Basil</i>		
PLA YANG BAITONG	39 €	
Filet de turbot grillé sur une feuille de bananier, sauce traditionnelle Thaï aux noix de cajou <i>Grilled Turbot Fillet on Banana Leaf, served with Traditional Thai Cashew Nut Sauce</i>		

Spécialités

Specialities

HOMARD PRICK PRAO 🌶️🌶️	59 €	p.68
Homard sauté, sauce prick prao <i>Sautéed Lobster, Prick Prao Sauce</i>		
FILET DE WAGYU JAPONAIS EN CROUTE 2 pers.	189 €	
Filet de bœuf japonais grade 5, 250gr cuit en crouste de piment <i>250gr. Japanese Wagyu beef fillet, grade 5, cooked in a chili crust, for 2 people</i>		
BLACK COD AUX ÉPICES 🌶️	49 €	p.69
Black cod mariné au miso et parfumé aux piments <i>Miso Marinated Black Cod with Chili Peppers</i>		
LARMES DU TIGRE 🌶️	39 €	p.70
Fines tranches de contre-filet de bœuf <i>Beef Sirloin Tiger Tears</i>		
KAITOD HAT YAI	39 €	p.71
Demi coquelet croustillant mariné et frit, sauce tamarin parfumée <i>Half fried spring chicken, panko breadcrumbs and umami sauce</i>		
MAYA CRISPY DUCK (prix pour /price for 2 pers.)	81 €	p.72
Canard grillé à la rôtissoire, sauce hoï sin <i>Spit-roast Duck with Hoïsin Sauce</i>		
Repasse galettes ou légumes	3 €	
<i>Extra Pancakes or Vegetables</i>		
PAD THAÏ		p.73
Nouilles de riz sautées au wok / <i>Stir-fried rice noodles</i>		
Kung (grosses crevettes grillées / <i>Large Grilled Prawns</i>)	39 €	
Kaï (poulet / <i>Chicken</i>)	34 €	
Tow Hoo (tofu / <i>Tofu</i>)	33 €	
Homard (<i>Lobster</i>)	59 €	
Nua (filet de bœuf / <i>Beef Fillet</i>)	43 €	

Garnitures

Sides

KHAO 🌿	7 €	p.76
Riz blanc thaï nature cuit vapeur <i>Steamed Thai white Rice</i>		
KHAO NIAO YANG 🌿	9 €	
Riz gluant grillé <i>Grilled Sticky Rice</i>		
KHAO PHAD KECAP MANIS	9 €	
Riz sauté à l'indonésienne <i>Indonesian fried rice</i>		
MACULA YANG 🌿🌶️	9 €	p.77
Aubergine en deux cuissons <i>Double Cooked Aubergine</i>		
MI PHAD GOCHUJANG 🌿🌶️	9 €	
Nouilles sautées au gochujang et œuf <i>Sautéed Noodles with Gochujang and Egg</i>		
PHAD KADIAP 🌿	9 €	p.78
Okra à l'huile de sésame <i>Okra with Sesame Oil</i>		
MAN TOD 🌿🌶️	9 €	
Haricot vert au wok et kimchi <i>Green Beans Stir-Fried in a Wok with Kimchi</i>		
PHAD PHAK RUAM 🌿	9 €	
Mix de légumes glacés au soja <i>Glazed Mixed Vegetable in Soy Sauce</i>		
ROTI AU FOUR 🌿	7 €	p.79
Pain thaïlandais <i>Thai Bread</i>		
YAM AVOCADO 🌿	12 €	
Salade d'avocat et mesclun au citron vert <i>Avocado and Mixed Leaf Salad with Lime</i>		


Desserts

MAYA SIGNATURE 2026 Biscuit moelleux aux amandes, gel praliné d'amandes, confit de framboise litchi, mousse amande vanille, crispy amande <i>Soft almond biscuit, almond praline gel, lychee raspberry confit, vanilla almond mousse, almond crispy</i>	17 €	p.82
NEMS CHOCOLAT COCO Nems chocolats coco, sauce coco vanille <i>Chocolate coconut spring rolls with coconut vanilla sauce</i>	16 €	p.83
BARBE À PAPA Barbe à papa nature ou chocolatée <i>Plain or Chocolate Drizzled Candyfloss</i>	5 €/ 6 €	
LE YAKIGUSHI POPCORN CARAMEL Mousse glacée popcorn vanille chocolat blanc, croquant caramel, glaçage chocolat blond et biscuit feuilletine, crispy popcorn grillé et salé, sauce caramel beurre salé <i>White chocolate vanilla popcorn ice cream mousse, crunchy caramel, blond chocolate glassage and feuilletine biscuit, crispy popcorn grilled and salted butter caramel sauce</i>	16 €	p.84
MAMUANG Mangue fraîche / <i>Fresh Mango</i>	16 €	p.85
GLACE ARTISANALE Crèmes glacées et sorbets, fabrication artisanale, parfums au choix <i>Artisanal Ice Creams and Sorbets, selection of Flavours</i>	16 €	
MAYA SPHÈRE Coque en chocolat blanc 35 %, mousse glacée exotique au chocolat blanc 35 %, sorbet mangue-passion, perles croquantes en chocolat blanc, sauce mangue-passion à la vanille <i>35% white chocolate shell, 35% white chocolate exotic ice cream mousse, mango and passion fruit sorbet, crunchy white chocolate pearls, mango and passion fruit sauce with vanilla</i>	17 €	p.86
INTENSÉMENT CHOCOLAT Soufflé chocolat Bio 70%, glace vanille et fève de tonka <i>Organic 70% chocolate soufflé, vanilla and tonka bean ice cream</i>	16 €	p.87
MOCHIS MAYA MOKI 3 / 5 ou sélection sur mesure / <i>or custom selection</i> Crème glacée enrobée de pâte de riz - parfums au choix <i>Rice paste coated ice cream - choice of flavours</i>	15 € / 23 €	p.88
PLATEAU DESSERT MIX - A partir de 2 personnes / <i>From 2 people</i> Yakigushi popcorn caramel, sélection de mochis, maya signature, nems chocolat, mini barbe à papa, mix de fruits rouge et mangue <i>Yakigushi caramel popcorn, mochis selection, signature maya, chocolate egg rolls, mini candyfloss, mango and red fruits mix</i>	36 €	p.89

Maya Collection

MAYA COLLECTION	p. 90-91
MAYABAY MONACO	p. 92-93
MAYA STAFF	p. 94-95
MAYABAY DUBAI	p. 96-97
MAYABAY PORTO MONTENEGRO	p. 98-99
MAYABAY COURCHEVEL 1850	p. 100-101
MAYABAY WEST PALM BEACH	p. 102-103
MAYA MIA	p. 104-105
MAYA HOTEL COURCHEVEL 1850	p. 106-107
REFUGE DE LA TRAYE	p. 108-109
MAYA ALTITUDE	p. 110-111
MAYA JAH	p. 112-113
MANUFACTURES : MAYA MOKI & MAISON VERTUEUX	p. 114-115
DELIVERY MAYA MOKI & PETROSSIAN	p. 116-117

 plat végétarien / *vegetarian dish*

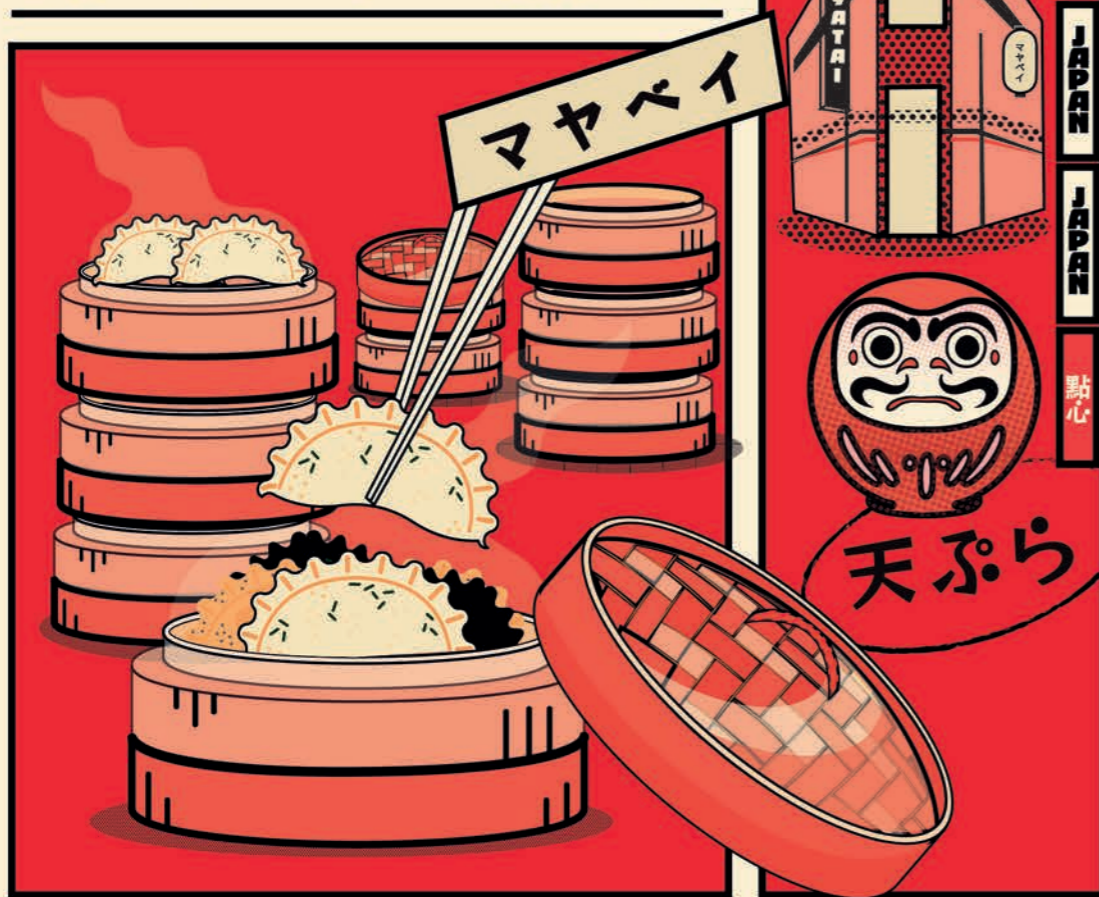
 peu épicé / *slightly spicy*

  épicé / *spicy*

Le MayaBay travaille avec des partenaires de confiance pour votre sécurité alimentaire.
MayaBay works with trusted partners for your food safety.

Volailles / *Poultry*: Maison Pelegris
Boucherie / *Meat*: Vacum
Poissons et crustacés / *Fish and shellfish*:
FMB Monaco, Eric Rinaldi
Légumes / *Vegetables*: Le Potager
Fruits : Coco Fruits
Caviar : Petrossian
Glaces / *Ice cream*: Maya Moki

點心 ÷ 蒸氣



VAPEURS
Steamed Dumplings

Vapeur n. f. — 蒸氣 (じょうき, jōki)
Mode de cuisson traditionnel en Asie, utilisant la chaleur de l'eau bouillante pour préserver la finesse, la légèreté et les saveurs naturelles des aliments.

Steam (n.) — *Traditional Asian cooking method using boiling water vapor to keep food delicate, light and flavorful.*

KUNG CRYSTAL HAR GAU

Cristals transparents, farce à la crevette, parfums de basilic thaï
Transparent Crystals, Prawn Stuffing, Thai Basil Flavouring

SHUI JAO CRYSTAL HAR GAU

Cristals oranges colorés au jus de carotte, farce aux noix de Saint-Jacques fumées
Orange Crystals Colored with Carrot juice, stuffed with smoked Scallops

CRYSTAL HOMARD

Cristals à la farce de homard parfumé à la bisque
Crystals stuffed with Lobster flavored with Bisque

PLA CRYSTAL

Cristals roses colorés au jus de betterave, farce au saumon parfumée au curry et œufs de saumon
Pink Crystals Colored with Beet Juice, stuffed with curry-flavored Salmon and Salmon Roe

PHAK CRYSTAL

Cristals de légumes, champignons et tofu parfumé au sésame
Vegetable, Mushroom, and Tofu Crystals flavored with Sesame

CRYSTAL CAVIAR

Cristals de crevette et Caviar Petrossian Ossetra Tsar Royal 10 gr.
Shrimp Crystals with Petrossian Ossetra Tsar Royal Caviar 10 gr.



GYOZA NUA YANG

Gyozas grillés de bœuf et petits légumes
Grilled Beef Gyoza and Julienne Vegetables

BAO PED TABTIM

Brioche maison cuites à la vapeur, confit de canard à la grenade
Homemade Steamed Brioche, Duck Confit with Pomegranate

BAO WAGYU JAPONAIS

Brioche maison cuites à la vapeur puis grillées, farcies de bœuf Wagyu japonais confit, aux saveurs BBQ
Homemade steamed and grilled Brioche, stuffed with Japanese Wagyu Beef confit, BBQ-flavored

LE CAVIAR

TOPPING Caviar Ossetra Royal - Maison Petrossian 10 gr.
TOPPING Caviar Ossetra Royal - Maison Petrossian 10 gr.

Boîte de Caviar Ossetra Royal - Maison Petrossian 30 gr.
Pot of Caviar Ossetra Royal - Maison Petrossian 30 gr.

Boîte de Caviar Ossetra Royal - Maison Petrossian 50 gr.
Pot of Caviar Ossetra Royal - Maison Petrossian 50 gr.

Boîte de Caviar Ossetra Royal - Maison Petrossian 125 gr.
Pot of Caviar Ossetra Royal - Maison Petrossian 125 gr.





Sushi n. m. — 寿司 (すし, sushi)

Spécialité japonaise composée de riz vinaigré associé à du poisson cru, des fruits de mer ou des légumes, servie en bouchées délicates et raffinées.

Sushi (n.) — *Japanese specialty of vinegared rice paired with raw fish, seafood, or vegetables, served as refined bite-sized pieces.*

SUSHI

SASHIMI 3 pcs

O'TORO : Ventrèche de thon rouge / *Red Tuna Belly*

CHU-TORO : Thon rouge mi-gras / *Medium-fat Red Tuna*

AKAMI : Thon rouge / *Red Tuna*

SHAKE : Saumon / *Salmon*

HAMACHI : Sériole / *Yellowtail*

SUZUKI : Loup / *Sea Bass*

TAI : Daurade / *Sea Bream*

TAKO : Poulpe / *Octopus*

HOTATE : Saint-Jacques / *Scallops*

AMAEBI : Gambero rosso / *Gambero Rosso*

SABA : Maquereau / *Mackerel*

EBI : Crevettes cuites / *Baked Prawns*

UNAGI : Anguille traditionnelle / *Traditional Sea Eel*

TAMAGOYAKI : Omelette japonaise / *Japanese Omelette*

SUGGESTIONS 5 pcs

SASHIMI TAI

Sashimi de daurade, yuzu, miel
et chips de fleur de lotus

*Sea Bream Sashimi, Yuzu, Honey
with Lotus Root Chips*

SASHIMI SABA

Sashimi de maquereau, sauce jalapeño

Mackerel Sashimi, Jalapeño Sauce

NIGIRI 2 pcs

O'TORO

Ventrèche de thon rouge / *Red Tuna Belly*

CHU-TORO

Thon rouge mi-gras / *Medium-fat Red Tuna*

AKAMI : Thon rouge / *Red Tuna*

SHAKE : Saumon / *Salmon*

HAMACHI : Sériole / *Yellowtail*

SUZUKI : Loup / *Sea Bass*

TAI : Daurade / *Sea Bream*

TAKO : Poulpe / *Octopus*

HOTATE : Saint-Jacques / *Scallops*

AMAEBI : Gambero rosso / *Gambero Rosso*

SABA : Maquereau / *Mackerel*

TAMAGOYAKI

Omelette japonaise / *Japanese Omelette*

EBI : Crevettes cuites / *Baked Prawns*

UNAGI

Anguille traditionnelle / *Traditional Sea Eel*

NIGIRI SUGGESTIONS MAYABAY FREESTYLE 2 pcs

WAGYU JAPONAIS

Wagyu japonais / *Japanese Wagyu*

SHAKE

Saumon et œufs de mentaiko en aburi

Salmon and Mentaiko Roe in Aburi

BOEUF ET FOIE GRAS

Filet de bœuf, Foie Gras et Eel sauce

Beef Fillet, Foie gras and sauce Eel

EBI

Crevettes cuites et sauce Ebi Kimisu

Cooked prawns and Ebi Kimisu sauce



HAND-ROLL

GUNKAN 2 pcs

O'TORO

Ventrèche de thon rouge, kizami wasabi, ciboulette
Red Tuna Belly, Kizami Wasabi, Chives

CHU-TORO

Thon rouge mi-gras, avocat
Medium-fat Red Tuna, Avocado

SPICY AKAMI AVOCADO

Thon rouge épicé, avocat
Spicy Red Tuna, Avocado

SPICY SHAKE AVOCADO

Saumon épicé, avocat
Spicy Salmon, Avocado

HOTATE, TOBIKO

Saint-Jacques, tobiko
Scallops, Tobiko

IKURA

Ceufs de saumon marinés
Marinated Salmon Roe

KANI

Crabe
Crab

CAVIAR PETROSSIAN

Ossetra Royal 10 gr.

GUNKAN SUGGESTIONS 2pcs

LANGOUSTINE TEMPURA

Tempura de langoustine, feuille de shiso, sauce teriyaki
Scampi Tempura, Shiso Leaf, Teriyaki Sauce

GUNKAN MAYABAY FRAMBOISE

Feuille de saumon, crème de fromage, tartare de saumon, framboise, tobiko
Salmon Leaf, Cream Cheese, Salmon Tartare, Raspberry, Tobiko



TEMAKI HAND ROLL 1 pc

AKAMI / SHAKE AVOCADO

Thon rouge / Saumon, avocat
Red Tuna / Salmon, avocado

IKURA

Ceufs de Saumon / Salmon Roe

SPICY AKAMI OR SPICY SHAKE

Thon ou Saumon épicé
Spicy Tuna or Spicy Salmon

VEGETABLES

Légumes / Vegetables

UNAGI

Anguille traditionnelle / Traditional Sea Eel

KANI

Chair de crabe, avocat, concombre
Crabmeat, Avocado, Cucumber



ROLL

HOSOMAKI 6 pcs

O'TORO

Ventrèche de thon rouge / *Red Tuna Belly*

AKAMI

Thon rouge, avocat / *Red Tuna, Avocado*

SHAKE

Saumon, avocat / *Salmon, Avocado*

CALIFORNIA

Chair de crabe, avocat, concombre
Crabmeat, Avocado, Cucumber

KAPPA

Concombre / *Cucumber*

AVOCADO

Avocat / *Avocado*

HOSOMAKI TEMPURA 5 pcs

CRUNCHY ROLL

Roll avocat en tempura, tartare de saumon épicé
Avocado Roll Tempura, Spicy Salmon Tartare



FUTOMAKI SUGGESTION 5 pcs

FUTOMAKI AKAMI ET SHISO

Mix de thon rouge, feuille de Shiso, avocat, mayonnaise épicée
Mixed Red Tuna, Shiso leaf, Avocado, Spicy Mayonnaise



URAMAKI 8 pcs

MAYABAY ROLL 2026

St Jacques, sauce salsa mensi et légumes croquants marinés
Scallops, Salsa Mensi sauce and marinated Crunchy Vegetables

ROLL BY MARIKO

Gambero rosso, asperge, mayonnaise japonaise
Gambero Rosso, Asparagus with Japanese Mayonnaise

DRAGON ROLL

Saumon, amandes en tempura, crème de fromage, sésame parfumé au wasabi
Almond Tempura, Salmon, Cream Cheese, Wasabi-Flavored Sesame

RAINBOW ROLL

Chair de crabe, avocat, concombre, mix de poissons
Crabmeat, Avocado, Cucumber, Mixed Fish

SPICY AKAMI OU SHAKE ROLL

Thon rouge épicé ou saumon épicé, concombre
Spicy Red Tuna or Spicy Salmon, Cucumber

AKAMI OU SHAKE AVOCADO ROLL

Thon rouge ou saumon et avocat
Red Tuna or Salmon and Avocado

LOBSTER ROLL

Homard poché, avocat, tonkatsu, mangue, jalapeño et sweet chili
Poached lobster, avocado, tonkatsu, mango, jalapeño, and sweet chili

NEW YORK ROLL

Crevette, avocat, concombre
Prawn, Avocado, Cucumber

SHAKE ABURI ROLL

Saumon, crème de fromage, mangue
Salmon, Cream Cheese, Mango

HAMACHI ROLL

Sériole, avocat, wasabi tobiko
Yellowtail, Avocado, Tobiko Wasabi

UNAGI ROLL

Anguille, avocat, sésame, Eel sauce, sansho
Sea Eel, Avocado, Sesame, Eel Sauce, Sansho



VEGETARIAN ROLL

Roll de légumes dans une feuille de soja
Soya Leaf rolled Vegetables

BRYAN ROLL

Saumon et loup grillés, crème de fromage, concombre, avocat, sriracha
Grilled Salmon and Sea Bass, Cream Cheese, Cucumber, Avocado, Sriracha Sauce

BEEF ROLL

Filet de bœuf, terrine de foie gras, zeste de citron vert et confit de poire
Beef fillet, Foie Gras Terrine, Lime Zest and Pear Confit

O'TORO ROLL

Légumes croquants, tartare o'toro et sauce on the top
Crispy Vegetable, O'toro Tartare and On The Top Sauce

URAMAKI TEMPURA 8 pcs

EXOTIC ROLL

Roll de King Crab, mangue et feuille de shizo, riz parfumé à la mangue et fruit de la passion, frit et pané au panko
King Crab Roll, Mango and Shiso Leaf, Mango and Passion Fruit flavored Rice, Fried and breaded with Panko

LOBSTER ROLL

Homard en tempura, mayonnaise épicée, avocat, thon rouge, yuzu kosho
Lobster Tempura, Spicy Mayonnaise, Avocado, Red Tuna, Yuzu Kosho

LANGOUSTINE ROLL (4 pcs.)

Langoustine en tempura, avocat, mayonnaise épicée
Scampi Tempura, Avocado, Spicy Mayonnaise

ROCK'N ROLL

Crevette, avocat et concombre en tempura
Prawn, Avocado and Cucumber Tempura Roll

TIGER ROLL

Belles crevettes en tempura, avocat, crème de fromage, mayonnaise épicée, oignons croustillants
Large Prawns in Tempura, Avocado, Cream Cheese, Spicy Mayonnaise, Crispy Onions

WAGYU JAPONAIS ROLL

Bœuf japonais grade 4, avocat, asperge en tempura, mayonnaise épicée, sriracha
Wagyu, Avocado, Asparagus Tempura, Spicy Mayonnaise, Sriracha Sauce





ENTRÉES SIGNATURES

Signature Starters

Entrées signatures n. f. pl. — シグネチャー前菜 (shigunechā zensai)

Créations emblématiques du MayaBay, elles expriment le savoir-faire raffiné et la créativité de toute une brigade passionnée, offrant une expérience gustative unique et mémorable.

Signature starters (n. pl.) — *MayaBay's emblematic creations, reflecting the refined expertise and creativity of a dedicated brigade, delivering a unique and memorable culinary experience.*

Tartare de Saumon sur une Focaccia

FOCACCIA DE SAUMON

Cette découverte fraîche et iodée crée une explosion de saveurs et de textures. Les cubes de saumon sont découpés finement, mêlés à des morceaux de poivron vert et de mangue qui apportent croquant et douceur. Le tout repose sur une focaccia japonaise moelleuse et onctueuse, avec une touche acidulée de purée d'avocat. Les œufs Petrossian viennent enfin intensifier le goût du poisson et prolonger la finale en bouche.

SALMON FOCACCIA

This fresh and briny creation delivers an explosion of flavors and textures. Finely cut cubes of salmon are combined with green pepper and mango, bringing crunch and sweetness. Everything rests on a soft Japanese focaccia with a hint of acidic avocado purée. Petrossian eggs enhance the fish flavor and leave a lingering finish.



Brochette de Wagyu Japonais

BROCHETTE DE BOEUF WAGYU JAPONAIS GRADE 4

Cette découverte gourmande met à l'honneur le bœuf wagyu japonais, tendre et savoureux. La viande, marinée dans une sauce thaï, s'imprègne de notes épicées et parfumées. Grillée sur brochette, elle révèle une intensité en bouche, équilibrée entre la douceur du wagyu et la vivacité de la marinade.

JAPANESE WAGYU BEEF SKEWER, GRADE 4

This gourmet creation showcases Japanese wagyu beef, tender and flavorful. Marinated in Thai sauce, the meat absorbs spicy and aromatic notes. Grilled on skewers, it reveals an intensity on the palate, balancing the richness of wagyu with the liveliness of the marinade.



Tagliatelle de Thon au Sésame

TAGLIATELLE DE THON AU SÉSAME ET AVOCAT

Cette pièce montée de thon commence par des tagliatelles coupées en longueur, disposées pour mettre en valeur la fraîcheur du poisson. Des tranches d'avocat viennent compléter l'assemblage. Le tout est parsemé de graines de sésame et arrosé d'une sauce ponzu à la fin, qui relie les ingrédients et révèle les textures et les saveurs de manière harmonieuse.

TUNA TAGLIATELLE WITH SESAME SEEDS AND AVOCADO

This tuna tower begins with tagliatelle cut lengthwise, arranged to highlight the freshness of the fish. Slices of avocado complete the assembly. The dish is sprinkled with sesame seeds and finished with a drizzle of ponzu sauce, which ties the ingredients together and brings out the textures and flavors in harmony.



Croustillant de Caviar by MayaBay

TUILE MAYABAY AU CAVIAR PETROSSIAN

Cette création du chef Christophe Dupuy et du chef pâtissier Simone Giorgeschi commence par une fine tuile croustillante parfumée au nori, avec un moulage signature de MayaBay. Elle est garnie d'une purée d'avocat qui apporte fraîcheur et légèreté. Le tout est surmonté de 5 grammes de caviar Ossetra Royal Petrossian, qui révèle une intensité marine et complète l'équilibre de cette bouchée.

MAYABAY TILE WITH PETROSSIAN CAVIAR

This creation by Chef Christophe Dupuy and Pastry Chef Simone Giorgeschi begins with a delicate, crispy tuile infused with nori, bearing MayaBay's signature imprint. It is topped with an avocado purée that brings freshness and lightness. The whole is crowned with 5 grams of Petrossian Ossetra Royal caviar, unveiling a deep marine intensity that perfectly completes the balance of this bite.





THAI SASHIMI

New Style

Sashimi n. m. — 刺身 (さしみ, sashimi)

Plat traditionnel japonais composé de fines tranches de poisson cru, parfois de viande ou de légumes, où fraîcheur et précision de la découpe incarnent un véritable art culinaire.

Sashimi (n.) — *Traditional Japanese dish of thinly sliced raw fish, occasionally meat or vegetables, where freshness and cutting precision embody true culinary artistry.*

Tartare de Langoustine au Citron Caviar

TARTARE DE LANGOUSTINE SUR UNE GALETTE DE RIZ TIÈDE

Sur une galette de riz tiède et croustillante, les langoustines sont découpées en morceaux et assaisonnées au citron caviar pour relever leur goût et apporter une note acidulée. Le contraste des textures éveille le palais, tandis qu'une touche de ciboulette vient parfaire l'ensemble.

LANGOUSTINE TARTARE ON A WARM RICE CAKE

On a warm, crispy rice cake, the lobster is cut into pieces and seasoned with lemon caviar to enhance its flavor and add a hint of acidity. The contrast of textures awakens the palate, while a touch of chives completes the dish.



Thaï Sashimi de Sériole au citron vert

SASHIMI DE SÉRIOLE, CITRON VERT

La sériole est un poisson symbole de puissance et de vitesse. Les tranches de poisson, émincées en sashimi, présentées en étoile, sont saupoudrées de graines de sésame grillées et de citron vert. Une eau de gingembre et une vinaigrette de soja parfumée au Ponzu aromatisent délicatement cette marinade.

YELLOWTAIL SASHIMI, LIME

The yellowtail fish is a symbol of power and speed. The fish once sliced into sashimi is presented in a star shape and sprinkled with toasted sesame seeds and lime. A ginger water and Ponzu soya vinaigrette delicately enhance the flavour of the marinade.



Thaï Sashimi de Bœuf Wagyu Japonais

SASHIMI DE BOEUF WAGYU JAPONAIS GRADE 4 PANÉ AUX ÉPICES

Ce sashimi de bœuf wagyu japonais, grade 4, est tranché finement, légèrement pané aux épices, puis préparé en tataki. Une cuisson rapide préserve la tendresse et la richesse de la viande, tandis que l'assaisonnement souligne subtilement les saveurs naturelles du wagyu.

JAPANESE WAGYU BEEF SASHIMI, GRADE 4, BREADED WITH SPICES

This Japanese wagyu beef sashimi, grade 4, is thinly sliced, lightly breaded with spices, and prepared as tataki. A quick sear preserves the meat's tenderness and richness, while the seasoning subtly enhances the natural flavors of the wagyu.



Thaï Sashimi de Thon Rouge au Caviar Petrossian

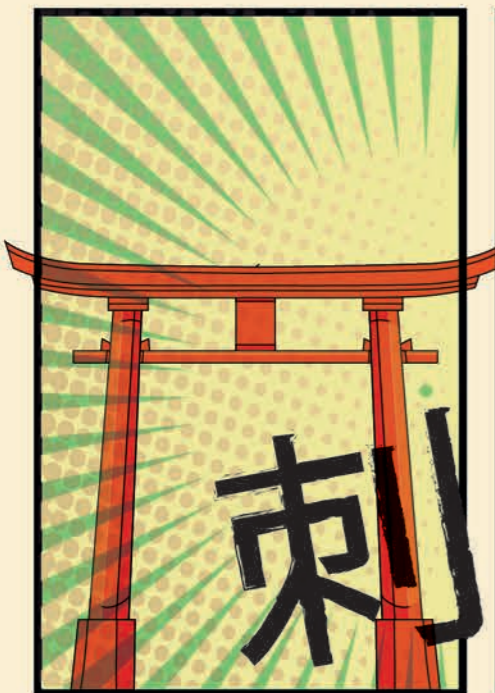
SASHIMI DE THON ROUGE AU CAVIAR OSSETRA PETROSSIAN

Recette emblématique de la cuisine asiatique, le sashimi est ici sublimé par les parfums d'Asie. De fines tranches de thon rouge fondant sont servies avec une sauce ponzu et une délicate portion de Caviar Royal Petrossian de 10gr, ajoutant un caractère iodé au plat.

RED TUNA SASHIMI WITH PETROSSIAN OSSETRA CAVIAR

An iconic dish of Asian cuisine, sashimi is elevated here with Asia flavours. Thin slices of melt-in-your-mouth red tuna are served with ponzu sauce and a delicate 10gr portion of Petrossian Royal Caviar, adding an iodized character to the dish.





SALADES

Salads

Salades n. f. pl. — サラダ (sarada)

Plats essentiels de la cuisine thaïlandaise, légers et savoureux, pouvant être préparés sucrés, salés ou acidulés, reflétant fraîcheur et simplicité tout en variant les saveurs.

Salads (n. pl.) — *Essential dishes in Thai cuisine, light and flavorful, served sweet, salty or tangy, showcasing freshness, simplicity, and diverse tastes.*

Yam Phak

SALADE DE LÉGUMES ET DE FRUITS

Cette salade, composée de carottes, poivrons rouges, papaye, concombre, pomme verte et tomates cerises, offre une composition vitaminée et savoureuse. Chaque ingrédient est finement coupé en bâtonnets pour révéler toute sa saveur. Rehaussée de poudre de piment Gochugaru, elle est agrémentée d'huile de sésame et d'une sauce de poisson, créant un mélange parfaitement équilibré de fruits et de légumes.

VEGETABLE AND FRUITS SALAD

This salad, composed of carrots, red bell peppers, papaya, cucumber, green apple, and cherry tomatoes, offers a vitamin-rich and flavorful composition. Each ingredient is finely cut into sticks to reveal its full flavor. Enhanced with Gochugaru chili powder, it is dressed with sesame oil and fish sauce, creating a perfectly balanced mix of fruits and vegetables.



Yam Woon Sen Nua

SALADE DE BŒUF ÉPICÉ

Un classique du MayaBay. Une salade pleine de fraîcheur, un mélange de parfums et de textures grâce à la viande finement émincée et grillée. Une sauce un peu plus épicée et typiquement thaïlandaise rehausse le goût des légumes ciselés et du bœuf, accompagnant harmonieusement cette salade originaire de Phuket.

SPICY BEEF SALAD

A classic MayaBay dish. A salad full of freshness with a combination of flavours and textures thanks to the finely minced and grilled beef. A slightly spicier and typically Thai sauce enhances the taste of the finely sliced vegetables and beef, harmoniously accompanying this salad from Phuket.



Yam K

SALADE DE FILET DE CANARD, HERBES FRAÎCHES, PAMPLEMOUSSE

Cette salade est un mélange coloré de jeunes pousses de salade agrémentées d'herbes fraîches, de pamplemousse, de graines de grenade et de cubes de nashi. Le tout est délicatement nappé d'une sauce à la grenade. Le canard, taillé en tranches très fines, ajoute une profondeur de saveur au plat. Des échalotes croustillantes apportent de la texture et subliment l'ensemble.

DUCK BREAST SALAD, FRESH HERBS, GRAPEFRUIT

This salad is a colorful mix of young salad greens garnished with fresh herbs, grapefruit, grenade seeds, and japanese pear cubes. The whole dish is delicately drizzled with a grenade sauce. The duck, sliced very thinly, adds depth of flavour to the dish. Crispy shallots provide texture and elevate the overall experience.



Yam Pla en 2 cuissons

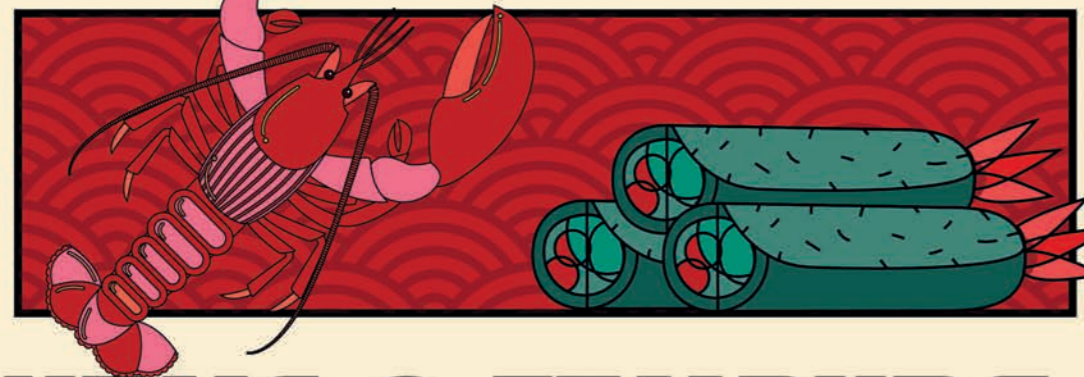
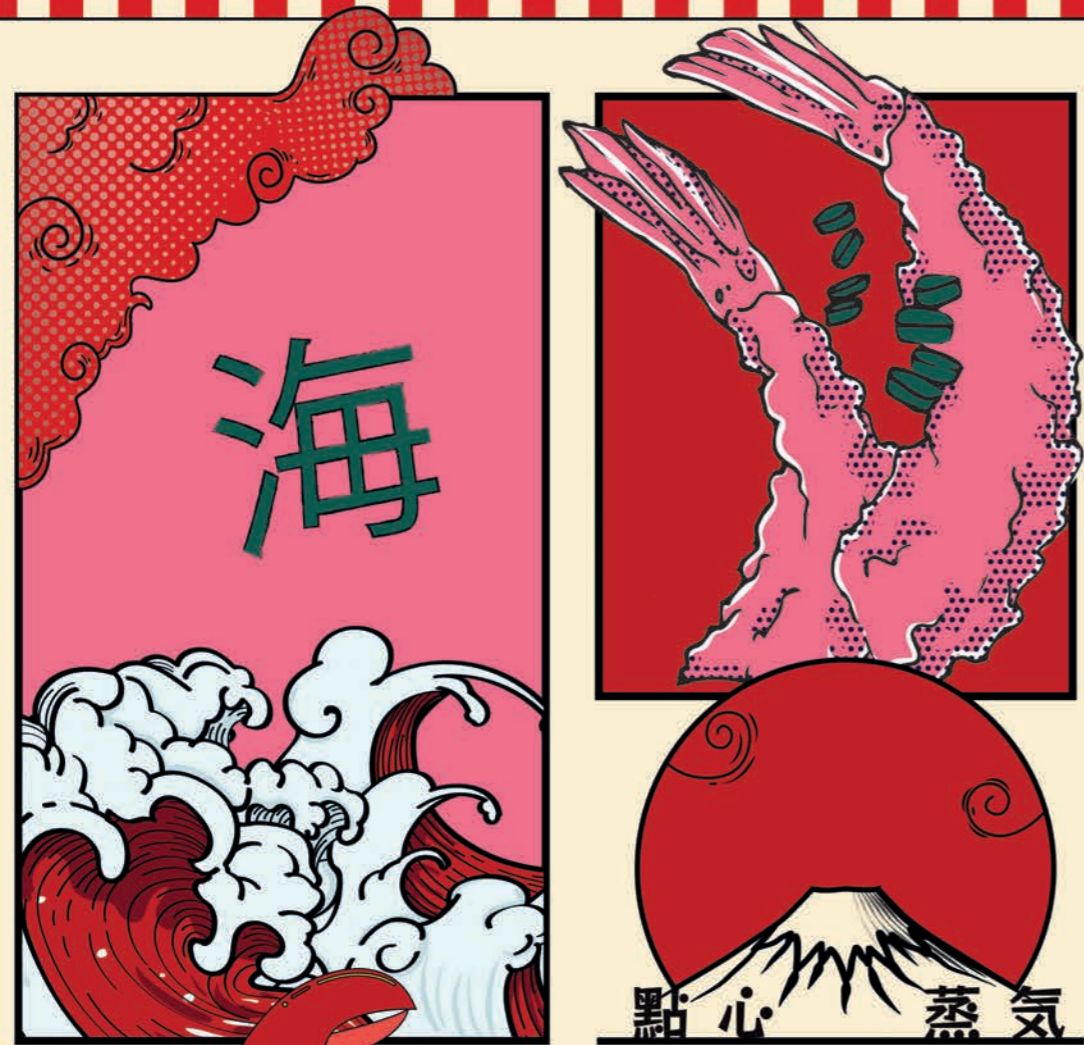
SALADE DE LÉGUMES ET DE LOUP FRIT

Très populaire dans la cuisine thaïlandaise, ce plat associe harmonieusement des saveurs fraîches, acidulées et parfumées. Le filet de loup est préparé en deux cuissons : frit pour apporter une texture croustillante et vapeur pour préserver la tendreté de la chair. Il est ensuite marié à une salade croquante de légumes, relevée par la fraîcheur des herbes aromatiques et des feuilles de kafir.

VEGETABLE SALAD WITH FRIED SEA BASS

Very popular in Thai cuisine, this dish harmoniously combines fresh, tangy, and fragrant flavors. The sea bass fillet is prepared in two ways: fried to bring a crispy texture and steamed to preserve the tenderness of the flesh. It is then paired with a crunchy vegetable salad, enhanced by the freshness of aromatic herbs and kaffir leaves.





NEMS & TEMPURA JAPONAISE

Spring Rolls and Japanese Tempura

Nems n. m. pl. — 春巻き

Rouleaux vietnamiens à base de viande, légumes ou fruits de mer, souvent assaisonnés d'épices thaïlandaises, symboles emblématiques de la cuisine asiatique, servis en entrée, accompagnement ou dessert.

Spring rolls (n. pl.) — *Vietnamese rolls with meat, vegetables or seafood, often seasoned with Thai spices, iconic symbols of Asian cuisine, served as starters, sides or desserts.*

Tempura n. f. — 天ぷら

Spécialité japonaise née de l'influence portugaise, composée d'aliments frits dans une pâte légère et fluide, préservant couleurs, textures et saveurs, consommée en partage ou en accompagnement.

Tempura (n.) — *Japanese specialty inspired by Portuguese cuisine, consisting of foods fried in a light, fluid batter that preserves colors, textures, and flavors, enjoyed as shared dishes or accompaniments.*

Po Pia Homard

SAMOUSSA DE HOMARD AUX HERBES FRAÎCHES

Ce samoussa de homard est parfumé aux herbes fraîches et relevé d'un zeste de citron vert. Sa pâte croustillante enveloppe un homard tendre, créant un contraste de textures et une harmonie de saveurs fraîches et acidulées. Il est accompagné d'une sauce au melon, délicatement parfumée à l'estragon et à la bisque de homard.

LOBSTER SAMOUSA WITH FRESH HERBS

This lobster samosa is infused with fresh herbs and enhanced by a hint of lime zest. Its crispy pastry encases tender lobster, creating a contrast of textures and a harmony of fresh, tangy flavors. It is accompanied by a melon sauce, delicately scented with tarragon and lobster bisque.



Po Pia Thot Langoustine

NEMS DE LANGOUSTINE ET FEUILLES DE BASILIC THAÏ

Nems dorés de langoustine marinée dans de la sauce soja et assaisonnée, puis roulée dans une galette de blé avec une feuille de basilic avant d'être frits. Ils sont accompagnés d'une sauce aigre-douce à la mangue épaisse à base de sucre, de vinaigre et de piment.

SCAMPI AND THAI BASIL SPRING ROLLS

Golden spring rolls filled with marinated langoustines seasoned with soy sauce, then wrapped in a wheat pancake with a basil leaf before being fried. They are served with a thick sweet and sour mango sauce made from sugar, vinegar, and chilli.



Croustillant de Cecina Wagyu

CROQUETTES DE POMMES DE TERRE ET CECINA WAGYU

Ces croquettes, inspirées de la tradition japonaise, associent une mousseline de pommes de terre parfumée à l'échalote confite et des dés de cecina. Sur chaque bouchée croustillante est déposée une fine tranche de cecina de wagyu. À la fois fondantes à l'intérieur et dorées à l'extérieur, elles révèlent la richesse de la viande et la douceur de la pomme de terre, offrant un délicieux contraste de textures.

WAGYU BEEF CECINA POTATO CROQUETTES

These croquettes, inspired by Japanese tradition, combine a potato mousseline flavored with caramelized shallots and diced cecina. Each crispy bite is topped with a thin slice of wagyu cecina. Soft and creamy on the inside yet golden and crisp on the outside, they reveal the richness of the meat and the sweetness of the potato, offering a delightful contrast of textures.



Yasai 🌿

TEMPURA DE 7 LÉGUMES

Un éclatant mélange de 7 légumes soigneusement sélectionnés pour que chaque bouchée soit une véritable explosion de saveurs. Légèrement enrobés d'une fine pâte à tempura croustillante, les légumes gardent ainsi toute leur fraîcheur et leur couleur.

7 VEGETABLE COMBO TEMPURA

A dazzling blend of 7 carefully selected vegetables to make every bite a real explosion of flavour. Lightly coated in a fine, crispy tempura batter, the vegetables retain all their freshness and colour.

Moriawase

ASSORTIMENT :

4 GAMBAS, 5 LÉGUMES

Une symphonie de textures, grâce à une combinaison de tempura de gambas et de légumes. Cette cuisson experte permet à ces beignets de devenir de véritables pépites dorées.

ASSORTMENT:

4 PRAWNS, 5 VEGETABLE

A symphony of crispness, thanks to a combination of prawn and vegetable tempura. Expert cooking turns these fritters into golden morsels.

Ebi Tempura

5 GAMBAS EN TEMPURA

Des gambas fraîches et juteuses, sublimées par leur pâte à tempura légère et savoureuse. Chacune d'elles est habilement préparée pour conserver sa tendresse et sa sapidité naturelles.

5 TEMPURA PRAWNS

Fresh and juicy prawns are enhanced by their light and tasty tempura batter. Each one is skilfully prepared to retain its natural tenderness and flavour.

Tod Men Kung

CROQUETTES DE CREVETTES PARFUMÉES AU CURRY

Cette recette offre des croquettes de crevettes, subtilement aromatisées avec du curry rouge et de la sauce poisson. La farce est composée de crevettes, de curry rouge et de haricots verts. Elles sont servies avec une sauce aigre-douce.

PRAWNS CROQUETTES FLAVORED WITH CURRY

This recipe features prawns croquettes, subtly flavored with red curry and fish sauce. The filling consists of prawns, red curry and green beans. They are served with a sweet and sour sauce.



Tacos de Bœuf Wagyu

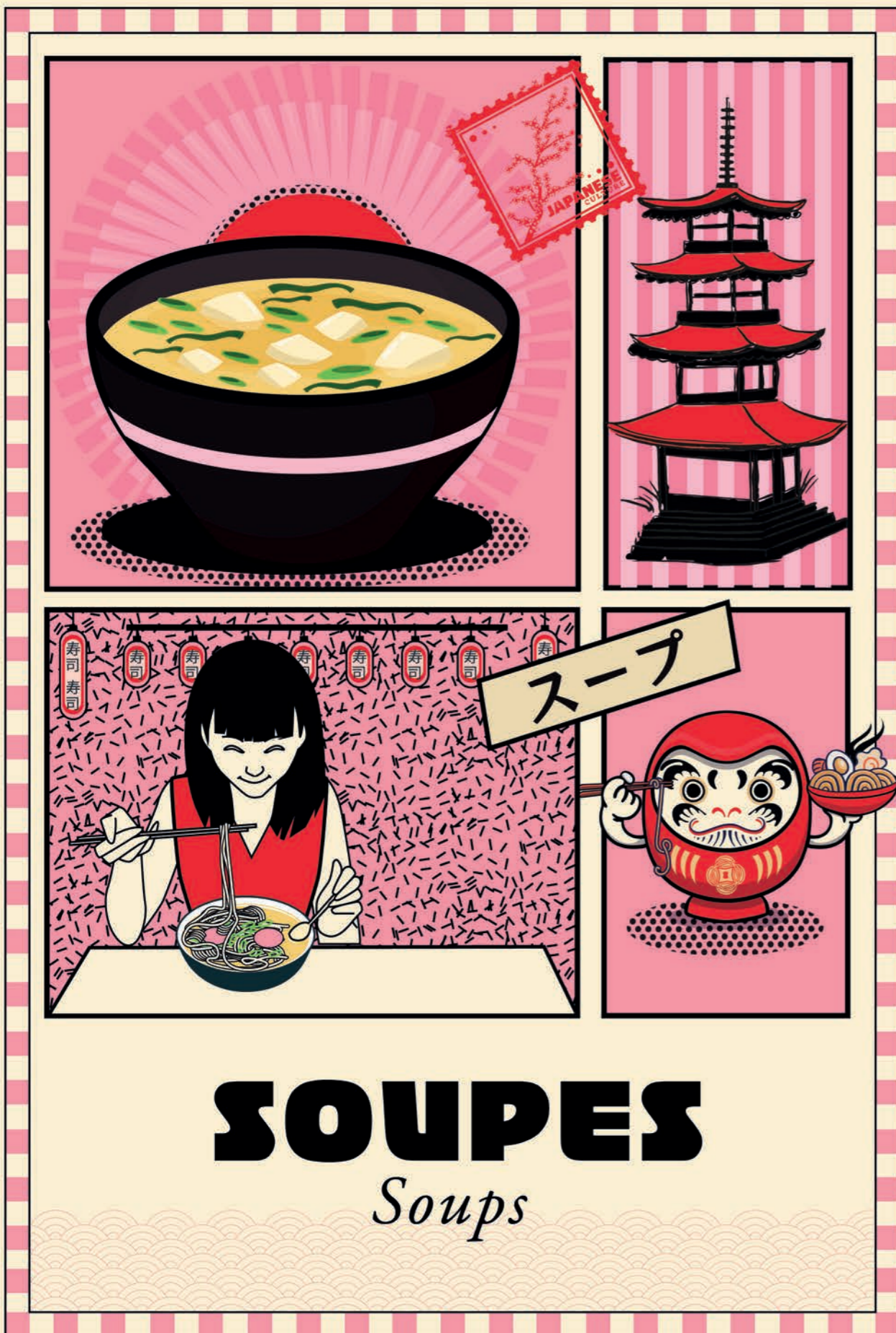
TACOS DE BOEUF WAGYU, AVOCAT ET CHIPOTLE

Des tacos garnis de bœuf wagyu japonais coupé au couteau et sauté avec des oignons dans une sauce maison parfumée au chipotle. Ils sont accompagnés d'une purée d'avocat épicée et servie froide, offrant un délicieux contraste de textures et de températures.

WAGYU BEEF, AVOCADO AND CHIPOTLE TACOS

Tacos filled with hand-chopped Japanese wagyu beef, sautéed with onions in a homemade chipotle sauce. Served with a chilled spicy avocado purée, creating a delightful contrast of textures and temperatures.





Soupes n. f. pl. — スープ (sūpu)

Préparations japonaises et asiatiques à base de bouillons parfumés aux épices et herbes infusées, mettant en valeur la fraîcheur et la qualité des ingrédients, comme le miso, les légumes ou les fruits de mer.

Soups (n. pl.) — *Japanese and Asian broths infused with spices and herbs, highlighting the freshness and quality of ingredients such as miso, vegetables, or seafood.*

Tom Yam Kung

SOUPE ÉPICÉE AUX CREVETTES

La soupe épicée aux crevettes et à la citronnelle est un classique emblématique et très prisée en Thaïlande. Ce plat signature se distingue par son goût unique, alliant la chaleur des épices à la fraîcheur du galanga. Il est enrichi de petits maïs et de champignons shimeji.

SPICY PRAWNS SOUP

The spicy prawns and lemongrass soup is an iconic and highly popular dish in Thailand. This signature dish stands out for its unique flavour, combining the heat of spices with the freshness of galangal. It is enhanced with baby corn and shimeji mushrooms.



Tom Kha

SOUPE COCO (LÉGUMES, POULET, CREVETTES OU MIX)

Cette soupe crémeuse au lait de coco, sublimée par les arômes envoûtants de galanga et de citronnelle et enrichie de champignons pleurotes, est un joyau de la cuisine thaïlandaise. Selon vos envies, vous pouvez la choisir avec des légumes, du poulet, des crevettes ou une combinaison des trois, pour obtenir un plat à la fois nourrissant et riche en saveurs.

COCONUT SOUP (VEGETABLE, CHICKEN, SHRIMPS OR MIX)

This creamy coconut milk soup, enhanced with the captivating aromas of galangal and lemongrass and enriched with oyster mushrooms, is a gem of Thai cuisine. Depending on your preference, you can choose to prepare it with vegetables, chicken, shrimp, or a combination of all three, resulting in a dish that is both nourishing and richly flavorful chicken, prawn or mixed.



Miso Soup

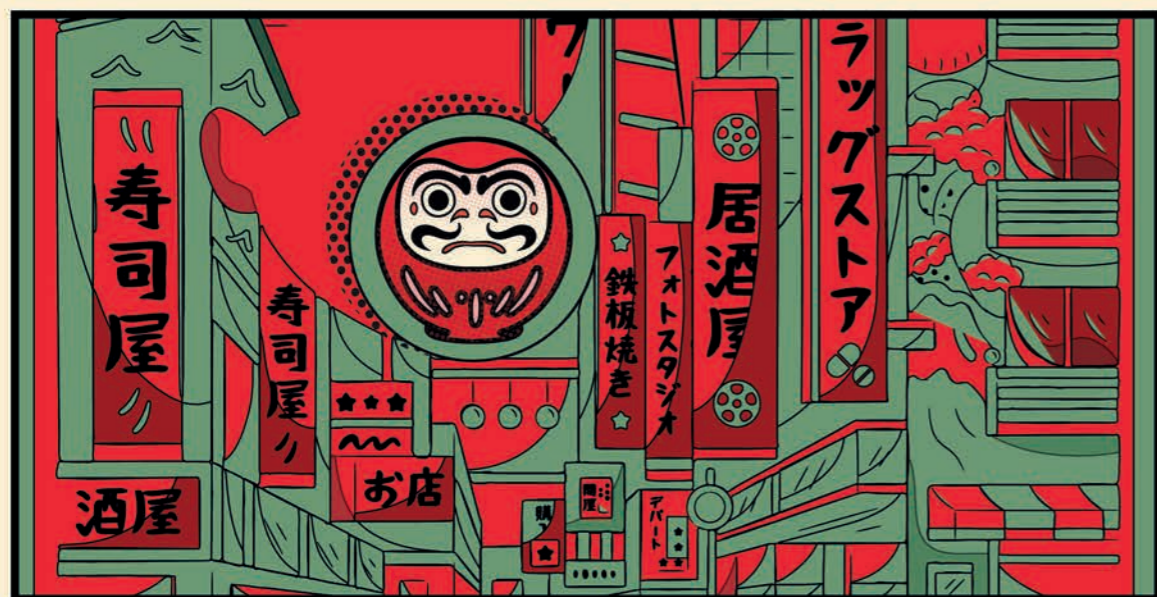
MISO SOUPE REVISITÉE

La soupe miso est, avec le riz, l'un des éléments essentiels d'un repas traditionnel japonais. L'ingrédient principal est le miso, pâte de haricots de soja fermentée et salée. Cette soupe pleine de saveurs est certainement la plus emblématique et la plus classique de la cuisine asiatique pour vous apporter énergie et bien-être.

REVISITED MISO SOUP

Miso soup, along with rice, is one of the essential elements of a traditional Japanese cuisine. The main ingredient is miso, fermented and salted soya bean paste. This soup full of flavours is certainly the most emblematic and the most classic of Asian cuisine to bring you energy and well-being.





CURRYS

Curries

Currys n. m. pl. — カレー (karē)

Préparations thaïlandaises à base de pâtes parfumées d'épices et d'aromates, longuement mijotées dans un lait de coco onctueux. Chaque curry révèle une intensité unique, héritée de traditions séculaires et enrichie d'influences diverses, mettant en valeur des ingrédients tels que le poulet, le bœuf, le homard, les crevettes, le pagre ou encore les légumes frais.

Curries (n. pl.) — Thai aromatic stews

Thai preparations made from fragrant curry pastes blended with spices and herbs, slowly simmered in creamy coconut milk. Each curry expresses a unique intensity, rooted in tradition and enriched by diverse influences, paired with fresh ingredients such as chicken, beef, lobster, prawns, Pagrus fish or fresh vegetables.

Kaeng Kwien Phak

CURRY VERT VÉGÉTARIEN

Ultra-sain, ultra-vert, avec un maximum de légumes ! Le curry vert est le plat principal de la cuisine végétarienne thaï. Des légumes d'ici et d'ailleurs, des aubergines-poï Makreu Puang, du chou Pack Choy, de la châtaigne d'eau Pi-T'si en font un délicieux curry fondant.

GREEN VEGETARIAN CURRY

Ultra-healthy, ultra-green, with a maximum of vegetables! Green curry is the main dish in vegetarian Thai cuisine. Combined vegetables from near and far: Makreu Puang Makreu Puang pea and aubergine, Pack Choy cabbage and Pi-T'si water chestnuts, makes a deliciously mouth-watering curry.



Filet de Sole en Feuille de Bananier

FILET DE SOLE EN FEUILLE DE BANANIER, SAUCE SATAY AU CURRY ROUGE

Le filet de sole est cuit à l'étouffée dans une feuille de bananier, préservant ainsi toute sa finesse et sa douceur. Il est accompagné d'une sauce satay parfumée au curry rouge, dont les épices viennent rehausser la délicatesse du poisson et lui apporter une touche d'inspiration asiatique.

SOLE FILLET IN BANANA LEAF, RED CURRY SATAY SAUCE

The sole fillet is gently steamed in a banana leaf, preserving its tenderness and delicacy. It is served with a satay sauce infused with red curry, where the spices enhance the subtlety of the fish and bring an Asian-inspired note to the dish.



Claypot Revisité

CLAYPOT DE POISSONS, CREVETTES, KING CRABE ET COQUILLAGES

Ce claypot réunit poissons, crevettes, king crabe et coquillages, délicatement pochés dans un bouillon de curry parfumé à la bisque. La cuisson lente permet aux saveurs marines de se mêler aux épices, offrant une texture fondante et une intensité aromatique équilibrée. Ce mariage crée une interprétation généreuse du curry de la mer, où chaque bouchée révèle la richesse de l'océan sublimée par la profondeur du bouillon.

FISH, SHRIMPS, KING CRAB AND SHELLFISH CLAYPOT

This claypot brings together fish, shrimp, king crab, and shellfish, gently poached in a curry broth infused with bisque. The slow cooking allows the marine flavors to blend with the spices, delivering a tender texture and a balanced aromatic intensity. The result is a generous interpretation of seafood curry, where each bite reveals the richness of the ocean enhanced by the depth of the broth.



King Crabe Kamtchatka

KING CRABE AU CURRY JAUNE

Le kani de Kamtchatka se présente en pâte de king crabe entière, doucement tiédie et nappée d'une sauce au curry jaune relevée d'épices asiatiques. Un zeste de citron vert apporte une note vive, tandis que des haricots verts et des courgettes cuits à la vapeur viennent parfaire l'équilibre du plat.

KING CRAB WITH YELLOW CURRY

The Kamtchatka kani is presented as whole king crab meat, gently warmed and coated with a yellow curry sauce enhanced with Asian spices. A zest of lime adds a vibrant note, while steamed green beans and zucchini complete the balance of the dish.



Ma Prao ~ (Talay, Kai, Kung, Phak, Tow Hoo, Nua)

NOIX DE COCO (FRUITS DE MER, POULET, CREVETTES, LÉGUMES, TOFU OU BŒUF)

Le Chef concocte un savant mélange de trois currys. Ce plat procure un soupçon de puissance, une légère rondeur et un panel de parfums. Pour susciter plus d'exotisme, ce curry est servi dans une noix de coco fraîche. Nous vous conseillons de mélanger la chair de la noix de coco au curry.

COCONUT (SHELLFISH, CHICKEN, PRAWNS, VEGETABLE, TOFU OR BEEF)

The Chef has skillfully assembled three curries to create this splendid dish with a hint of spiciness yet smooth with a variety of different flavours. To generate more exoticism, this curry is served in a fresh coconut shell. We recommend you mix the coconut flesh with the curry.



Kaeng Dang Kung Yang ~

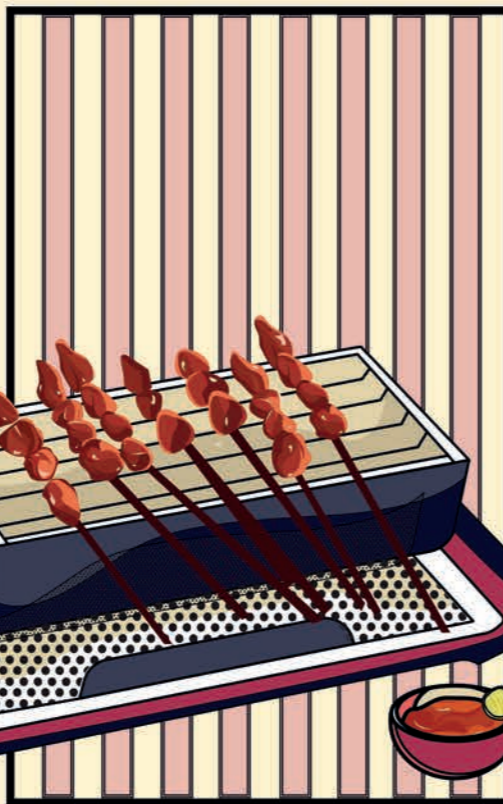
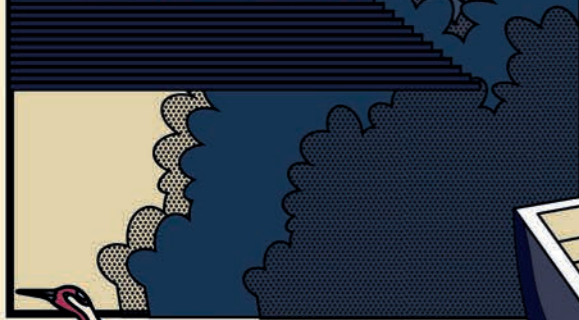
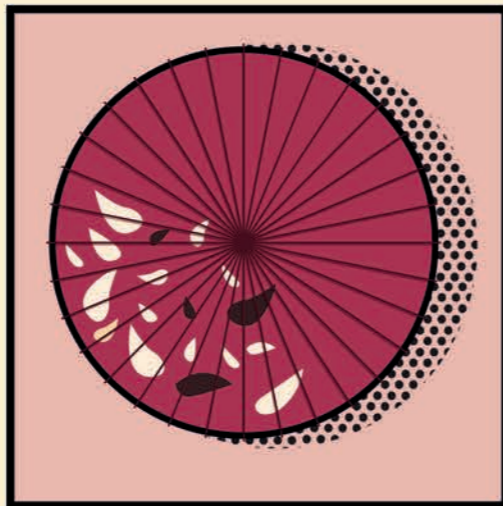
CURRY ROUGE DE CREVETTES GRILLÉES

Un curry rouge aux senteurs parfumées d'épices et relevé par des crevettes légèrement grillées et fumées. Vous serez transporté sur la plage MayaBay, petit paradis sur terre, totalement préservé et mythique, dont chacun pourra imaginer la fascination en dégustant ce plat.

GRILLED PRAWNS IN RED CURRY

A red curry with fragrant scents of spices enhanced with lightly grilled and smoked prawns. You will be transported to the Maya Bay beach, a small paradise on earth, totally unspoilt and mythical, where one can enjoy the fascination and flavours of this sublime dish.





ROBATA

Robata

Robatayaki n. m. — 炉端焼き (ろばたやき, **robatayaki**)

Méthode traditionnelle japonaise de cuisson à la grille inspirée du barbecue, initialement utilisée par les pêcheurs d'Hokkaido, permettant de griller lentement viandes et poissons pour en exalter la saveur et préserver leur qualité.

Robatayaki (n.) — *Traditional Japanese grilling method, inspired by barbecue, originally used by Hokkaido fishermen, allowing meats and fish to be slowly grilled to enhance flavor and preserve quality.*

Yakitori 5pcs

BROCHETTES DE POULET FERMIER, SAUCE YAKITORI MAISON

Yakitori signifie littéralement “oiseau grillé” en japonais. Ce terme désigne des brochettes dont chaque morceau à la taille d’une bouchée, cuites sur un grill. Traditionnellement à base de poulet, même s’il en existe de nombreuses déclinaisons, ces brochettes sont extrêmement populaires en Asie. L’assaisonnement japonais consiste en une marinade de mirin, saké et sauce soja qui apporte une belle saveur caramélisée.

FREE-RANGE CHICKEN SKEWERS, IN A HOMEMADE YAKITORI SAUCE

Yakitori literally means “grilled bird” in Japanese. This term refers to skewers, each bite-sized piece cooked on a grill. Traditionally chicken based, although there are many variations, these brochettes are extremely popular in Asia. The Japanese seasoning consists of a marinade of mirin, sake and soy sauce that add a nice caramel flavour.



Boeuf Japonais Grade 4 cuit au BBQ

TRANCHES DE FAUX-FILET DE BŒUF MARINÉ ET GRILLÉ AU BBQ

Le bœuf japonais, connu sous le nom de wagyu, est réputé pour son marbrage exceptionnel et sa tendreté. Le chef sublime ce bœuf en préparant des tranches de faux-filet grillées.

MARINATED AND BBQ-GRILLED BEEF RIBEYE SLICES

Japanese beef, known as wagyu, is renowned for its exceptional marbling and tenderness. The chef enhances this beef by grilling ribeye slices grill.



Choo Chee Homard

CURRY ROUGE DE HOMARD, ANANAS, POIVRONS ROUGES

Le Chef vous présente une délicieuse recette unissant la finesse de la chair d’un homard grillé à la force du curry. Le curry choo chee enrobe délicatement le homard, qui est accompagné d’ananas, de poivrons rouges et de basilic en lanières. Le homard est cuit à la grillade pour lui donner un goût légèrement fumé.

RED LOBSTER CURRY, PINEAPPLE, BELL PEPPERS

The Chef has created a delicious dish combining the finesse of grilled lobster meat with the power of curry. The choo chee curry delicately coats the lobster, which is accompanied by pineapple, red bell peppers, and shredded basil. The lobster is grilled to give it a slightly smoky flavor.



Pla Yang Baitong

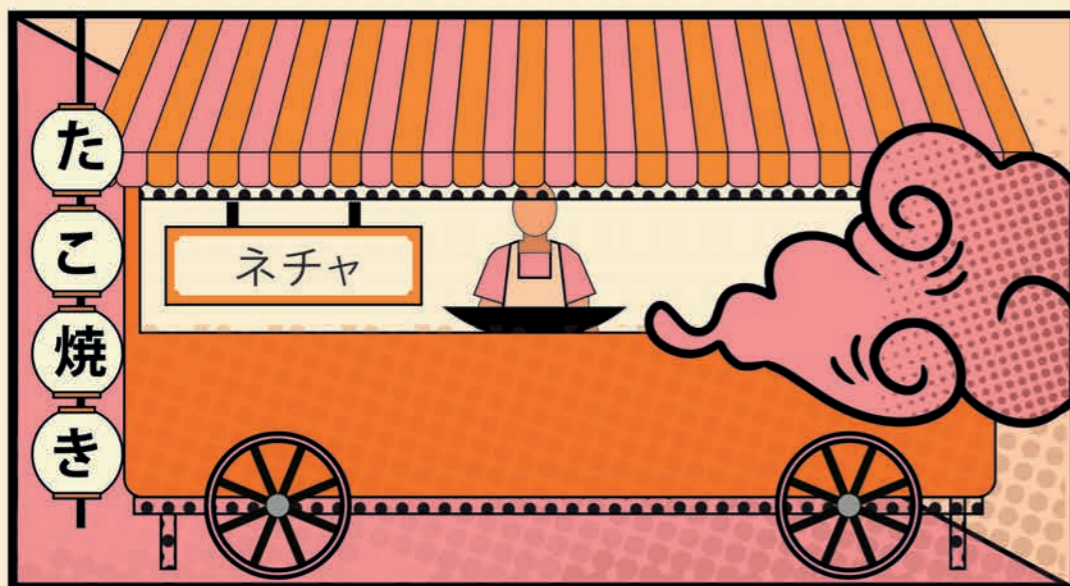
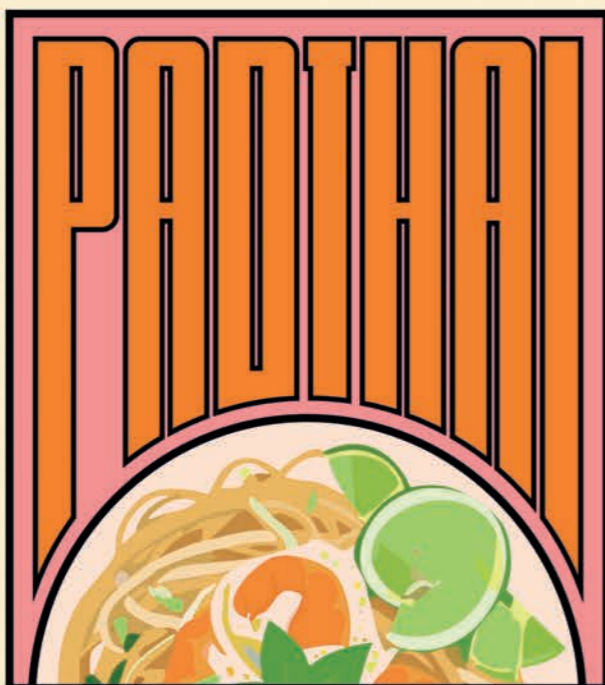
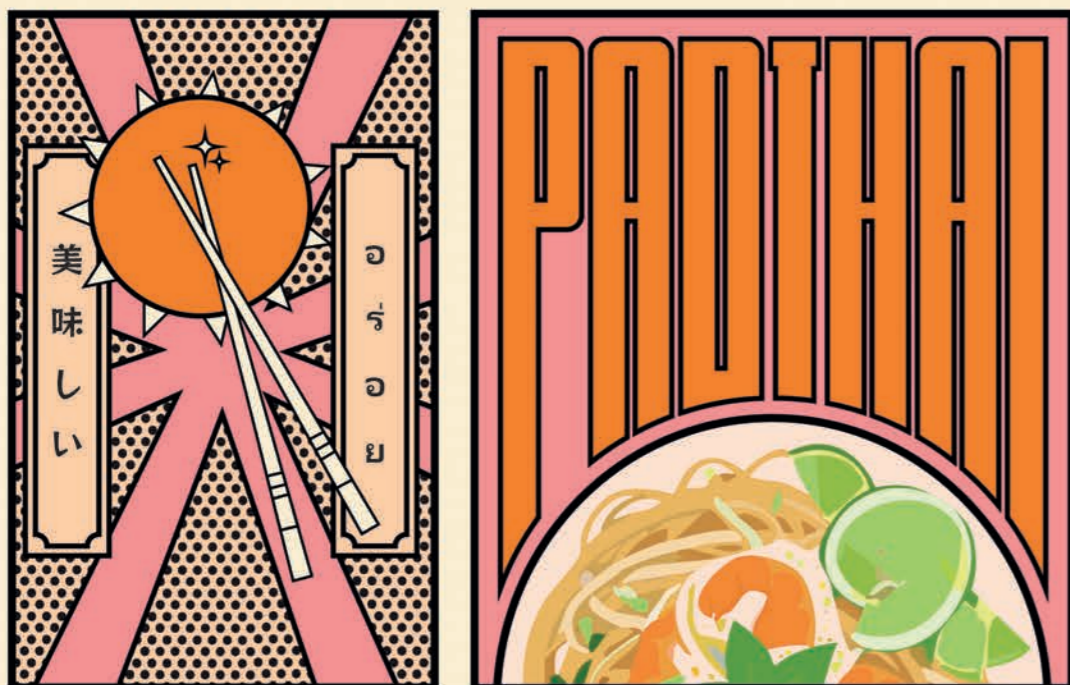
FILET DE TURBOT GRILLÉ SUR UNE FEUILLE DE BANANIER, SAUCE TRADITIONNELLE THAÏ

Le turbot à la chair dense, ferme et savoureuse, est mariné et grillé sur une feuille de bananier. Il est accompagné d’une sauce thaï traditionnelle aux légumes et aux noix de cajou pour parfumer délicatement le turbot.

GRILLED TURBOT FILLET ON BANANA LEAF, SERVED WITH TRADITIONAL THAI SAUCE

The turbot, with its dense, firm, and flavorful flesh, is marinated and grilled on a banana leaf. It is served with a traditional Thai sauce with vegetables and cashews, delicately enhancing the flavour of the turbot.





SPÉCIALITÉS

Specialities

Spécialités n. f. pl. — 名物 (めいぶつ, meibutsu)

Plats emblématiques de chaque région ou cuisine asiatique, mettant en valeur des ingrédients locaux de qualité et le savoir-faire des chefs, reflétant traditions et originalité gustative.

Specialties (n. pl.) — *Iconic dishes from each region or Asian cuisine, highlighting high-quality local ingredients and the chefs' expertise, reflecting tradition and culinary originality.*

Homard

Prick Prao ~ ~

HOMARD SAUTÉ, SAUCE PRICK PRAO

Laissez-vous tenter par l'exotisme de la cuisine thaï, un carrefour d'influences diverses pour un met riche en saveurs. Un équilibre parfait entre épices et parfums qui exhalent toute l'Asie... Le homard est frit dans une sauce épicée Prick Prao pimentée. Des petits champignons paille accompagnés de légumes craquants régaleront les papilles.

LOBSTER IN PRICK PRAO SAUCE

Indulge in exotic Thai cuisine, at the crossroads of influences and with richly flavoured dishes. A perfect balance of spices and flavours redolent of Asia, the lobster is fried in a spicy prik prao sauce. Small straw mushrooms accompanied by chopped crunchy vegetables offer a true feast for the taste buds.



Filet de Wagyu

Japonais en croûte

250 GR. DE BŒUF WAGYU JAPONAIS GRADE 5 EN CROUTE DE PIMENT

Ce filet de bœuf wagyu japonais, grade 5, de 250 gr, est cuit en croûte de piment. Servi pour deux personnes, il révèle la tendreté caractéristique du wagyu, enrichie par la puissance aromatique du piment qui enrobe délicatement la viande.

250 GR JAPANESE WAGYU BEEF, GRADE 5, IN A CHILI CRUST

This Japanese wagyu beef fillet, grade 5, weighing 250 grams, is cooked in a chili crust. Designed to be shared by two, it highlights the signature tenderness of wagyu, elevated by the aromatic intensity of the chili that gently coats the meat.



Black Cod

Aux Épices ~

BLACK COD MARINÉ AU MISO ET PARFUMÉ AUX PIMENTS

Une recette signature du MayaBay !

Un beau mélange de tradition et de modernité : inspiré d'un plat ancestral japonais, le gindara kasuzuke, ce filet de morue charbonnière à la chair blanche très tendre et d'une finesse incomparable est ici mariné au miso blanc et assaisonné de mirin. Rehaussé d'une touche de piment pour sublimer le goût délicat du poisson.

MISO MARINATED BLACK COD WITH CHILI PEPPERS

A signature recipe from MayaBay!

A beautiful blend of tradition and modernity: inspired by an ancient Japanese dish, gindara kasuzuke, this fillet of cod with very tender and incomparably fine white flesh is marinated in white miso and seasoned with mirin. Enhanced with a touch of chili to elevate the delicate flavor of the fish.



Larmes du Tigre

FINES TRANCHES DE CONTRE-FILET DE BŒUF

Les tranches de viande font allusion à la fourrure rayée du Tigre et le liseron d'eau à la jungle dans laquelle il évolue. Pour les larmes du tigre, une sauce légèrement sucrée à base de soja vient recouvrir ce grand classique. C'est une pièce de contre-filet de bœuf marinée dans une sauce pimentée et cuite à la plancha.

BEEF SIRLOIN TIGER TEARS

The slices of beef represent the striped fur of the Tiger, and the water spinach the jungle in which it lives. To represent the beef sirloin tiger tears, a slightly sweet soy sauce coats this great classic dish. Made from beef sirloin marinated in a spicy sauce prior to griddling.



Kaitod Hat Yai

COQUELET DE POULET SAUCE TAMARIN PARFUMÉE

Ce demi-coquelet de poulet est mariné puis frit pour obtenir une croûte croustillante. Il est servi avec une sauce au tamarin parfumée, dont l'acidité subtile équilibre la richesse de la volaille.

HALF CHICKEN WITH FRAGRANT TAMARIND SAUCE

This half chicken coquelet is marinated and fried to achieve a crispy crust. It is served with a fragrant tamarind sauce, whose subtle acidity balances the richness of the poultry.



Maya Crispy Duck

**CANARD GRILLÉ À LA RÔTISSOIRE,
SAUCE HOISIN
(pour 2 personnes)**

Un met succulent et savoureux devenu un grand classique du MayaBay. Le canard émincé en fines lamelles et sa peau croustillante sont servis avec un accompagnement de crudités et de galettes légères et ultra-fines. Le Chef prépare toujours avec le même plaisir ce plat à déguster à deux.

**SPIT-ROAST DUCK
WITH HOISIN SAUCE
(for 2 persons)**

A delicious, tasty dish, which has become a MayaBay classic. The thinly sliced duck with its crispy skin is served with its traditional selection of raw vegetables and paper thin pancakes. The Chef always enjoys preparing this delicious dish for two.



Pad Thai (Kung, Kai, Tow Hoo, Homard, Nua)

**NOUILLES DE RIZ SAUTÉES AU WOK
(CREVETTES, POULET, TOFU, HOMARD OU
FILET DE BŒUF)**

Le Pad Thai est un "must eat" thaïlandais. Nous vous en proposons plusieurs déclinaisons : au poulet fermier, au tofu, au filet de bœuf, aux crevettes ou encore à partir d'un homard. Les différentes préparations sont sautées, assaisonnées de sauce tamarin maison et accompagnées de cacahuètes, de soja et de citron vert pour savourer la plus populaire des recettes traditionnelles thaïlandaises à votre goût.

**STIR FRIED RICE NOODLES
(PRAWNS, CHICKEN, TOFU,
LOBSTER OR BEEF FILLET)**

Pad Thai is a "must eat" of Thai cuisine. We offer you several options: free range chicken, tofu, beef fillet, with prawns or even lobster. The various preparations are sauteed, seasoned with home-made tamarind sauce and accompanied by peanuts, soya beans and lime to flavour the most popular of traditional Thai recipes to your own taste.





GARNITURES

Sides

Garnitures n. f. pl. — 付け合わせ (つけあわせ, *tsukeawase*)

Accompagnements servis avec les plats asiatiques, souvent à base de riz issu de rizières sélectionnées, de légumes frais ou de petites préparations savoureuses, sublimant chaque mets par texture et saveur.

Sides (n. pl.) — *Accompaniments served with Asian dishes, often based on rice from selected paddies, fresh vegetables, or small flavorful preparations, enhancing each dish in texture and taste.*

Khao 🌿

RIZ BLANC THAÏ NATURE CUIT VAPEUR

Principal ingrédient de la cuisine thaïlandaise, le riz thaï se distingue par son goût délicat. En Thaïlande, un repas sans riz n'est pas un vrai repas. "Kin Khao" pour passer à table signifie "il est l'heure de manger le riz"...

STEAMED THAI WHITE RICE

The main ingredient in Thai cuisine, Thai rice is distinguished by its delicate taste. In Thailand a meal without rice is not considered complete. "Kin Khao" before being seated at the table means "it is time to eat rice"...



Khao Niao Yang 🌿

RIZ GLUANT GRILLÉ

Riz collant et sec à l'arôme de noisette, c'est la principale variété de riz consommée au Laos et au Nord-Est de la Thaïlande. Le riz est trempé toute une nuit avant d'être cuit à la vapeur dans de petits récipients en bambou. On ajoute du lait de coco avant de griller le riz dans une feuille de bananier.

STEAMED STICKY RICE

Sticky rice is a dry, nutty flavour tacky rice. This is the main variety of rice eaten in Laos and northeastern Thailand. The rice is soaked overnight before being steamed in small bamboo containers. Coconut milk is added before grilling the rice in a banana leaf.



Khao Phad Kecap Manis

RIZ SAUTÉ À L'INDONÉSIENNE

Riz sauté aux petits légumes, assaisonné de sauce manis, une sauce indonésienne qui offre un équilibre parfait entre douceur et saveur umami, avec de délicates notes de caramel.

INDONESIAN-STYLE FRIED RICE

Stir-fried rice with assorted vegetables, seasoned with manis sauce, an Indonesian sauce that perfectly balances sweetness and umami, with subtle caramel notes.



Macula Yang 🌿 🍴 🍴

AUBERGINE EN DEUX CUISSONS

Roulée dans une savoureuse préparation avant d'être frite pour lui apporter un côté croustillant, l'aubergine est ensuite passée au wok dans une sauce légèrement pimentée qui l'enrobe de ses parfums.

DOUBLE COOKED AUBERGINE

Rolled in a tasty preparation and then fried for a crispy texture, the aubergine is then cooked in a wok in a slightly spicy sauce coating it with its fragrances.



Mi Phad Gochujang 🌿 🍴

NOUILLES AU GOCHUJANG ET ŒUF

Des nouilles sautées au wok avec des œufs en omelette, accompagnées de gochujang, un condiment coréen fermenté et piquant à base de piments rouges. Un accompagnement classique mais des plus savoureux.

NOODLES WITH GOCHUJANG AND EGG

Wok-fried noodles with scrambled eggs, accompanied by gochujang, a spicy Korean fermented condiment made from red chili peppers. A classic yet incredibly delicious side dish.



Phad Kadiap 🌿

OKRA À L'HUILE DE SÉSAME

Bien que pouvant faire penser à un piment, l'okra, aussi appelé gombo, est un légume-fruit dont le goût se rapproche de l'aubergine. Cuisiné avec des petits oignons, ses saveurs s'exaltent et s'entremêlent à celles, fines mais prononcées, de l'huile de sésame.

OKRA WITH SESAME OIL

Though it may look somewhat like a chilli, okra, also called gombo, is a fruiting vegetable whose taste is close to that of aubergine. Cooked with small onions, its flavours are exalted and blend together with the fine but intense flavours of sesame oil.



Man Tod 🌿

HARICOT VERT, SAUCE KIMUCHI

Les haricots verts sont rapidement sautés au wok pour conserver tout leur croquant et leur couleur éclatante, puis assaisonnés d'une sauce kimuchi. Inspirée du kimchi coréen, cette sauce relevée et légèrement pimentée apporte des notes acidulées, épicées et parfumées qui subliment la fraîcheur des légumes.

GREEN BEANS WITH KIMUCHI SAUCE

Green beans are quickly stir-fried in a wok to retain their crunch and vibrant colour, then tossed with kimuchi sauce. Inspired by Korean kimchi, this spicy and tangy sauce adds depth and brightness, enhancing the freshness of the vegetables.



Phad Phak Ruam 🌿

MIX DE LÉGUMES GLACÉS AU SOJA

Mélange coloré de légumes sautés au wok et déglacés avec une sauce maison. Pour les végétariens, cet assortiment est préparé avec une sauce soja.

GLAZED MIXED VEGETABLE IN SOY SAUCE

A colourful mixed of sautéed stir-fried vegetables in a homemade sauce. Ideal for vegetarians, this vegetable assortment is prepared with soy sauce.



Roti au four 🌿

PAIN THAÏLANDAIS

Généralement servi en dessert ou snack accompagné de garnitures, ce pain cuit à la poêle avant d'être enfourné, est ici légèrement détourné grâce à du sésame grillé, pour des notes originales et gourmandes.

THAI BREAD

Usually served as a dessert or snack with toppings, this bread is pan-fried before being put in the oven, and here it's been given a slight twist with toasted sesame seeds for original, gourmet notes.



Yam Avocado 🌿

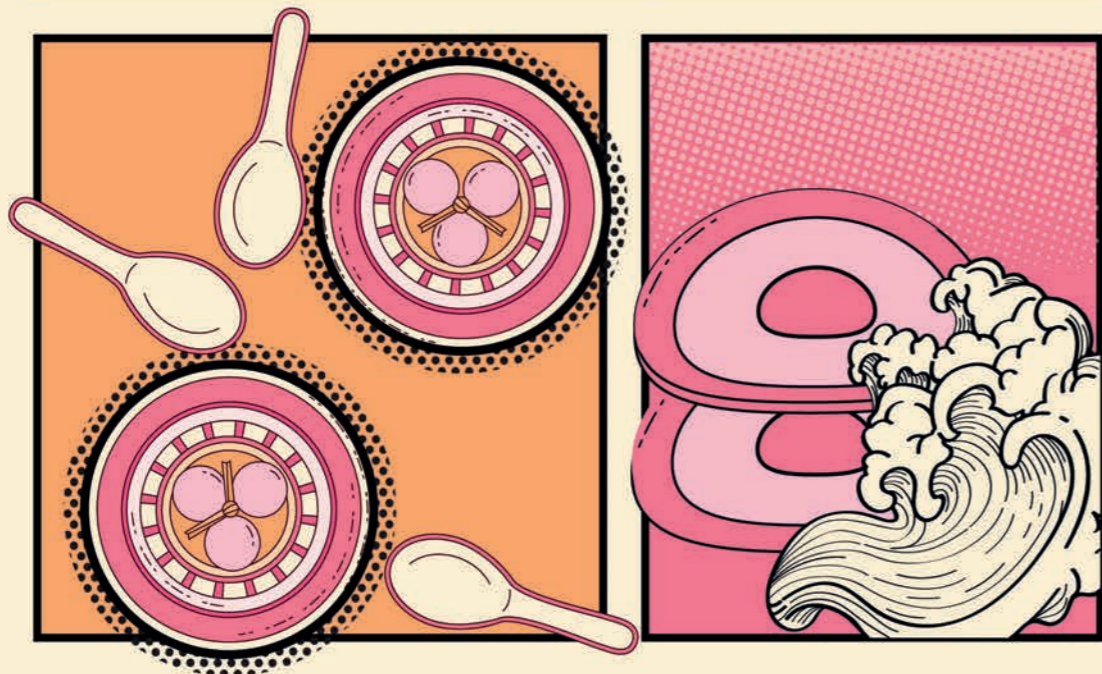
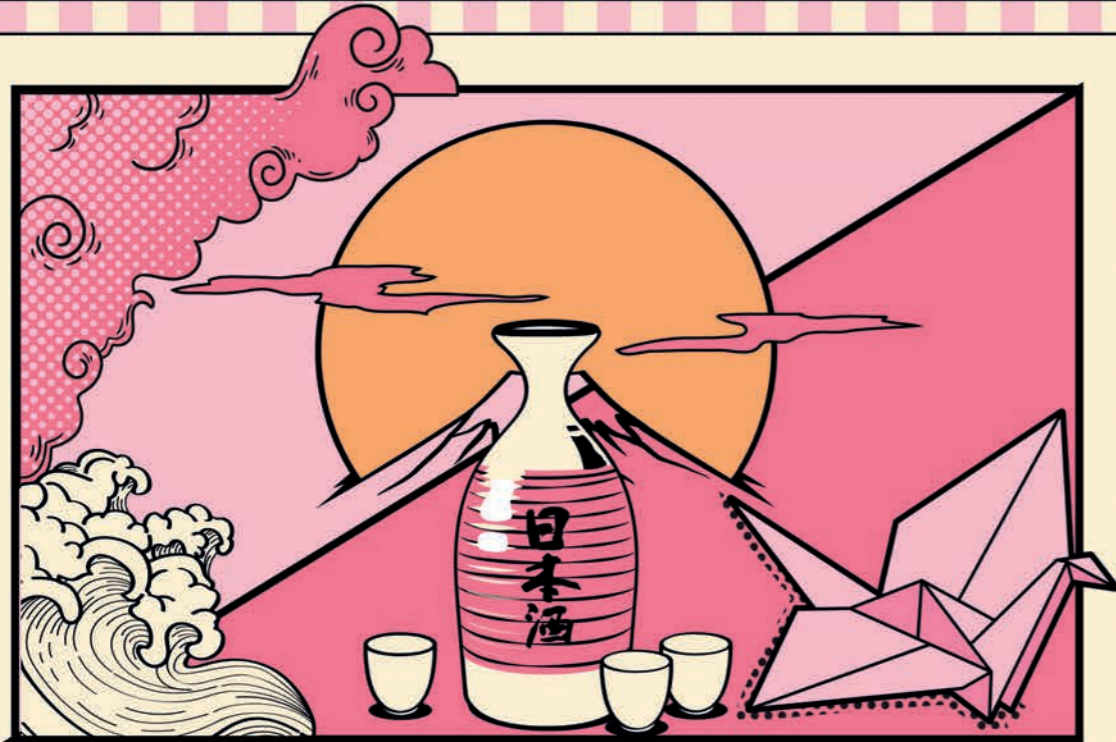
SALADE D'AVOCAT, MESCLUN, CITRON VERT

On vous emmène en Asie avec la dégustation de cette salade thaï, fraîche et colorée qui donne des envies d'été en toutes saisons. La douceur de l'avocat, un mélange de pousses tendres de mesclun légèrement anisé, des tomates et du citron vert, de l'huile et des graines de sésame. Toute en légèreté et en notes asiatiques pour cette salade éclatante et savoureuse.

AVOCADO AND MIXED LEAF SALAD WITH LIME

A taste of Asia when trying this fresh and colourful Thai salad, that adds a touch of summer in all seasons. The sweetness of avocado, and a mixture of tender salad shoots with slight aniseed flavour, tomato and lime, oil and sesame seeds. A light salad with Asian flavours that add colour and taste to this salad.





DESSERTS

Desserts

Desserts n. m. pl. — デザート (dezāto)

Préparations sucrées traditionnelles ou créatives de la cuisine asiatique et thaïlandaise, mariant fruits frais, épices et chocolat, réalisées avec soin pour sublimer les arômes naturels et proposer légèreté et qualité.

Desserts (n. pl.) — *Traditional or creative sweet dishes from Asian and Thai cuisine, blending fresh fruits, spices, and chocolate, carefully crafted to highlight natural flavors while offering lightness and quality.*

Maya Signature 2026

AMANDE ET MOUSSE DE VANILLE

Cette année encore, l'emblématique dessert du MayaBay se réinvente dans une nouvelle création. La coque en chocolat laisse place à une composition autour de l'amande : un biscuit moelleux aux amandes en base, surmonté d'un gel praliné d'amandes et d'un confit framboise-litchi. Le tout est enveloppé d'une mousse amande-vanille et rehaussé par un crispy amande, pour une expérience à la fois gourmande et raffinée.

ALMOND AND VANILLA MOUSSE

Once again this year, MayaBay's iconic dessert has been reinvented in a new creation. The chocolate shell has been replaced by an almond-based composition: a soft almond biscuit base topped with almond praline gel and raspberry-lychee confit. The whole thing is enveloped in almond-vanilla mousse and enhanced with almond crispy, for an experience that is both indulgent and refined.



Po Pia Thot

NEMS CHOCOLAT COCO, SAUCE COCO VANILLE

Voici une recette dédiée aux amateurs de chocolat, pour une nouvelle déclinaison de nems aussi surprenante que gourmande ! Ces petits rouleaux traditionnels sont ici farcis d'une ganache élaborée à partir d'un chocolat noir 66% et d'un sirop de coco, pour un subtil et exquis mélange de saveurs. À tremper sans modération dans sa délicieuse sauce coco vanille.

CHOCOLATE COCONUT SPRING ROLLS WITH COCONUT VANILLA SAUCE

Here's a recipe for chocolate lovers, featuring a new take on spring rolls that's as surprising as it is delicious! These traditional rolls are filled with a ganache made from 66% dark chocolate and coconut syrup, creating a subtle and exquisite blend of flavors. Dip them liberally in the delicious coconut vanilla sauce.



Barbe à papa

BARBE À PAPA NATURE OU CHOCOLATÉE

L'histoire de la barbe à papa débute en 1897, lorsque William Morrison, dentiste, et John C. Wharton, confiseur américain, inventent une machine pour réaliser une sorte de filage de sucre cristallisé qui, enroulé autour d'un bâton, forme la barbe à papa. Saveur chocolatée sur demande pour ce dessert totalement régressif et gourmand.

PLAIN OR CHOCOLATE DRIZZLED CANDYFLOSS

The history of candyfloss began in 1897, when William Morrison, a dentist, and John C. Wharton, American confectioner, invented a machine that produced spun sugar from granulated sugar, which once wrapped around a stick, became candyfloss. Chocolate drizzle upon request for this totally indulgent and gourmet dessert.

Yakigushi Popcorn Caramel

MOUSSE GLACÉE POPCORN, VANILLE ET CHOCOLAT BLANC

Le dessert se dévoile autour d'une mousse glacée au popcorn, parfumée à la vanille et au chocolat blanc. Elle repose sur un biscuit feuilletine, recouvert d'un croquant au caramel et d'un délicat glaçage au chocolat blond. Le tout est sublimé par un crispy de popcorn grillé et salé, accompagné d'une sauce caramel au beurre salé, pour un jeu de textures et de saveurs à la fois gourmand et contrasté.



POPCORN, VANILLA, AND WHITE CHOCOLATE ICE CREAM MOUSSE

This dessert features a popcorn ice cream mousse flavored with vanilla and white chocolate. It rests on a feuilletine biscuit, covered with a caramel crunch and a delicate blond chocolate glaze. The whole thing is enhanced by crispy, salted popcorn, accompanied by a salted butter caramel sauce, for a play of textures and flavors that is both indulgent and contrasting.



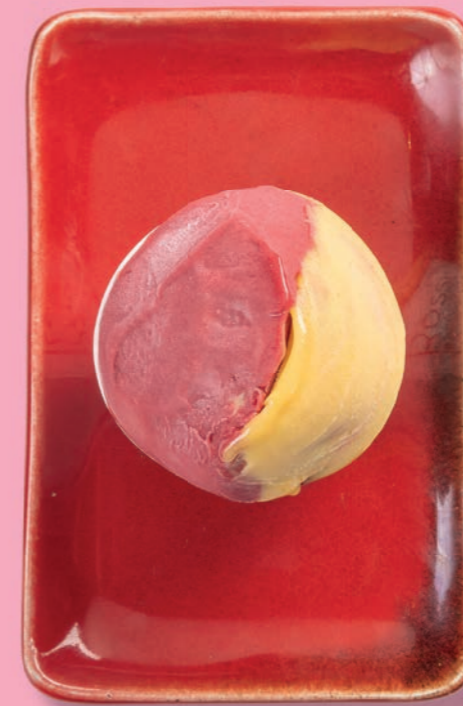
Mamuang

MANGUE FRAÎCHE

La simplicité est parfois la preuve d'un grand raffinement, en atteste ce dessert de mangue fraîche. La chair jaune foncé de la mangue, onctueuse et sucrée, confèrera à ce dessert une conclusion exotique et légère à votre repas.

FRESH MANGO

Simplicity is sometimes the proof of great sophistication, confirmed by this fresh mango dessert. The dark creamy, sweet yellow flesh of the mango, will make this dessert an exotic and light conclusion to your meal.



Glace Artisanale

CRÈMES GLACÉES ET SORBETS FABRICATION ARTISANALE PARFUMS AU CHOIX

Les crèmes glacées et sorbets proposés sont faits dans la tradition italienne avec des produits frais et naturels. Nous vous offrons une palette authentique et savoureuse de parfums.

ARTISANAL ICE CREAMS AND SORBETS, SELECTION OF FLAVOURS

The ice creams and sorbets proposed are made in the Italian tradition with fresh and natural products. We offer you an authentic and delicious range of flavours.

Maya Sphère

CHOCOLAT BLANC, MANGUE-PASSION

Cette année encore, l'emblématique sphère du MayaBay se réinvente dans une nouvelle parure. Retour à une coque en chocolat blanc 35% pour cette saison, qui va fondre sous vos yeux grâce à sa sauce mangue-passion infusée à la vanille, servie chaude. Elle dévoilera une mousse glacée exotique au chocolat blanc 35%, accompagnée d'un sorbet mangue-passion. À l'intérieur, des perles croquantes de chocolat blanc viennent compléter l'ensemble, pour une expérience toujours plus gourmande et ensoleillée.

WHITE CHOCOLATE, MANGO-PASSION FRUIT

Once again this year, the iconic dessert of MayaBay is reinvented with a new design. Returning to a 66% dark chocolate shell for this season, it will melt before your eyes under a velvety chocolate sauce infused with tonka bean, served hot. It will reveal a chocolate ice cream mousse with vanilla ice cream, and inside, crispy caramel pearls, for an even more indulgent recipe.

Intensément Chocolat

SOUFFLÉ CHOCOLAT BIO 70%

Un soufflé mêlant les Grands Crus chocolatés Bio, dessert incontournable des amateurs de chocolat. Nous avons choisi de travailler un chocolat bio à 70% dont le goût de la fève de cacao se révèle divinement à la cuisson. Léger, fondant et enivrant dès la première bouchée, c'est une explosion de parfums en bouche. Servi avec une glace onctueuse à la vanille et à la fève de tonka.

70% ORGANIC CHOCOLATE SOUFFLÉ

An organic Grand Cru chocolate soufflé, the essential dessert for all chocolate lovers. We chose to work with a 70% organic chocolate with a divine spring cocoa bean aroma that is enhanced when heated. A chocolate that is light, smooth and powerful from the very first bite, with a burst of flavours on the palate. Served with smooth vanilla and tonka bean ice cream.



Mochis Maya Moki

3,5 ou/or 15 pcs

GLACE ET PÂTE DE RIZ

Le mochi, originaire de Chine, est une préparation à base de riz gluant qui accompagne de nombreuses recettes en Asie. Un cœur onctueux dans un enrobage fondant ! Cette merveille sucrée, ici en version glacée, est bien appréciable pour terminer le repas de manière rafraîchissante. Une fois servi, nous vous conseillons de patienter quelques instants avant d'y succomber, afin de permettre au mochi de libérer tous ses arômes, pour un plaisir infini. Disponibles en plusieurs saveurs selon vos envies : 3 ou 5 pièces, et n'hésitez pas à demander notre assortiment dégustation de 15 parfums.

ICE CREAM AND RICE PASTE

Mochi, originally from China, is a preparation made from glutinous rice that accompanies many recipes across Asia. A creamy heart wrapped in a soft coating! This sweet delight, here in its ice cream version, is the perfect way to end a meal with a refreshing touch. Once served, we recommend waiting a few moments before indulging, allowing the mochi to release all its aromas for infinite pleasure. Available in several flavors to suit your desires: 3 or 5 pieces, and don't hesitate to ask for our tasting assortment of 15 flavors.



Plateau Dessert Mix

(à partir de 2 personnes / from 2 people)

LES INCONTOURNABLES DOUCEURS SUCRÉES

Ce plateau dessert, pensé pour deux personnes, réunit les créations les plus gourmandes de la carte. On y retrouve le yakigushi au popcorn caramel, la sélection de mochis, la Maya Signature, les nems au chocolat, une mini barbe à papa ainsi qu'un assortiment de fruits frais mêlant mangue et fruits rouges. Une dégustation variée qui permet de partager tous les incontournables sucrés du MayaBay.

THE ESSENTIAL SWEET TREATS

This dessert platter, designed for two, brings together the most indulgent creations from the menu. It features caramel popcorn yakigushi, a mochi selection, the Maya Signature, chocolate nems, a mini cotton candy, and a mix of fresh fruits combining mango and red berries. A varied tasting experience that allows you to enjoy and share all of MayaBay's signature sweet delights.



MAYA COLLECTION

L'histoire de Maya Collection Fondée en 2007 à Monaco, Maya Collection est née d'une vision unique : marier un luxe discret à une hospitalité familiale sincère. De notre premier restaurant le MayaBay où parfums thaïlandais et japonais se mêlaient à l'inspiration méditerranéenne. Nous nous sommes développés à Monaco, Dubaï et Porto Montenegro, tandis que Maya Mia rend hommage à la cuisine italienne authentique dans une trattoria modernisée. Fidèles à cet héritage, nous avons inauguré Le Refuge de la Traye, perché au-dessus de Méribel, en 2019, suivi de Maya Altitude en 2021, et préparons l'ouverture de nouveaux établissements : un Maya Hotel et un MayaBay à Courchevel (2025), un Maya Jah à Doha (2025), un MayaBay à West Palm Beach (2026) et un MayaBay à Londres (2027).

La vision Maya Collection

Chaque adresse Maya Collection est conçue pour s'harmoniser avec son environnement tout en conservant notre chaleur et notre élégance signature. Que vous soyez au MayaBay ou dans la quiétude alpine du Refuge de la Traye, vous découvrirez des espaces dessinés avec soin, une gastronomie d'exception et un service personnalisé. Nos lieux allient caractère local et standards internationaux. Nos adresses baignent chaque invité dans une atmosphère chaleureuse et accueillante, sublimée par un design unique et artistique. Notre équipe passionnée et experte s'engage à offrir un service sur mesure, alliant attention sincère et professionnalisme. Nous proposons une hospitalité culinaire d'exception, créant des expériences gastronomiques innovantes qui enchantent tous les palais.

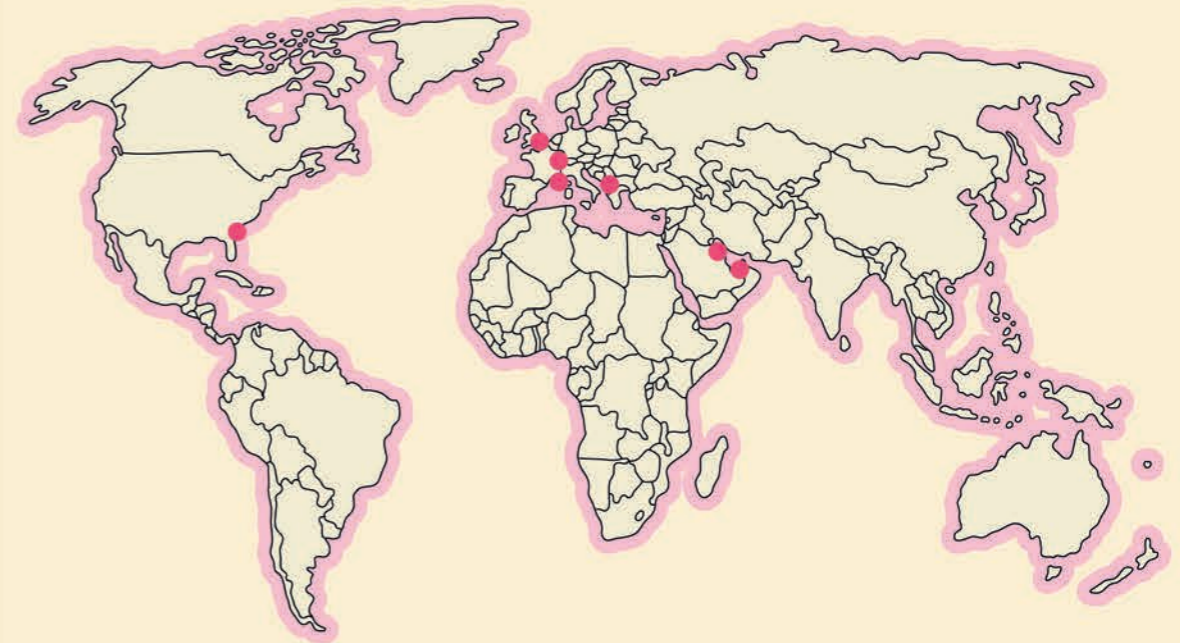
Founded in 2007 in Monaco, Maya Collection was born from a unique vision: to combine understated luxury with genuine family-style hospitality. From our first restaurant, MayaBay, where Thai and Japanese aromas, we expanded to Monaco, Dubai, and Porto Montenegro, while Maya Mia pays tribute to authentic Italian cuisine in a modernized trattoria. Staying true to this heritage, we inaugurated Le Refuge de la Traye, perched above Méribel, in 2019, followed by Maya Altitude in 2021, and we are preparing to open new establishments: a Maya Hotel and a MayaBay in Courchevel (2025), a Maya Jah in Doha (2025), a MayaBay in West Palm Beach (2026), and a MayaBay in London and Mykonos (2027).

The Maya Collection Vision

Every Maya Collection address is designed to harmonize with its surroundings while maintaining our signature warmth and elegance. Whether you dine by the sea at MayaBay or find alpine tranquility at Le Refuge de la Traye, you will experience thoughtfully designed spaces, exceptional cuisine, and personalized service. Our venues combine local character with international standards. Our addresses immerse every guest in a warm and welcoming atmosphere, enhanced by unique and artistic design. Our passionate and expert team is committed to providing bespoke service, combining sincere attention with professionalism. We offer exceptional culinary hospitality, creating innovative gastronomic experiences that delight every palate.

MAYA Collection

ROUTE TO SUCCESS



MONACO • DUBAI • PORTO MONTENEGRO • MÉRIBEL
COURCHEVEL 1850 • WEST PALM BEACH • DOHA • LONDRES

JV PASTOR
GROUPE

MAYA Collection

MAYABAY
THAI - JAPANESE

MAYA MIA
RESTAURANT ITALIAN

da Valentino
ITALIAN GASTRONOMY

LE REFUGE DE LA TRAYE
MÉRIBEL 1850

MAYA HOTEL
COURCHEVEL

MAYA ALTITUDE
RESTAURANT
MÉRIBEL

maya jah
MEDITERRANEAN & ORIENTAL

MAYABAY MONACO: AN INTIMATE AND REFINED THAI-JAPANESE CULINARY EXPERIENCE IN THE HEART OF THE PRINCIPALITY

MayaBay est une marque de restaurants internationale fondée en 2006 avec son premier établissement à Monaco.

MayaBay incarne la fusion des traditions culinaires thaïlandaises et japonaises et offre une expérience gastronomique multisensorielle inégalée, basée sur trois principes fondateurs : des lieux au design thématique sophistiqué, mettant en avant l'élégance, le confort, le dépaysement et la convivialité ; une cuisine excellente et créative, aux multiples saveurs, précise et élaborée à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés, préparée par des chefs asiatiques au savoir-faire reconnu ; une atmosphère raffinée, détendue et joyeuse qui évolue tout au long de la journée, soutenue par un service excellent, minutieux et attentif, axé sur la reconnaissance, l'écoute et la création d'un lien émotionnel et humain fort entre les clients, les équipes et la marque.

Depuis, MayaBay s'est étendu à travers le monde vers des destinations de renommée mondiale telles que Dubaï, Porto Montenegro et bientôt Courchevel 1850, West Palm Beach et Londres, porté par le succès d'un triptyque enraciné dans chaque environnement, s'appuyant sur ses fondamentaux et innovant pour mieux résonner localement.

MayaBay is an international restaurant brand founded in 2006 with its first establishment in Monaco.

MayaBay embodies the fusion of Thai and Japanese culinary traditions and offers an unparalleled multisensory gastronomic experience based on three founding principles: Locations with sophisticated thematic design, emphasizing elegance, comfort, a change of scenery, and conviviality. Excellent, creative cuisine with multiple flavors, precision, and carefully sourced ingredients, prepared by Asian chefs with proven expertise. A refined, relaxed, and joyful atmosphere that evolves throughout the day, supported by excellent, meticulous, and attentive service focused on recognition, listening, and creating a strong emotional and human connection between customers, teams, and the brand.

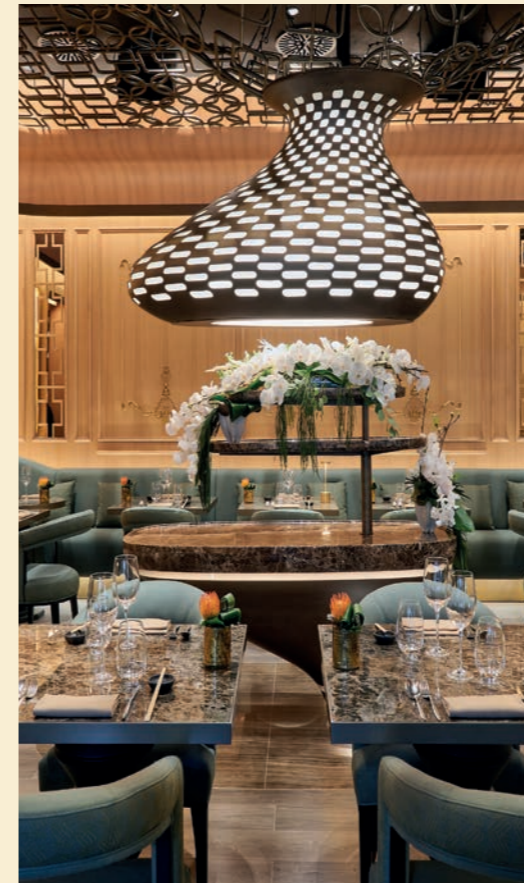
MayaBay has since spread around the world to world-renowned destinations such as Dubai, Porto Montenegro, and soon Courchevel 1850, West Palm Beach, and London, driven by the success of a triptych that is rooted in each environment, building on its fundamentals and innovating to better resonate locally.



MAYABAY

THAI - JAPANESE

MONACO



Espace Thaïlandais - *Thai Area*



Espace Japonais - *Japanese Area*



MAYA STAFF

Deux cuisines, deux équipes. L'une venue de Thaïlande, l'autre du Japon. Chaque brigade prépare avec soin les plats emblématiques de son pays, avec la rigueur et la passion qui les caractérisent. À leurs côtés, le Chef Christophe Dupuy veille aux détails, apporte son savoir-faire et sa créativité pour sublimer chaque assiette. En salle, l'équipe accueille et accompagne les convives tout au long du repas, pour leur faire vivre une véritable découverte des saveurs asiatiques.

Two kitchens, two teams. One from Thailand, the other from Japan. Each brigade carefully prepares the signature dishes of its country, with the rigor and passion that define them. Alongside them, Chef Christophe Dupuy oversees every detail, bringing his expertise and creativity to elevate each plate. In the dining room, the team welcomes and guides guests throughout the meal, offering them a true journey into Asian flavors.



Rosario Russo
Director
MayaBay Monaco



Simone Giorgeschi
Pastry Chef
Maya Collection



Christophe Dupuy
Executive Chef
Maya Collection



Eric Gorjux
Director of Operations
Maya Collection



Richard Maria
CEO
MAYA Collection

MAYABAY DUBAI: A LUXURIOUS THAI-JAPANESE GASTRONOMIC JOURNEY IN THE HEART OF THE CITY'S VIBRANT SKYLINE



MayaBay s'est implanté à Dubaï en 2022, en face du Jumeirah Al Naseem.

MayaBay Dubaï allie l'élégance architecturale à un voyage culinaire, offrant une expérience multisensorielle avec vue sur l'emblématique Burj Al Arab. Conçu par l'architecte Sylvestre Murigneux, l'intérieur allie sophistication et chaleur, mettant en valeur des matériaux naturels - bois, pierre et teintes inspirées de l'esprit de Monaco. Le menu célèbre les créations emblématiques de MayaBay : du caviar Crystals au Robata, en passant par le sashimi thaïlandais, l'incontournable Larmes du Tigre et le Maya Crispy Duck, le tout complété par des spécialités laotiennes raffinées.

Idéalement situé au cœur animé de Dubaï, à quelques pas du sanctuaire Turtle Lagoon à Jumeirah Al Naseem, MayaBay Dubai incarne l'art de l'hospitalité avec excellence, créativité et souci du détail, créant un lien émotionnel fort entre les clients, les équipes et la marque.

MayaBay established itself in Dubai in 2022, opposite the Jumeirah Al Naseem.

MayaBay Dubai blends architectural elegance with a culinary journey, offering a multisensory experience overlooking the iconic Burj Al Arab. Designed by architect Sylvestre Murigneux, the interior combines sophistication and warmth, showcasing natural materials—wood, stone, and hues inspired by the spirit of Monaco. The menu celebrates MayaBay's signature creations: from Crystals Caviar to Robata, Thai Sashimi to the unmissable Larmes du Tigre and Maya Crispy Duck, complemented by refined Laotian delicacies.

Perfectly located in the vibrant heart of Dubai, just steps from the Turtle Lagoon sanctuary at Jumeirah Al Naseem, MayaBay Dubai embodies the art of hospitality with excellence, creativity, and attention to detail, creating a strong emotional connection between guests, teams, and the brand.



MAYABAY PORTO MONTENEGRO: A BESPOKE THAI-JAPANESE FLAVOR EXPERIENCE ON THE MEDITERRANEAN WATERFRONT



MayaBay s'est implanté à Porto Montenegro en 2023, sur le front de mer de Tivat, juste à côté de l'hôtel Regent.

MayaBay Porto Montenegro célèbre l'union d'un design raffiné et d'une gastronomie asiatique exceptionnelle, offrant une expérience multisensorielle unique reposant sur trois piliers : des lieux à l'architecture sophistiquée, mettant l'accent sur l'élégance, le confort et le sentiment d'évasion, comme en témoigne la majestueuse terrasse ombragée surplombant la marina de Tivat, conçue par l'architecte hongkongais Sylvestre Murigneux à partir de matériaux nobles et de finitions sur mesure ; une cuisine créative et précise, mêlant saveurs asiatiques traditionnelles et contemporaines, présentée avec une touche artistique et préparée avec des ingrédients soigneusement sélectionnés par des chefs asiatiques experts ; et une atmosphère raffinée et conviviale qui évolue tout au long de la journée, soutenue par un service attentif, chaleureux et personnalisé qui favorise un lien émotionnel fort entre les clients, les équipes et la marque.

Situé au cœur animé de Porto Montenegro, MayaBay est une destination incontournable qui donne vie à l'âme de MayaBay Monaco à travers le monde.


MayaBay established itself in Porto Montenegro in 2023, on the Tivat waterfront, right at the doorstep of the Regent Hotel.

MayaBay Porto Montenegro celebrates the union of refined design and exceptional Asian gastronomy, offering a unique multisensory experience built on three pillars: locations with sophisticated architecture, emphasizing elegance, comfort, and a sense of escape, exemplified by the majestic shaded terrace overlooking Tivat Marina, designed by Hong Kong-based architect Sylvestre Murigneux using noble materials and bespoke finishes; creative and precise cuisine, blending traditional and contemporary Asian flavors, presented with artistic flair and prepared with carefully sourced ingredients by expert Asian chefs; and a refined, convivial atmosphere that evolves throughout the day, supported by attentive, warm, and personalized service that fosters a strong emotional connection between guests, teams, and the brand.

Set in the vibrant heart of Porto Montenegro, MayaBay stands as a must-visit destination, bringing the soul of MayaBay Monaco to life across the globe.



MAYABAY COURCHEVEL 1850: A REFINED THAI-JAPANESE CULINARY HAVEN AMID THE ALPINE PEAKS


MAYABAY
THAI - JAPANESE
COURCHEVEL 1850

MayaBay ouvrira ses portes à Courchevel 1850 en décembre 2025, au sein du boutique hôtel, Maya Hotel

MayaBay Courchevel 1850 célèbre l'union d'un design raffiné et d'une cuisine asiatique exceptionnelle, offrant une expérience multisensorielle unique. L'espace de restauration, à l'architecture sophistiquée, est conçu pour offrir élégance, confort et évocation d'évasion, avec des intérieurs chaleureux en harmonie avec les autres établissements internationaux, tout en s'adaptant parfaitement à son cadre alpin, grâce à l'utilisation de matériaux nobles et de finitions sur mesure. La cuisine, créative et précise, mêle saveurs asiatiques traditionnelles et contemporaines, présentées avec une forte sensibilité artistique et préparées avec des ingrédients soigneusement sélectionnés par des chefs asiatiques experts.

Entièrement intégré au projet Maya Hotel, conçu avec une touche d'inspiration japonaise où le temps semble s'être arrêté et où la douceur prévaut, MayaBay s'impose comme une destination incontournable à Courchevel 1850, rayonnant l'esprit de MayaBay Monaco au milieu des montagnes.

MayaBay is set to open its doors in Courchevel 1850 in December 2025, within the boutique Maya Hotel.

MayaBay Courchevel 1850 celebrates the union of refined design and exceptional Asian cuisine, offering a unique multisensory experience. The dining space, with its sophisticated architecture, is designed for elegance, comfort, and a sense of escape, featuring warm interiors in harmony with other international locations while adapting seamlessly to its alpine setting, using noble materials and bespoke finishes. The cuisine, creative and precise, blends traditional and contemporary Asian flavors, presented with a strong artistic sensibility and prepared with ingredients carefully selected by expert Asian chefs.

Fully integrated into the Maya Hotel project, conceived with a Japanese-inspired touch where time seems to pause and softness prevails, MayaBay stands as an unmissable destination in Courchevel 1850, radiating the spirit of MayaBay Monaco amidst the mountains.



MAYABAY WEST PALM BEACH: AN EXCLUSIVE THAI-JAPANESE DINING ESCAPE OVERLOOKING THE ATLANTIC


MAYABAY
THAI - JAPANESE
WEST PALM BEACH

MayaBay ouvrira ses portes à l'autre bout du monde, à West Palm Beach, en Floride, en janvier 2026.

À West Palm Beach, MayaBay s'invite au BIBA en déployant toute l'élégance de sa signature culinaire. Dans un cadre raffiné où l'esthétique japonaise et thaïlandaise se mêle à l'esprit ensoleillé et sophistiqué de la côte, les convives peuvent découvrir une sélection emblématique de la carte MayaBay. Une Chef's Table exclusive permet de savourer l'expérience dans toute sa finesse, tandis qu'une offre de delivery signée MayaBay prolonge ce voyage gustatif jusque chez soi. Fidèle à son héritage monégasque, MayaBay marie savoir-faire, qualité et créativité, en parfaite harmonie avec l'art de vivre vibrant de West Palm Beach.

MayaBay is set to open its doors on the other side of the globe in West Palm Beach, Florida, in January 2026.

In West Palm Beach, MayaBay invites itself to BIBA, showcasing all the elegance of its signature cuisine. In a refined setting where Japanese and Thai aesthetics blend with the sunny and sophisticated spirit of the coast, guests can discover an iconic selection from the MayaBay menu. An exclusive Chef's Table allows guests to savour the experience in all its finesse, while MayaBay's delivery service extends this culinary journey to the comfort of their own homes. True to its Monegasque heritage, MayaBay combines expertise, quality and creativity in perfect harmony with the vibrant lifestyle of West Palm Beach.



MAYAMIA: AN ITALIAN TRATTORIA THAT CELEBRATES ALL REGIONS OF ITALY AND THEIR AUTHENTIC CULINARY CRAFTSMANSHIP



La trattoria italienne Maya Mia a ouvert ses portes à Monaco en 2018.

Une adresse qui est rapidement devenue incontournable au cœur de Monaco, réputée pour son atmosphère chaleureuse et accueillante. Plus qu'un simple restaurant ouvert toute la journée, elle se transforme en une expérience italienne animée avec des soirées à thème sur-mesure, animées par des DJ live, des décorations soignées, des divertissements animés et une playlist 100 % italienne. Une alchimie parfaite se crée entre un décor coloré et accueillant et les meilleurs produits frais, le tout servi dans un cadre détendu et familial.

Des antipasti aux pizzas, en passant par les pâtes, la charcuterie et les desserts, notre chef élabore une variété de spécialités qui emmènent les clients dans un voyage culinaire à travers l'Italie, de la côte amalfitaine aux paysages ensoleillés de la Toscane.

The Italian trattoria Maya Mia opened in Monaco in 2018.

An address that has quickly become a must-visit in the heart of Monaco, celebrated for its warm and welcoming atmosphere. More than just an all-day dining destination, it transforms into a vibrant Italian experience with bespoke themed evenings, featuring live DJs, curated decorations, lively entertainment, and a 100% Italian playlist. The perfect alchemy is created between a colourful and inviting décor and the finest fresh produce, all served in a relaxed, family-friendly setting.

From antipasti to pizza, pasta, charcuterie, and desserts, our Chef crafts a variety of specialties that take guests on a culinary journey through Italy, from the Amalfi Coast to the sun-soaked landscapes of Tuscany.



MAYA HOTEL COURCHEVEL1850: A LUXURY BOUTIQUE HOTEL THAT CELEBRATES SERENITY, ELEGANCE, AND JAPANESE-INFLUENCED DESIGN IN THE HEART OF THE ALPS



Le Maya Hotel Courchevel ouvrira ses portes en décembre 2025 au cœur de Courchevel 1850.

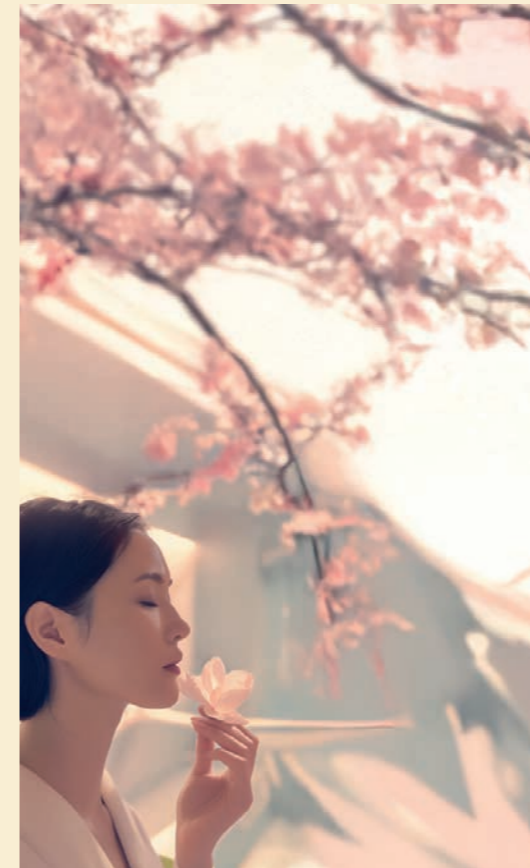
Le Maya Hotel Courchevel, un hôtel-boutique au cœur du légendaire Courchevel 1850. Chaque détail reflète un design influencé par l'esthétique japonaise, alliant confort et style. Avec ses chambres et suites, dont la Master Suite Lalique et l'Appartement Lalique, chaque espace raconte une histoire unique.

Le Maya Hotel invite à la reconnexion personnelle, physique et spirituelle, laissant ses clients revigorés et inspirés. Son restaurant thaï-japonais, MayaBay, offre une expérience culinaire subtile, mêlant saveurs et créations artistiques. La cave à vin abrite des millésimes exclusifs, tandis que le bar à cocktails ravit les papilles avec des créations inventives. La boutique Lalique et les œuvres d'art disséminées dans l'hôtel offrent un voyage esthétique à travers l'établissement. Un service discret et personnalisé transforme chaque séjour en une expérience unique et mémorable. Ouvert en décembre 2025 après trois ans de reconfiguration complète, le Maya Hotel incarne l'élégance et le raffinement au sommet des Alpes.

The Maya Hotel Courchevel will open in December 2025 in the heart of Courchevel 1850.

Maya Hotel Courchevel, a boutique hotel in the heart of the legendary Courchevel 1850. Designed as a place of serenity and rejuvenation, it offers an elegant and refined "home away from home." Every detail reflects a design influenced by Japanese aesthetics, combining comfort and style. With rooms and suites, including the Master Suite Lalique and the Lalique Apartment, each space tells a unique story.

Maya Hotel invites personal, physical, and spiritual reconnection, leaving guests renewed and elevated. Its Thai-Japanese restaurant, MayaBay, offers a subtle culinary experience, blending flavors with artistic creations. The wine cellar houses exclusive vintages, while the mixology bar delights with inventive creations. The Lalique boutique and the dispersed artworks provide an aesthetic journey throughout the hotel. Discreet and personalized service transforms every stay into a unique and memorable experience. Opening in December 2025 after three years of complete reconfiguration, Maya Hotel embodies elegance and refinement at the pinnacle of the Alps.



REFUGE DE LA TRAYE: A LUXURY MOUNTAIN RETREAT THAT CELEBRATES NATURE, SERENITY, AND EXCEPTIONAL COMFORT IN THE HEART OF MERIBEL AND THE 3 VALLÉES



The Refuge de La Traye in Méribel, in the heart of the 3 Vallées, was completely redesigned and reopened in 2019.

Le Refuge de La Traye, un hameau face au Mont-Blanc, niché au cœur de la nature brute des Alpes. Un refuge de montagne de luxe pensé comme un cocon d'exception, pour se reconnecter et se ressourcer. Chaque espace, chambres, suites et Mazots, allie confort extrême, élégance et intimité. La Table et le Spa offrent des expériences exclusives, où simplicité et excellence se conjuguent. Des espaces communs chaleureux et intimistes favorisent le partage et le sentiment de « chez soi ». Une nouvelle terrasse, face au Mont-Blanc, invite à contempler et savourer l'instant présent. Activités, ferme éducative, ruches et parcours d'œuvres d'art prolongent la découverte et l'ancrage dans la nature.

Le service, discret et sur-mesure, transforme chaque séjour en expérience unique et mémorable. Le Refuge de La Traye, un lieu hors du monde, pour créer des souvenirs forts et revenir en version augmentée.

The Refuge de La Traye in Méribel, in the heart of the 3 Vallées, was completely redesigned and reopened in 2019.

Le Refuge de La Traye, a hamlet facing Mont Blanc, nestled in the heart of the raw nature of the Alps. A luxury mountain refuge designed as an exceptional cocoon, where you can reconnect and recharge your batteries. Each space, rooms, suites and Mazots, combines extreme comfort, elegance and intimacy. The restaurant and spa offer exclusive experiences, where simplicity and excellence come together. Warm and intimate common areas encourage sharing and a feeling of 'home'. A new terrace, facing Mont Blanc, invites you to contemplate and savour the moment. Activities, an educational farm, beehives and art trails extend the discovery and connection with nature.

The discreet and personalised service transforms each stay into a unique and memorable experience. Le Refuge de La Traye, a place apart from the world, where you can create lasting memories and return feeling enriched.



MAYA ALTITUDE: A MOUNTAIN RESTAURANT THAT CELEBRATES FLAVORS, LANDSCAPES, AND SHARED MOMENTS IN THE HEART OF MERIBEL AND THE 3 VALLÉES



Maya Altitude à Méribel, destination incontournable des 3 Vallées, a ouvert ses portes en décembre 2021 en tant que restaurant d'altitude.

Maya Altitude est un chalet-restaurant perché à 2 300 mètres d'altitude, au cœur des pistes du plus grand domaine skiable au monde. Ses vastes terrasses offrent une vue panoramique sur les Alpes, avec le Mont Blanc comme pièce maîtresse, ce qui en fait une destination incontournable. L'intérieur, conçu par Sylvestre Murigneux dans un style inspiré de l'Himalaya, peut accueillir jusqu'à 300 convives. Le chef Stéphane Desprez propose une carte brasserie raffinée, alliant recettes locales et techniques de cuisson au charbon de bois et au four tandoor.

L'après-midi, un DJ live donne le ton pour des moments de partage et de convivialité. Maya Altitude est un lieu de rencontre où se mêlent saveurs, paysages et moments privilégiés.

Maya Altitude in Méribel, the unmissable destination of the 3 Vallées, opened in December 2021 as a mountain restaurant.

Maya Altitude is a chalet-restaurant perched at 2,300 meters, in the heart of the slopes of the world's largest ski area. Its expansive terraces offer panoramic views of the Alps, with Mont Blanc as a striking centerpiece, making it a must-visit destination. The interior, designed by Sylvestre Murigneux in a Himalayan-inspired style, can accommodate up to 300 guests. Chef Stéphane Desprez presents a refined brasserie menu, combining local recipes with charcoal and Tandoor oven cooking techniques.

In the afternoon, a live DJ sets the tone for moments of sharing and conviviality. Maya Altitude is experienced as a gathering place where flavors, landscapes, and moments come together.



MAYA JAH DOHA: A FUSION OF INDIAN AND MOROCCAN CULINARY WORLDS IN THE HEART OF A CITY WHERE MODERNITY MEETS TRADITION



Maya Jah ouvrira ses portes à Doha en 2025.

Situé à Doha, capitale dynamique au carrefour des continents, Maya Jah proposera une expérience gastronomique raffinée, mêlant les saveurs audacieuses et le patrimoine culinaire de l'Inde et du Maroc. Chaque plat reflète la créativité et la maîtrise, célébrant des siècles de tradition tout en explorant l'innovation. Le restaurant est conçu comme un sanctuaire élégant, où l'atmosphère, le service et la cuisine s'unissent pour offrir un véritable voyage des sens. Maya Jah Doha promet une expérience unique, où la culture, le savoir-faire et le goût atteignent de nouveaux sommets.

Maya Jah will open in Doha in 2025.

Located in Doha, a dynamic capital at the crossroads of continents, Maya Jah will offer a refined gastronomic experience, blending the bold flavors and culinary heritage of India and Morocco. Each dish reflects creativity and mastery, celebrating centuries of tradition while exploring innovation. The restaurant is conceived as an elegant sanctuary, where atmosphere, service, and cuisine come together for a true journey of the senses. Maya Jah Doha promises a unique experience, where culture, craftsmanship, and taste reach new heights.



OUR MANUFACTURES: MAISON VERTUEUX, FRENCH ARTISAN CHOCOLATIER, AND MAYA MOKI, EXCLUSIVE CREATOR OF ICE MOCHIS



MAYA MOKI

Maya Moki, la manufacture française et artisanale revisite le mochi glacé avec un twist 100% français, ultra-gourmand. Installée dans les Alpes-Maritimes, notre équipe façonne avec passion des mochis glacés d'exception élaborés avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés, des glaces et des recettes exclusives. Avec 15 parfums irrésistibles, notre collection joue la carte du plaisir, entre douceur réconfortante et explosion de saveurs. Et comme on aime surprendre, on propose aussi des éditions limitées au fil des saisons, sans oublier la possibilité de créations sur mesure pour les plus audacieux. Pensés aussi pour les professionnels, nos mochis glacés allient goût, équilibre et praticité. Fière filiale du groupe Maya Collection, Maya Moki casse les codes et sublime le dessert japonais traditionnel avec une touche d'excellence et d'innovation.

MAYA MOKI

Maya Moki, the French artisanal manufacturer, revisits frozen mochi with a 100% French twist that is ultra-indulgent. Based in the Alpes-Maritimes region, our team passionately crafts exceptional frozen mochi using carefully selected ingredients, ice cream, and exclusive recipes. With 15 irresistible flavors, our collection is all about pleasure, combining comforting sweetness with an explosion of flavors. And because we love to surprise, we also offer limited editions throughout the seasons, not to mention the possibility of custom creations for the more adventurous. Designed with professionals in mind, our ice cream mochi combine taste, balance, and practicality. A proud subsidiary of the Maya Collection group, Maya Moki breaks the mold and elevates traditional Japanese desserts with a touch of excellence and innovation.

MAISON VERTUEUX

Au cœur des paysages authentiques de l'Ardèche, à Labégude, Maison Vertueux a été fondée en décembre 2023. Artisan chocolatier et torréfacteur de cacao, il maîtrise l'ensemble de la chaîne de fabrication, garantissant des chocolats uniques qui révèlent toute la richesse de ses fèves soigneusement sélectionnées.

MAISON VERTUEUX

In the heart of the authentic landscapes of Ardèche, in Labégude, Maison Vertueux was founded in December 2023. A chocolate artisan and cocoa roaster, it masters the entire production chain, ensuring unique chocolates that reveal the full richness of its carefully selected beans.

Chaque création met en valeur la pureté des ingrédients dans des recettes naturelles et gourmandes, tout en reflétant un engagement éthique et responsable envers l'environnement et l'humain. Maison Vertueux fait partie des manufactures du groupe Maya Collection, et chaque carré de chocolat incarne cette promesse de qualité, de pureté et d'authenticité.

Each creation highlights the purity of the ingredients in natural and indulgent recipes, while reflecting a commitment to ethical and responsible practices toward the environment and people. Maison Vertueux is part of the Maya Collection group's manufactures, and every chocolate square embodies this promise of quality, purity, and authenticity.

DÉCOUVREZ LES MOCHIS MAYA MOKI DANS VOTRE CORNER DÉDIÉ, DISPONIBLES DANS TOUS LES MAYABAY À EMPORTER, POUR SAVOURER DIRECTEMENT CHEZ VOUS.

DISCOVER MAYA MOKI MOCHIS AT YOUR DEDICATED CORNER, AVAILABLE AT ALL MAYABAY FOR TAKEAWAY, READY TO ENJOY RIGHT AT HOME.



LES PRODUITS PETROSSIAN À EMPORTER DU MAYABAY
PETROSSIAN PRODUCTS TO TAKE AWAY FROM MAYABAY



MAISON PETROSSIAN

Savourez l'excellence de Petrossian chez vous ! Retrouvez dans votre Mayabay toute la gamme de caviars qui ont fait la renommée de la célèbre maison parisienne, à déguster directement à la maison. Nos Chefs intègrent également ces produits d'exception dans les recettes servies dans nos restaurants

THE HOUSE OF PETROSSIAN

Enjoy the excellence of Petrossian at home! Discover the full range of caviars that have made the famous Parisian house renowned, available for you to savor right at home. Our Chefs also incorporate these exceptional products into the recipes served in our restaurants.



LES PRODUITS MAYA MOKI À EMPORTER DU MAYABAY
MAYA MOKI PRODUCTS TO TAKE AWAY FROM MAYABAY



MAYA MOKI

Savourez l'exclusivité des mochi Maya Moki chez vous ! Retrouvez dans votre Mayabay toute la gamme de mochi glacés qui font l'originalité et la renommée de la Maya Collection, à déguster directement à la maison. Nos Chefs intègrent également ces créations gourmandes dans les recettes servies dans nos restaurants.

MAYA MOKI

Enjoy the exclusivity of Maya Moki mochi at home! Discover the full range of frozen mochi that make the Maya Collection unique and renowned, ready to savor right at home. Our Chefs also incorporate these delightful creations into the recipes served in our restaurants.





MAYABAY

THAI - JAPANESE

MONACO

Le Roccabella - 24, avenue Princesse Grace - Monaco
Réservation : +377 97 70 74 67 - www.mayabay.mc

@mayabaymonaco

Photos : Alex Berenci - Fabio Galatioto - 241 Production - Sylvestre Murigneux - BeARTpro - Sylvain Aymoz
Vincent Leroux - Gilles Tillard - Maya Collection - MayaBay Dubai - MayaBay Porto-Montenegro

