MAYABAY

THAI - JAPANESE

MONACO

RECETTES ÉLABORÉES PAR LE CHEF CHRISTOPHE DUPUY ET SES ÉQUIPES

RECIPES CREATED BY CHEF CHRISTOPHE DUPUY & HIS TEAMS

2026-2027

MAYA Collection

Contents
SOMMAIRE

蒸し点心 — **VAPEURS** *Steamed Dumplings* 18 / 19

寿司・刺身・握り — **SUSHI** *Sashimi & Nigiri* 22

手巻き・軍艦 — **ROLL** *Uramaki* 24 / 25

細巻き・太巻き — **ROLL** *Hosomaki* 26

裏巻き — **HAND-ROLL** *Gunkan* 27

シグネチャー前菜 / シグネチャー前菜 / シグネチャー前菜 — **ENTRÉES SIGNATURES** *Signature Starters* 30 / 33

タイ風ニュースタイル刺身 — **THAI SASHIMI** *New Style* 36 / 39

春巻き・天ぷら — **SALADES** *Salads* 42 / 43

春巻き・天ぷら — **NEMS & TEMPURA JAPONAISE** *Spring Rolls and Japanese Tempura* 46 / 49

スープ — **SOUPES** *Soups* 52 / 53

カレー — **CURRYS** *Curries* 56 / 59

炉端焼き — **ROBATA** *Japanese Barbecue* 62 / 63

炉端焼き — **SPÉCIALITÉS** *Specialities* 66 / 71

名物料理 — **GARNITURES** *Garnishes* 74 / 77

デザート — **DESSERTS** *Desserts* 80 / 87

Vapeurs
Steamed Dumplings

KUNG CRYSTAL HAR GAU 18 €
Cristals transparents, farce à la crevette, parfumés au basilic thaï
Transparent Crystals, Prawn Stuffing, Thai Basil Flavoured

SHUI JAO CRYSTAL HAR GAU 18 €
Cristals oranges colorés au jus de carotte,
farce aux noix de Saint-Jacques fumées
Orange Crystals coloured with Carrot Juice, smoked Scallops Stuffing

CRYSTAL HOMARD 19 €
Cristals à la farce de homard parfumés à la vanille
Crystals stuffed with Lobster flavored with Vanilla

PLA CRYSTAL 18 €
Cristals roses colorés au jus de betterave, farce au saumon
parfumés au curry et œufs de saumon
Pink Crystals coloured with Beetroot Juice, Curry-flavoured Salmon Stuffing, Salmon Roe

PHAK CRYSTAL 18 €
Cristals de légumes, champignons et tofu parfumés au sésame
Vegetable Crystals, Mushroom with Tofu flavored with Sesame

CRYSTAL CAVIAR 61 €
Cristals de crevette et 10gr. Caviar Petrossian Ossetra Tsar Royal
Shrimp Crystals with 10 gr. Petrossian Ossetra Tsar Royal Caviar

GYOZA NUA YANG 18 €
Gyozas grillés de bœuf et petits légumes
Grilled Beef Gyoza and Julienne Vegetables

BAO MOSCARDINE 19 €
Brioches maison cuites à la vapeur, confit de moscardine
à la sauce tomate pimentée
Homemade Steamed Buns, Slow-cooked Baby Octopus confit in a Spicy Tomato sauce

BAO WAGYU JAPONAIS 39 €
Brioches maison cuites à la vapeur puis grillées,
farcies de bœuf Wagyu japonais confit, aux saveurs BBQ
Homemade Steamed and Grilled Brioche, Japanese Wagyu Beef Confit with BBQ Flavours

LE CAVIAR

TOPPING Caviar Ossetra Royal - Maison Petrossian 10 gr. 44 €
TOPPING *Caviar Ossetra Royal - Maison Petrossian 10 gr.*

Boîte de Caviar Ossetra Royal - Maison Petrossian 30 gr. 121 €
Pot of Caviar Ossetra Royal - Maison Petrossian 30 gr.

Boîte de Caviar Ossetra Royal - Maison Petrossian 50 gr. 151 €
Pot of Caviar Ossetra Royal - Maison Petrossian 50 gr.

Boîte de Caviar Ossetra Royal - Maison Petrossian 125 gr. 351 €
Pot of Caviar Ossetra Royal - Maison Petrossian 125 gr.

EDAMAME AU SEL DE MALDON 7 €
Edamame with Maldon sea salt

EDAMAME ÉPICÉ 9 €
Spicy Edamame

CECINA DE WAGYU 27 €
Wagyu Cecina

p.18 p.19 p.19

SUSHI

SASHIMI 3 pcs

	GRILL	
O'TORO : Ventrèche de thon rouge / *Red Tuna Belly*	23 €	24 €
CHU-TORO : Thon rouge mi-gras / *Medium-fat Red Tuna*	22 €	23 €
AKAMI : Thon rouge / *Red Tuna*	21 €	22 €
SHAKE : Saumon / *Salmon*	14 €	15 €
HAMACHI : Sériole / *Yellowtail*	14 €	15 €
SUZUKI : Loup / *Sea Bass*	14 €	15 €
HOTATE : Saint-Jacques / *Scallops*	14 €	15 €
AMAEBI : Gambero Rosso / *Gambero Rosso*	23 €	24 €
EBI : Crevettes cuites / *Baked Prawns*	16 €	-- €
UNAGI : Anguille traditionnelle / *Traditional Sea Eel*	-- €	16 €

NIGIRI 2 pcs

SPECIAL SUSHI PLATTER 29 pcs 263 € -- €

O'TORO : Ventrèche de thon rouge / *Red Tuna Belly*	23 €	24 €
CHU-TORO : Thon rouge mi-gras / *Medium-fat Red Tuna*	22 €	23 €
AKAMI : Thon rouge / *Red Tuna*	21 €	22 €
SHAKE : Saumon / *Salmon*	14 €	15 €
HAMACHI : Sériole / *Yellowtail*	14 €	15 €
SUZUKI : Loup / *Sea Bass*	14 €	15 €
HOTATE : Saint-Jacques / *Scallops*	14 €	15 €
AMAEBI : Gambero Rosso / *Gambero Rosso*	23 €	24 €
EBI : Crevettes cuites / *Baked Prawns*	16 €	-- €
UNAGI : Anguille traditionnelle / *Traditional Sea Eel*	-- €	16 €
WAGYU : Wagyu japonais Grade 4 / *Japanese Wagyu Grade 4*	-- €	25 €
KING CRABE : King Crabe / *King Crab*	-- €	25 €

PREMIUM NIGIRI 2 pcs

SHAKE : Saumon, sauce unagi et ikura 16 €
Salmon, Unagi sauce and Ikura

KING CRABE : King Crabe, 5gr. de Caviar Ossetra Petrossian, sauce spicy yuzu miso 47 €
King crab, 5gr. of Petrossian Ossetra Caviar, spicy Yuzu Miso sauce

HAMACHI : Sériole, sauce spicy miso, tobiko, aburi 16 €
Yellowtail, spicy Miso sauce, Tobiko, Aburi

WAGYU : Wagyu japonais, kimchi, foie gras et 5gr. de Caviar Ossetra Petrossian 49 €
Japanese Wagyu, Kimchi, Foie Gras and 5gr. of Petrossian Ossetra Caviar

SUZUKI : Loup, feuille de shiso et citron vert 16 €
Sea Bass, Shiso leaf and Lime

p.22 p.22 p.22

plat végétarien / *vegetarian dish* — peu épicé / *slightly spicy* — épicé / *spicy*

plat végétarien / *vegetarian dish* — peu épicé / *slightly spicy* — épicé / *spicy*

Roll

URAMAKI 8 pcs

p.24

MAYABAY ROLL 2027 69 €
King Crabe à la sauce miso épicée, avocat, daïkon au yuzu, et 10gr. de Caviar Ossetra de la Maison Petrossian
King crab with spicy Miso sauce, Avocado, Yuzu Daikon, and 10gr. of Petrossian Ossetra Caviar

YELLOWTAIL ROLL BY MONTENEGRO 24 €
Roll au tobiko, sériole, avocat et sauce ceviche citronnée
Tobiko Roll with Yellowtail, Avocado and a Citrus Ceviche sauce

YUZU TUNA ROLL 24 €
Tartare de thon légèrement épicé, daïkon au yuzu, avocat et concombre
Lightly spicy Tuna tartare, Yuzu Daikon, Avocado and Cucumber

SUZUKI AND PONZU ROLL 24 €
Avocat, daïkon parfumé au yuzu et tartare de loup, sauce ponzu
Avocado, Yuzu-infused Daikon and Sea Bass Tartare with Ponzu sauce

SPICY AKAMI OU SHAKE ROLL 23 € / 22 €
Thon rouge épicé ou saumon épicé, concombre
Spicy Red Tuna or Spicy Salmon, Cucumber

HAMACHI ROLL 22 €
Sériole, avocat, wasabi tobiko
Yellowtail, Avocado, Tobiko Wasabi

SHAKE ABURI ROLL 22 €
Saumon, crème de fromage, mangue, avocat
Salmon, Cream Cheese, Mango, Avocado

VEGETARIAN ROLL 19 €
Roll de légumes dans une feuille de nori
Vegetables Rolled in a Nori Sheet

BRYAN ROLL 26 €
Saumon et loup grillés, crème de fromage, concombre, avocat, sriracha
Grilled Salmon and Sea Bass, Cream Cheese, Cucumber, Avocado, Sriracha Sauce

URAMAKI TEMPURA 8 pcs

VOLCANO SALMON ROLL 24 €
Roll à la chair de crabe, concombre et avocat, garni d'un topping de saumon cuit
Crab Meat Roll with Cucumber and Avocado, topped with cooked Salmon

p.25

SOFT SHELL CRAB ROLL BY DUBAÏ 24 €
Crabe mou en tempura accompagné de pomme verte, concombre et daïkon
Tempura soft-shell Crab with Green Apple, Cucumber and Daikon

AUBERGINE ROLL 24 €
Aubergine fumée parfumée au ponzu, garnie de thon rouge, de shiso en tempura et Arare croustillant
Smoked Eggplant scented with Ponzu, topped with Bluefin Tuna, Tempura Shiso and Crispy Arare

LOBSTER ROLL 39 €
Homard en tempura, avocat, mangue et jalapeño, garni d'un topping de sauce sweet chili
Tempura Lobster with Avocado, Mango and Jalapeño, topped with sweet Chili sauce

plat végétarien / *vegetarian dish* · peu épicé / *slightly spicy* · épicé / *spicy*

HAND ROLL

Roll

URAMAKI TEMPURA 8 pcs

p.25

TIGER ROLL 28 €
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 47 €
Bœuf Wagyu japonais grade 4, avocat, asperge en tempura, mayonnaise épicée, sauce sriracha
Japanese Wagyu Beef grade 4, Avocado, Asparagus Tempura, Spicy Mayonnaise, Sriracha Sauce

HOSOMAKI 6 pcs

p.26

AKAMI : Thon rouge, avocat / *Red Tuna, Avocado* 22 €

SHAKE : Saumon, avocat / *Salmon, Avocado* 19 €

KAPPA : Concombre / *Cucumber* 12 €

HOSOMAKI TEMPURA 8 pcs

p.26

ISOBE MAKI 26 €
Roll au King Crabe en tempura, avocat, tartare de saumon parfumé au sésame et sauce unagi
Tempura King Crab Roll, Avocado, sesame-infused Salmon Tartare and Unagi sauce

SAUMON TOBIKO ASPERGE CROUSTILLANTE 24 €
Asperge en tempura, tartare de saumon épicé et croustillant de tobiko
Tempura Asparagus, spicy Salmon tartare and Crispy Tobiko

GUNKAN 2 pcs

p.27

SPECIAL GUNKAN PLATTER 7 pcs 86 €

AKAMI AVOCADO 19 €
Thon rouge, avocat / *Red Tuna, Avocado*

SHAKE AVOCADO 17 €
Saumon, avocat / *Salmon, Avocado*

HOTATE 17 €
Saint-Jacques / *Scallops*

CAVIAR PETROSSIAN : Ossetra Royal 10 gr. 61 €

KANI : Crabe, mayonnaise / *Crab with mayonnaise* 17 €

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

O'TORO 23 €
Ventrèche de thon rouge, kizami wasabi, ciboulette
Red Tuna Belly, Kizami Wasabi, Chives

plat végétarien / *vegetarian dish* · peu épicé / *slightly spicy* · épicé / *spicy*

Entrées Signatures
Signature Starters

PIZZA AU THON — 27 € — p.30
Pâte sablée, fines tranches de thon sur un tarama parfumé à la truffe, mayonnaise épicée et shiso
Shortcrust Pastry topped with thin slices of Tuna, truffle-infused Tarama, spicy mayonnaise and Shiso

PIZZA AU THON ET CAVIAR — 71 €
Pâte sablée, fines tranches de thon sur un tarama parfumé à la truffe, mayonnaise épicée, shiso et 10 g de Caviar Ossetra Petrossian
Shortcrust Pastry topped with thin slices of Tuna, truffle-infused Tarama, spicy mayonnaise, Shiso and 10 g of Caviar Ossetra Petrossian

NORI GRILLÉE ET LANGOUSTINE BBQ 2 pcs — 19 € — p.31
Feuille de nori toastée, riz vinaigré, langoustine grillée et sauce pimentée
Toasted Nori sheet, seasoned Sushi Rice, grilled Langoustine and spicy sauce

BROCHETTE DE WAGYU JAPONAIS 3 pcs — 47 € — p.32
Brochette de bœuf Wagyu japonais grade 4, marinée à la sauce thaï et grillée
Japanese Wagyu Beef grade 4, marinated in Thai Sauce and Grilled

KARE PAN PACK 3 pcs — 23 € — p.33
Croustillant de pâte maison farci aux légumes, parfumé au curry Massaman
Homemade Crispy Pastry filled with Vegetables, delicately flavored with Massaman Curry

Thaï Sashimi
New Style

THAÏ SASHIMI DE BŒUF WAGYU JAPONAIS — 41 € — p.36
Rosace de sashimi de bœuf Wagyu japonais grade 4, cuit en tataki et sauce ponzu truffée
Japanese Wagyu Beef grade 4 Sashimi arranged in a Rosette, lightly seared Tataki-style, with Truffle Ponzu sauce

TARTARE DE LANGOUSTINE ET CAVIAR 3 pcs — 66 € — p.37
Galette de riz croustillante tiède, tartare de langoustine assaisonné au yuzu et 10 g de Caviar Ossetra Petrossian
Warm Crispy Rice Cracker, Langoustine Tartare seasoned with Yuzu and 10 g of Petrossian Ossetra Caviar

THAÏ SASHIMI DE SÉRIOLE AU CITRON VERT — 28 € — p.38
Sashimi de sériole, sauce au gingembre et citron vert
Yellowtail Sashimi, Ginger and Lime Sauce

VENTRÈCHE DE THON MARINÉE AU YUZU — 33 € — p.39
Charcuterie de ventrèche de thon, sauce ponzu
Tuna Belly Charcuterie, with Ponzu sauce

plat végétarien / *vegetarian dish* — peu épicé / *slightly spicy* — épicé / *spicy*

Salades
Salads

TAGLIATELLES DE THON ET AVOCAT — 28 € — p.42
Tagliatelles de thon parfumées au sésame, avocat et sauce tsuyu
Tuna Tagliatelle, scented with Sesame, Avocado and Tsuyu sauce

YAM WOON SEN NUA — 23 €
Salade de bœuf épicée et légumes croquants
Spicy Beef salad with Crunchy Vegetables

YAM PHAK — 22 € — p.43
Salade de légumes et de fruits finement coupés au piment gochugaru
Vegetable and Fruit Salad with Gochugaru Chili Powder

YAM CALAMARS GRILLÉS AU BASILIC — 26 €
Calamars grillés et émincé de légumes, mayonnaise au basilic et poivron vert
Grilled Squid with sliced Vegetables, basil mayonnaise and green Bell Pepper sauce

Nems, Tempura Japonaise
Spring Rolls, Japanese Tempura

TOD MEN KUNG 3 pcs — 19 € — p.46
Croquettes de crevettes parfumées au curry
Prawns Croquettes Flavored with Curry

TACOS DE BŒUF WAGYU JAPONAIS 3 pcs — 39 € — p.47
Tacos de bœuf Wagyu japonais grade 4, purée d'avocat épicée, sauce parfumée au chipotle
Japanese Wagyu Beef Grade 4 Tacos, Spicy Avocado Purée, Chipotle-flavoured sauce

PO PIA THOT LANGOUSTINE 3 pcs — 27 € — p.48
Nems de langoustine et feuilles de basilic thaï
Scampi Spring Rolls, Thai Basil Leaves

MORIAWASE — 35 € — p.49
Assortiment de tempura : 3 gambas, 5 légumes
Mixed Tempura: 3 Prawns, 5 Vegetables

plat végétarien / *vegetarian dish* — peu épicé / *slightly spicy* — épicé / *spicy*

Soupes
Soups

TOM YAM KUNG 19 € p.52
Soupe épicée aux crevettes, shiitakés, shimejis et pleurotes
Spicy Shrimp Soup with Shiitake, Shimeji and Oyster Mushrooms

SOUPE MISO 9 € p.53
Soupe miso, shiitakés, tofu, algues et cébettes
Miso Soup, Shiitake, Tofu, Seaweed and Scallions

TOM KHA 17/18/18/19 €
Soupe coco / *Coconut Soup*
Phak (légumes / *Vegetables*)
Kaï (poulet / *Chicken*)
Kung (crevettes / *Prawns*)
Mix (légumes, poulet, crevettes / *Vegetables, Chicken, Prawns*)

Currys
Curries

KANI KAMTCHATKA 153 € p.56
Pâte de King Crabe Kamtchatka tiédie au curry jaune et zeste de citron vert
Warm Kamtchatka King Crab Paste with Yellow Curry and Lime Zest

KAENG DANG KUNG YANG 41 €
Curry rouge de crevettes grillées
Grilled Prawns in Red Curry

CURRY RUSTIQUE DE VEAU 43 € p.57
Curry rouge tomaté et jarret de veau confit
Red Tomato Curry with confit Veal Shank

CHOO CHEE HOMARD 59 € p.58
Curry rouge de homard aux légumes, ananas et basilic
Red Lobster Curry with Vegetables, Pineapple and Basil

KAENG KWIEN PHAK 33 €
Curry vert de légumes (végétarien)
Vegetable Green Curry (Vegetarian)

CLAYPOT REVISITÉ 57 € p.59
Claypot de poisson, crevette, King Crabe et coquillages, pochés dans un bouillon de curry parfumé à la bisque
Fish, prawn, King Crab and Shellfish Claypot, poached in a Bisque-infused Curry broth

plat végétarien / *vegetarian dish* peu épicé / *slightly spicy* épicé / *spicy*

Robata
Japanese barbecue

FILET DE SOLE EN FEUILLE DE BANANIER 41 € p.62
Filet de sole grillé, sauce satay parfumée au curry rouge
Grilled Sole fillet, Satay sauce flavored with Red Curry

BARBECUE DE BŒUF WAGYU JAPONAIS CARAMÉLISÉ AUX ÉPICES 115 €
Tranche de faux-filet de bœuf Wagyu japonais, caramélisée aux épices et grillée au barbecue
Slice of Japanese Wagyu Sirloin, caramelized with Spices and grilled Over Barbecue

YAKITORI 5 pcs 32 € p.63
Brochettes de poulet fermier, sauce yakitori maison
Free-range Chicken Skewers, homemade Yakitori sauce

TATAKI DE THON AU BARBECUE 37 €
Fines tranches de thon, parfumées aux graines de sésame, grillées au barbecue, sauce anguille
Thin slices of Tuna, sesame-seed flavoured, grilled Over Barbecue with Eel sauce

plat végétarien / *vegetarian dish* peu épicé / *slightly spicy* épicé / *spicy*

Spécialités
Specialities

HOMARD PRIK PRAO 59 € p.66
Homard sauté, sauce prik prao et légumes croquants
Sautéed Lobster with Prik Prao sauce and Crunchy Vegetables

WOK DE WAGYU 115 € p.67
Faux-filet de Wagyu japonais parfumé au curry rouge et à la noix de coco, haricots verts croquants et sauce aux champignons
Japanese Wagyu Ribeye flavoured with Red Curry and Coconut, crispy Green Beans and Mushroom sauce

LARMES DU TIGRE 41 € p.68
Fines tranches de contre-filet de bœuf
Beef Sirloin Tiger Tears

BLACK COD AUX INSPIRATIONS DE SWAN 49 € p.69
Black cod mariné au miso et aux poivres, avec un tour de moulin de poivre de Sansho de printemps
Miso-marinated Black Cod with a Blend of Peppers, finished with freshly ground Spring Sansho Pepper

MAYA CRISPY DUCK (prix pour 2 pers./*price for 2 pers.*) 84 € p.70
Canard grillé à la rôtissoire, sauce hoi sin
Spit-roast Duck with Hoisin Sauce

Repasse de galettes ou légumes 4 €
Extra Pancakes or Vegetables

PAD THAÏ p.71
Nouilles de riz sautées au wok / *Stir-fried rice noodles*

Kung (grosses crevettes grillées / *Large Grilled Prawns)* 39 €
Kaï (poulet / *Chicken)* 34 €
Tow Hoo (tofu / *Tofu)* 33 €
Homard (*Lobster)* 59 €
Wagyu japonais (bœuf Wagyu japonais / *Japanese Wagyu Beef)* 115 €

plat végétarien / *vegetarian dish* peu épicé / *slightly spicy* épicé / *spicy*

Garnitures
Garnishes

PHAD PHAK RUAM 9 € p.74
Mix de légumes glacés au soja
Glazed Mixed Vegetables in Soy Sauce

MAN TOD 9 €
Haricots verts au wok et kimchi
Green Beans Stir-Fried in a Wok with Kimchi

YAM AVOCADO 12 €
Salade d'avocat et mesclun au citron vert
Avocado and Mixed Leaf Salad with Lime

WOK DE PADRÓN AUX AMANDES 9 € p.75
Wok de Padrón frits, parfumé aux amandes torréfiées, sauce à l'ail
Fried Padrón Peppers, Scented with Toasted almonds, served with Garlic sauce

CHOU BLANC AU SÉSAME 9 €
Wok de chou blanc parfumé au sésame et au piment coréen
Wok-fried White Cabbage infused with Sesame and Korean chili

KHAO 7 € p.76
Riz blanc thaï nature cuit à la vapeur
Steamed Thai white Rice

KHAO NIAO YANG 9 €
Riz gluant grillé
Grilled Sticky Rice

ROTI AU FOUR 7 €
Pain thaïlandais
Thai Bread

KHAO PHAD KECAP MANIS 9 € p.77
Riz sauté à l'indonésienne
Indonesian Fried Rice

MI PHAD GOCHUJANG 9 €
Nouilles sautées au gochujang et œuf
Sautéed Noodles with Gochujang and Egg

plat végétarien / *vegetarian dish* peu épicé / *slightly spicy* épicé / *spicy*

Desserts
Desserts

MAYA SPHÈRE 2027 CHOCOLAT NOIR 68% PRALINÉ NOIX DE PÉCAN — 17 € — p.80
Coque de chocolat noir, mousse au chocolat noir 68%, glace noix de pécan pralinée, brisures de brownie, sauce rocher au chocolat noir et noix de pécan
Dark Chocolate Shell, 68% Dark Chocolate mousse, Praline pecan Ice Cream, Brownie pieces, Dark Chocolate and Pecan "rocher" sauce

NOIX DE COCO GIVRÉE — 16 € — p.81
Mousse glacée soft au lait de coco, crumble sans gluten à la noix de coco et brunoise de mangue fraîche
Soft-serve Coconut Milk Ice Cream mousse, gluten-free coconut Crumble and fresh Mango Brunoise

NEMS CHOCOLAT NOIR CACAHUÈTE — 16 €
Ganache au chocolat noir 68%, sauce cacahuète, chocolat au lait et caramel à la fleur de sel, morceaux de cacahuètes
68% Dark Chocolate ganache, Peanut sauce, Milk Chocolate and Salted Caramel, Peanut pieces

TACOS CITRON YUZU ET FRUITS TROPICAUX — 16 € — p.82
Tuile croustillante en pâte sucrée au chocolat blanc, crémeux citron-yuzu, confit de mangue, ananas, passion et banane, éclats de meringue citronnée et sauce aux fruits tropicaux
Crispy White Chocolate sweet Pastry tuile, Lemon-yuzu Cream, Mango confit, Pineapple, Passion Fruit and Banana, Lemon Meringue crunch and Tropical fruit sauce

GLACE ARTISANALE — 16 € — p.83
Crèmes glacées et sorbets, fabrication artisanale, parfums au choix
Artisanal Ice Creams and Sorbets, selection of Flavours

MOCHIS MAYA MOKI — 15 €/ 23 €
3 pcs / 5pcs ou sélection sur-mesure / *or custom selection*
Crème glacée enrobée de pâte de riz - parfums au choix
Rice paste coated Ice Cream - choice of flavours

INTENSÉMENT CHOCOLAT — 16 € — p.84
Soufflé chocolat noir Bio 70%, glace au sésame noir
70% Organic Dark Chocolate Soufflé, Black Sesame Ice Cream

YAKIGUSHI "PISTACHE MONACO CHOCOLATE" CONFIT FRUITS ROUGES — 16 € — p.85
Fingers glacés mousse à la pistache, crémino pistache de Sicile, glaçage chocolat blanc pistache et kadaïf, confit de fruits rouges avec morceaux de framboise
Iced Pistachio mousse Fingers, Sicilian pistachio Crémino, White chocolate and Pistachio glaze with Kadaïf, Red Fruit Confit with Raspberry pieces

p.86

MAMUANG — 16 €
Mangue fraîche / *Fresh Mango*

BARBE À PAPA — 5 € / 6 €
Barbe à papa nature ou chocolatée
Plain or Chocolate Drizzled Candyfloss

p.87

PLATEAU DESSERTS MIX — 59 €/ 2 pers. — 78 €/ 3 pers. — 97 €/ 4 pers.
Yakigushi pistache et fruits rouges, nems au chocolat noir et cacahuète, noix de coco givrée, barbe à papa, mamuang, tacos citron-yuzu et fruits tropicaux, sélection de mochis et mix de fruits rouges
Pistachio and Red Berry Yakigushi, Dark Chocolate and Peanut nem, Frozen Coconut, Cotton Candy, Mamuang, Yuzu Lemon and tropical Fuit Tacos, a selection of Mochis and a mix of Red Berries

MAYA COLLECTION

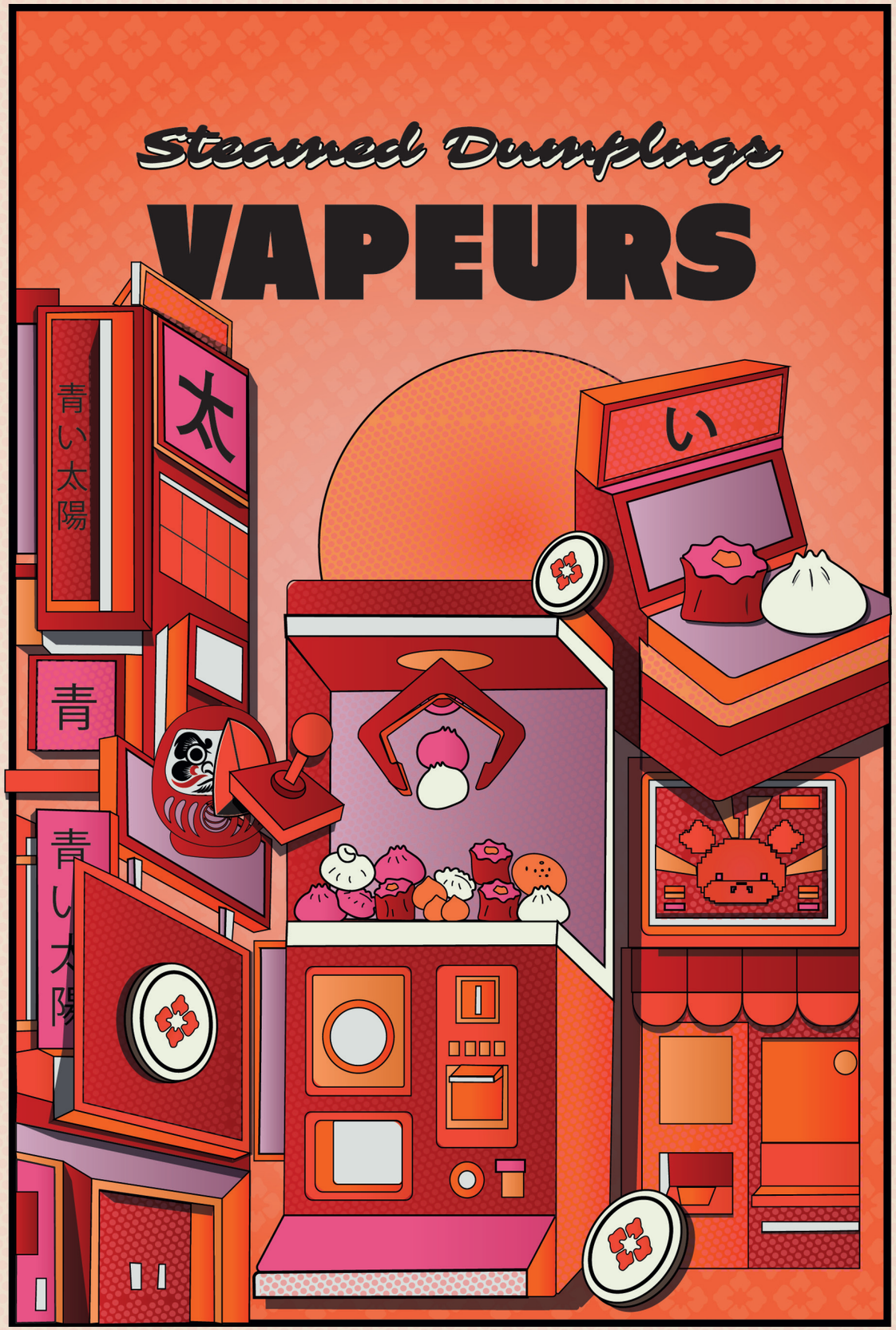
Maya Collection p. 86-87
MayaBay Monaco p. 88-89
Maya Staff p. 90-91
MayaBay Dubai p. 92-93
MayaBay Porto Montenegro p. 94-95
MayaBay Courchevel 1850 p. 96-97
MayaBay West Palm Beach p. 98-99
Maya Mia p. 100-101
Maya Hotel Courchevel 1850 p. 102-103
Refuge de la Traye p. 104-105
Maya Altitude p. 106-107
Delivery Maya Moki & Petrossian p. 108-109

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, Formia
Poissons et crustacés / Fish and shellfish:
FMB Monaco, U Luvassu by MayaBay
Légumes / Vegetables: Le Potager
Fruits : Coco Fruits
Caviar : Maison Petrossian
Maya Moki

La liste de nos allergènes est accessible en scannant le QR code.
Our allergen list is available by scanning the QR code.

plat végétarien / *vegetarian dish* — peu épicé / *slightly spicy* — épicé / *spicy*



PRESS START

Les Vapeurs . Steamed Dumplings

Cuits à la vapeur selon la tradition asiatique,
ces petits trésors cachent des farces généreuses.
Steamed in the traditional Asian style, these little treasures are filled with generous portions of stuffing.

Niveau : Facile à partager
Level: Easy to share

Bonus : Servis bien chauds
Bonus: Served piping hot

「レ・ヴァペール」

KUNG CRYSTAL HAR GAU
Cristals transparents, farce à la crevette, parfumés au basilic thaï
Transparent Crystals, Prawn Stuffing, Thai Basil Flavoured

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 vanille
Crystals stuffed with Lobster flavored
with Vanilla

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.
Prawn Crystals with Petrossian Ossetra
Tsar Royal Caviar 10 gr.



Sélection
Dim Sum

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

BAO MOSCARDINE
Brioches maison cuites à la vapeur,
confit de moscardine à la sauce tomate pimentée
Homemade Steamed Brioche,
Slow-Cooked baby Octopus confit in a spicy tomato sauce

BAO WAGYU JAPONAIS
Brioches 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



Bao Moscardine

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.

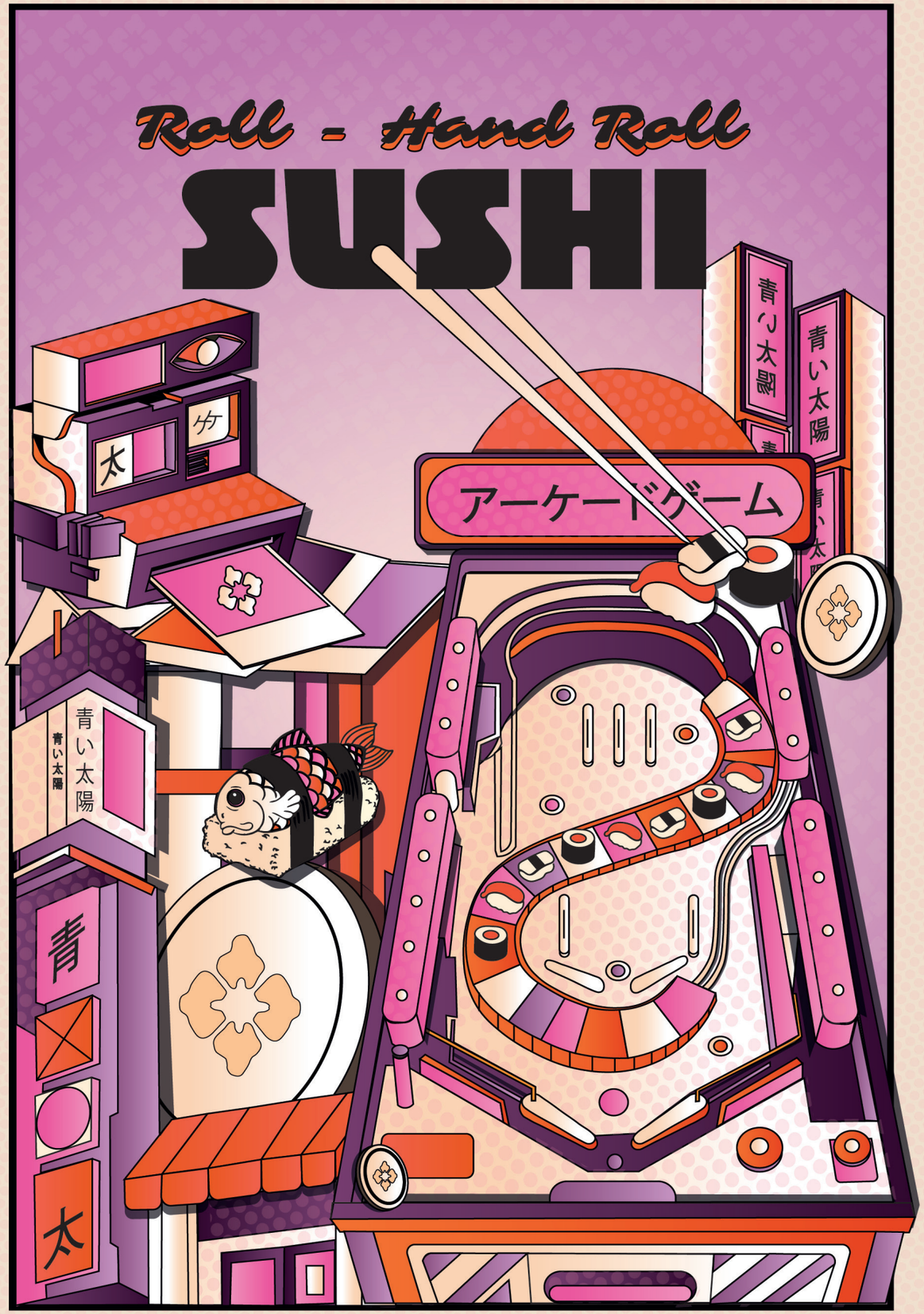
Boîte de Caviar Ossetra Royal - Maison Petrossian 125 gr.
Pot of Caviar Ossetra Royal - Maison Petrossian 125 gr.



EDAMAME AU SEL DE MALDON
Edamame with Maldon sea salt

EDAMAME ÉPICÉ
Spicy Edamame

CECINA DE WAGYU
Wagyu Cecina



STAGE 01

Sushi . Roll & Hand-Roll

Derrière le Sushi Bar, le Maître Sushi entre en jeu.
Chaque pièce est préparée à la demande, avec un geste précis
et un équilibre parfait entre le riz et les ingrédients.
Behind the Sushi Bar, the sushi master takes center stage.
Each piece is prepared to order, with precise movements
and a perfect balance between the rice and the ingredients.

Niveau : Technique
Level: Technical

Bonus : Combo Nigiri + Uramaki
Bonus: Nigiri + Uramaki Combo

すしロールと手巻き

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*

HOTATE : Saint-Jacques / *Scallops*

AMAEBI : Gambero Rosso / *Gambero Rosso*

EBI : Crevettes cuites / *Baked Prawns*

UNAGI : Anguille traditionnelle / *Traditional Sea Eel*

NIGIRI 2 pcs

SPECIAL SUSHI PLATTER 29 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*

HOTATE : Saint-Jacques / *Scallops*

AMAEBI : Gambero Rosso / *Gambero Rosso*

EBI : Crevettes cuites / *Baked Prawns*

UNAGI : Anguille traditionnelle / *Traditional Sea Eel*

WAGYU : Wagyu japonais / *Japanese Wagyu*

KING CRABE : King Crabe / *King Crab*

PREMIUM NIGIRI 2 pcs

SHAKE : Saumon, sauce unagi et ikura
Salmon, Unagi sauce and Ikura

KING CRABE : King Crabe, 5 gr. de Caviar Ossetra Petrossian, sauce spicy yuzu miso
King Crab, 5 gr. of Petrossian Ossetra Caviar, spicy yuzu miso sauce

HAMACHI : Sériole, sauce spicy miso, tobiko, aburi
Yellowtail, spicy miso sauce, Tobiko, Aburi

WAGYU : Wagyu japonais, kimchi, foie gras et 5 gr. de Caviar Ossetra Petrossian
Japanese Wagyu, Kimchi, Foie Gras and 5 gr. of Petrossian Ossetra Caviar

SUZUKI : Loup, feuille de shiso et citron vert
Sea bass, Shiso leaf and Lime



Special Sushi Platter

ROLL

URAMAKI 8 pcs

MAYABAY ROLL 2027
King Crabe à la sauce miso épicée, avocat, daïkon au yuzu, et 10 gr. de Caviar Ossetra de la Maison Petrossian
King crab with spicy miso sauce, avocado, yuzu daikon, and 10 gr. of Petrossian Ossetra Caviar

YELLOWTAIL ROLL BY MONTENEGRO
Roll au tobiko, sériole, avocat et sauce ceviche citronnée
Tobiko roll with yellowtail, avocado and a citrus ceviche sauce

YUZU TUNA ROLL
Tartare de thon légèrement épicé, daïkon au yuzu, avocat et concombre
Lightly spicy tuna tartare, yuzu daikon, avocado and cucumber

SUZUKI AND PONZU ROLL
Avocat, daïkon parfumé au yuzu et tartare de loup, sauce ponzu
Avocado, yuzu-infused daikon and sea bass tartare with ponzu sauce

SPICY AKAMI OU SHAKE ROLL
Thon rouge épicé ou saumon épicé, concombre
Spicy Red Tuna or Spicy Salmon, Cucumber

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

SHAKE ABURI ROLL
Saumon, crème de fromage, mangue, avocat
Salmon, Cream Cheese, Mango, Avocado

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



MayaBay Roll 2027

ROLL

URAMAKI TEMPURA 8 pcs

VOLCANO SALMON ROLL
Roll à la chair de crabe, concombre et avocat, garni d'un topping de saumon cuit
Crab meat roll with cucumber and avocado, topped with cooked salmon

SOFT SHELL CRAB ROLL BY DUBAÏ
Crabe mou en tempura accompagné de pomme verte, concombre et daïkon
Tempura soft-shell crab with green apple, cucumber, and daikon

AUBERGINE ROLL
Aubergine fumée parfumée au ponzu, garni de thon rouge, de shizo en tempura et Arare croustillant
Smoked eggplant scented with ponzu, topped with bluefin tuna, tempura shiso, and crispy Arare

LOBSTER ROLL
Homard en tempura, avocat, mangue et jalapeño, garni d'un topping de sauce sweet chili
Tempura lobster with avocado, mango and jalapeño, topped with sweet chili sauce

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



Volcano Salmon Roll

ROLL

HOSOMAKI 6 pcs

AKAMI
Thon rouge, avocat / *Red Tuna, Avocado*

SHAKE
Saumon, avocat / *Salmon, Avocado*

KAPPA
Concombre / *Cucumber*

HOSOMAKI TEMPURA 8 pcs

ISOBE MAKI
Roll au King Crabe en tempura, avocat, tartare de saumon parfumé au sésame et sauce unagi
Tempura King Crab Roll, Avocado, Sesame-infused Salmon Tartare and Unagi sauce

SAUMON TOBIKO ASPERGE CROUSTILLANTE
Asperge en tempura, tartare de saumon épicé et croustillant de tobiko
Tempura Asparagus, spicy Salmon Tartare and Crispy Tobiko



Isobe Maki

HAND-ROLL

GUNKAN 2 pcs

SPECIAL GUNKAN PLATTER 7 pcs

SHAKE AVOCADO
Saumon, avocat
Salmon, Avocado

AKAMI AVOCADO
Thon rouge, avocat
Red Tuna, Avocado

HOTATE
Saint-Jacques
Scallops

CAVIAR PETROSSIAN
Ossetra Royal 10 gr.

KANI
Crabe mayonnaise
Crab with mayonnaise

IKURA
Œufs de saumon marinés
Marinated Salmon Roe

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



Special Gunkan Platter



STAGE 02

Entrées signatures - Signature Starters

Nos créations signatures mêlent produits frais et associations audacieuses pour créer des combinaisons de saveurs uniques. Chaque assiette est un nouveau niveau à découvrir.

Our signature dishes blend fresh ingredients with bold pairings to create unique flavor combinations. Every plate offers a new dimension to discover.

Niveau : Créatif

Level: Creative

Bonus : À partager… ou à garder pour soi

Bonus: To share… or to keep to yourself

看板料理の前菜

Pizza au Thon

PIZZA SABLÉE AU THON ROUGE
Pensée pour le partage, cette création associe la finesse du thon rouge, le croustillant d'une pâte sablée, un tarama à la truffe, une mayonnaise épicée et la fraîcheur du shiso. Un équilibre subtil de textures et d'arômes, conçu pour un moment de convivialité.

BLUEFIN TUNA SHORTCRUST PIZZA
Designed for sharing, this creation brings together delicate bluefin tuna, crisp shortcrust pastry, truffle-infused tarama, spicy mayonnaise, and fresh shiso. A refined harmony of textures and aromas, perfect for a moment of togetherness.



Nori grillée et Langoustine BBQ 2 pcs

BOUCHÉE DE LANGOUSTINE
Pensée comme une bouchée alliant finesse et caractère, cette création du Chef Christophe Dupuy associe une feuille de nori toastée et grillée à un riz vinaigré délicatement assaisonné. La langoustine grillée apporte une texture fondante et une belle intensité iodée, tandis que l'ensemble révèle un équilibre subtil.

LANGOUSTINE BITE
Designed as a refined bite with both elegance and character, this creation by Chef Christophe Dupuy combines toasted and grilled nori with delicately seasoned vinegared rice. The grilled langoustine brings a tender texture and a rich maritime intensity, while the whole reveals a subtle balance.



Brochette de Wagyu Japonais 3 pcs

BROCHETTES DE BŒUF WAGYU JAPONAIS GRADE 4
Ces brochettes mettent à l'honneur le bœuf Wagyu japonais Grade 4, reconnu pour sa tendreté et sa richesse en saveurs. Marinée dans une sauce thaï aux notes épicées et parfumées, la viande est ensuite grillée sur brochette afin de révéler toute son intensité. Une bouchée généreuse où le fondant du Wagyu rencontre le caractère de la marinade.

JAPANESE WAGYU BEEF SKEWERS GRADE 4
These skewers showcase Japanese Grade 4 Wagyu beef, renowned for its exceptional tenderness and rich flavor. Marinated in a fragrant, mildly spicy Thai-inspired sauce, the beef is then grilled on skewers to bring out its full depth of flavor. A generous bite where the melt-in-your-mouth Wagyu meets the bold character of the marinade.



Kare Pan Pack 3 pcs

BEIGNET JAPONAIS CROUSTILLANT AUX LÉGUMES PARFUMÉS AU CURRY
Cette spécialité se compose d'une pâte maison façonnée en beignet japonais, garnie de légumes croquants délicatement parfumés au curry Massaman. Enveloppée d'une fine panure panko dorée, elle offre un contraste harmonieux entre le croustillant extérieur et la richesse de sa garniture.

CRISPY JAPANESE VEGETABLE FRITTER INFUSED WITH CURRY FLAVORS
This specialty features homemade dough shaped into a Japanese-style fritter, filled with crisp vegetables delicately flavored with Massaman curry. Coated in a light golden panko crust, it offers a harmonious contrast between its crispy exterior and generous filling.





STAGE 03

Thaï Sashimi - New Style

Une découpe en fines tranches qui sublime chaque produit.
Inspirées des saveurs thaïes, nos créations allient fraîcheur,
précision et assaisonnements maison.
Thinly sliced to bring out the best in every ingredient.
Inspired by Thai flavors, our creations combine freshness,
precision, and house-made seasonings.

Niveau : Précision
Level: Precision

Bonus : Le produit à l'état pur, simplement sublimé
Bonus: The product in its purest form, simply sublime

タイの刺身

Thaï Sashimi de Bœuf Wagyu Japonais

ROSACE DE SASHIMI DE BŒUF WAGYU JAPONAIS GRADE 4
Ce sashimi de bœuf Wagyu japonais Grade 4, finement tranché et délicatement dressé en rosace, révèle toute la tendreté et la richesse de cette viande d'exception. Saisi rapidement pour préserver sa texture fondante, il est sublimé par une sauce ponzu truffée aux notes raffinées.

JAPANESE WAGYU BEEF SASHIMI ROSETTE, GRADE 4
This Grade 4 Japanese Wagyu beef sashimi, thinly sliced and elegantly arranged in a rosette, reveals the exceptional tenderness and richness of the meat. Lightly seared to preserve its melt-in-the-mouth texture, it is enhanced by a refined truffle ponzu sauce.



Thaï Sashimi de Sériole au citron vert

SASHIMI DE SÉRIOLE, CITRON VERT
La sériole, poisson emblématique reconnu pour sa puissance et sa vitesse, est délicatement tranchée en sashimi et disposée en étoile. Les fines lamelles sont parsemées de graines de sésame grillées et relevées d'une touche de citron vert. Une eau de gingembre et une vinaigrette au soja subtilement parfumée au ponzu viennent délicatement sublimer cette marinade.

YELLOWTAIL SASHIMI, LIME
Yellowtail, a fish celebrated for its strength and speed, is thinly sliced into sashimi and elegantly arranged in a star-shaped presentation. The delicate slices are sprinkled with toasted sesame seeds and enhanced with a hint of fresh lime. A light ginger-infused broth and a soy vinaigrette delicately scented with ponzu gently elevate this refined marinade.



Tartare de Langoustine et 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 sublimées par 10 grammes de Caviar Ossetra Royal Petrossian. Les notes marines du Caviar intensifient la finesse de la langoustine, tandis que la texture croustillante de la galette apporte un contraste gourmand. Une touche de ciboulette vient parfaire cette création.

LANGOUSTINE TARTARE ON A WARM RICE CAKE

On a warm and crispy rice cake, the langoustines are cut into pieces and enhanced with 10 grams of Petrossian Royal Ossetra Caviar. The Caviar's maritime notes intensify the delicacy of the langoustine, while the crisp texture of the rice cake adds a delightful contrast. A touch of chives completes this creation.



Ventrèche de Thon Marinée au Yuzu

CHARCUTERIE DE VENTRÈCHE DE THON ROUGE

Cette création revisite l'univers de la cuisine asiatique à travers une charcuterie de ventrèche de thon rouge. Finement préparée, la ventrèche dévoile une texture fondante et une richesse en saveurs, accompagnée d'une sauce ponzu aux notes acidulées qui vient révéler toute la finesse du poisson.

BLUEFIN TUNA BELLY CHARCUTERIE

This creation reinterprets the world of Asian cuisine through a bluefin tuna belly charcuterie. Finely prepared, the tuna belly reveals a melt-in-the-mouth texture and rich flavors, accompanied by a ponzu sauce with delicate citrus notes that enhance the fish's finesse.





STAGE 04

Salades - Salads

Des salades thaï aux produits frais et exotiques, sublimées par des assaisonnements thaïs aux notes parfumées.
Un équilibre entre fraîcheur, croquant et caractère.
Thai salads made with fresh, exotic ingredients, enhanced by Thai seasonings with fragrant notes.
A perfect balance of freshness, crunch, and flavor.

Niveau : Fraîcheur exotique
Level: Exotic Freshness

Bonus : Le goût authentique de la Thaïlande
Bonus: The authentic taste of Thailand

サラダ

Tagliatelles de Thon et Avocat

TAGLIATELLES DE THON ROUGE À L'AVOCAT ET AU SÉSAME

De fines tagliatelles de thon délicatement taillées dans la longueur mettent en valeur la fraîcheur et la qualité du poisson. Accompagnées de généreuses tranches d'avocat et de graines de sésame croquantes, elles sont délicatement nappées d'une sauce tsuyu aux notes acidulées et umami, révélant toute la finesse de cette création.

BLUEFIN TUNA TAGLIATELLE WITH AVOCADO AND SESAME

Delicate tuna tagliatelle, finely sliced lengthwise, highlights the freshness and quality of the fish. Accompanied by generous slices of avocado and crunchy sesame seeds, it is delicately dressed with tsuyu sauce, whose tangy and umami notes enhance the refinement of this creation.



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 grillée et émincée. 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 thinly sliced 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 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 julienne 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 FRUIT 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 Calamars Grillés au Basilic

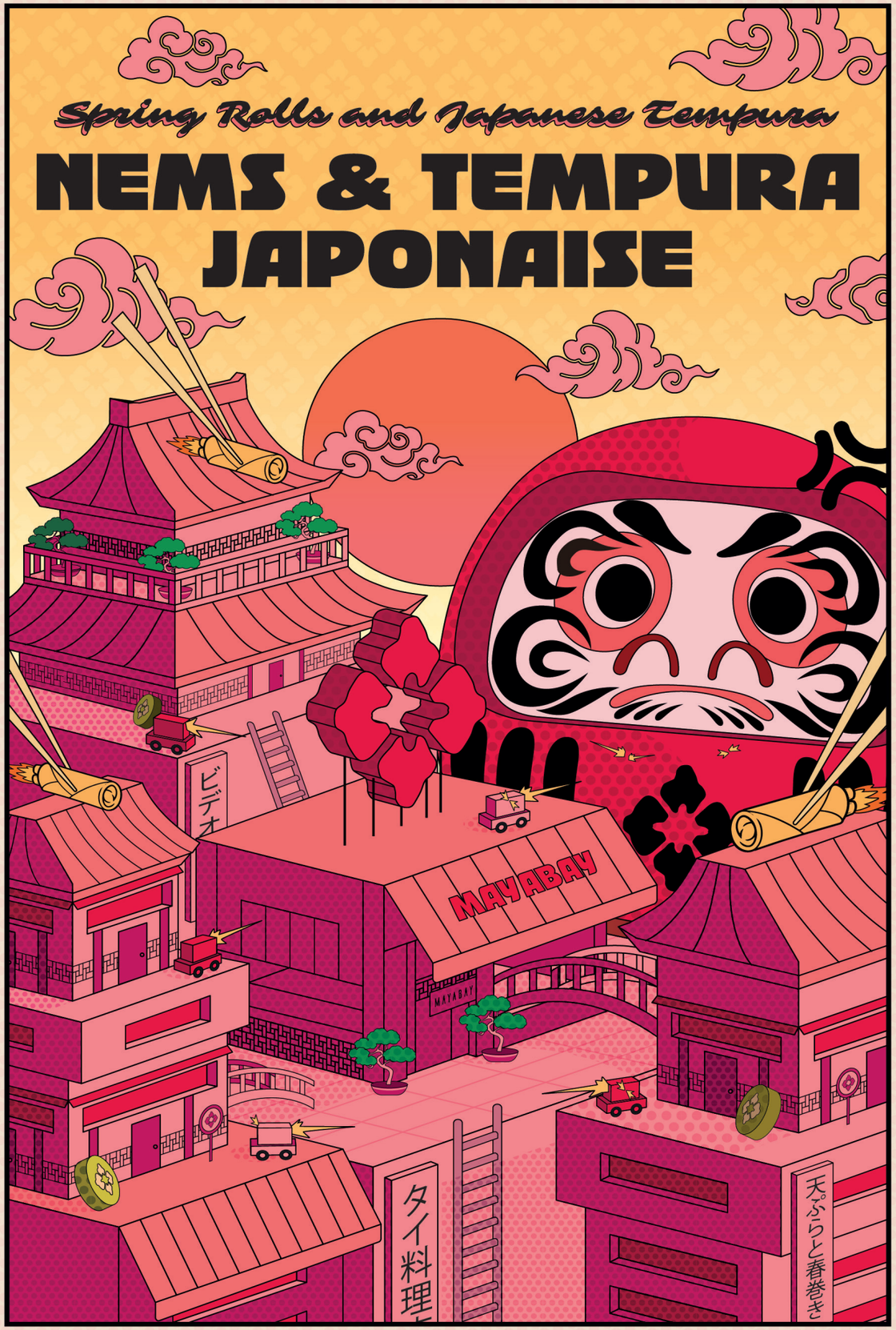
SALADE DE CALAMARS ET MAYONNAISE AU BASILIC

Cette salade de calamars grillés associe des légumes verts finement taillés à une mayonnaise au basilic façon pistou. Les calamars, grillés puis émincés, apportent une texture tendre et des saveurs marquées. Rehaussée de poudre de piment Gochugaru, cette composition crée un équilibre entre fraîcheur et notes asiatiques.

SQUID SALAD WITH BASIL MAYONNAISE

This grilled squid salad combines finely cut green vegetables with a basil mayonnaise inspired by pistou. The grilled and sliced squid provides a tender texture and bold flavors. Enhanced with Gochugaru chili powder, this dish creates a balance between freshness and Asian-inspired notes.





STAGE 05

Nems & Tempura Japonaise
Spring Rolls & Japanese Tempura

Des bouchées croustillantes aux influences asiatiques.
Nems dorés et tempuras légères révèlent des textures contrastées
entre finesse, gourmandise et savoir-faire.
Crispy bites with Asian influences. Golden nems and delicate Japanese tempuras reveal a contrast of textures, blending finesse, indulgence and craftsmanship.

Niveau : Croustillant
Level: Crispy

Bonus : Un cœur généreux et une enveloppe croustillante
Bonus: A generous centre and a crispy outer layer

春巻きと日本風天ぷら

Tod Men Kung 3 pcs

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.

PRAWN 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 BŒUF WAGYU JAPONAIS, AVOCAT ET CHIPOTLE
Des tacos garnis de bœuf Wagyu japonais grade 4 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.

JAPANESE WAGYU BEEF, AVOCADO AND CHIPOTLE TACOS
Tacos filled with Japanese Grade 4 Wagyu beef, hand-cut and sautéed with onions in a homemade chipotle-infused sauce. Served with a cold spicy avocado purée, they offer a delicious contrast of textures and temperatures.



Po Pia Thot
Langoustine 3 pcs

NEMS DE LANGOUSTINE ET FEUILLES DE BASILIC THAÏ
De délicats nems dorés de langoustine, marinée à la sauce soja et subtilement assaisonnée, sont roulés dans une fine galette de blé avec une feuille de basilic avant d'être frits. Ils sont accompagnés d'une sauce aigre-douce à la mangue qui apporte une touche fruitée et équilibrée.

SCAMPI AND THAI BASIL SPRING ROLLS
Delicate golden langoustine spring rolls, marinated in soy sauce and delicately seasoned, are wrapped in a thin wheat pastry with a fresh basil leaf before being fried. Served with a mango sweet and sour sauce, they offer a refined balance of crispness and fruity notes.

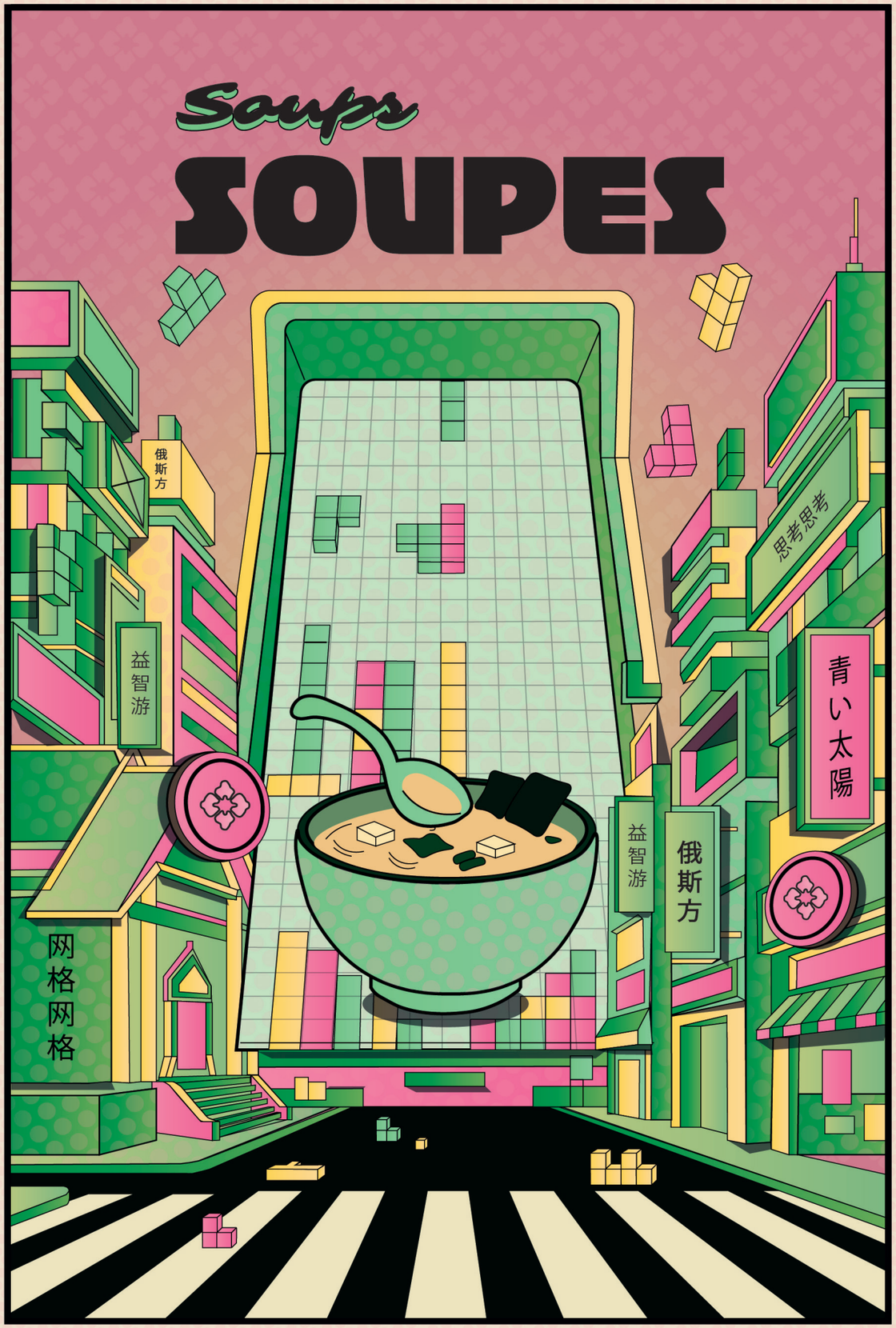


Moriawase

ASSORTIMENT :
3 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:
3 PRAWNS, 5 VEGETABLES
A symphony of crispness, thanks to a combination of prawn and vegetable tempura. Expert cooking turns these fritters into golden morsels.





STAGE 06

Soupes - Soups

Des bouillons parfumés inspirés des traditions asiatiques.
Des ingrédients soigneusement sélectionnés mijotent pour révéler
des saveurs profondes, réconfortantes et équilibrées.
Fragrant broths inspired by Asian traditions. Carefully selected ingredients simmer to reveal deep, comforting, and well-balanced flavors.

Niveau : Réconfort
Level: Comfort

Bonus : Des bouillons parfumés, richesse de la tradition asiatique
Bonus: Fragrant broths, a treasure of Asian tradition

スープ

Tom Yam Kung

SOUPE ÉPICÉE AUX CREVETTES
La soupe épicée aux crevettes et à la citronnelle est un grand classique emblématique et très prisé 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.



Miso Soup

SOUPE MISO 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 meal. 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.

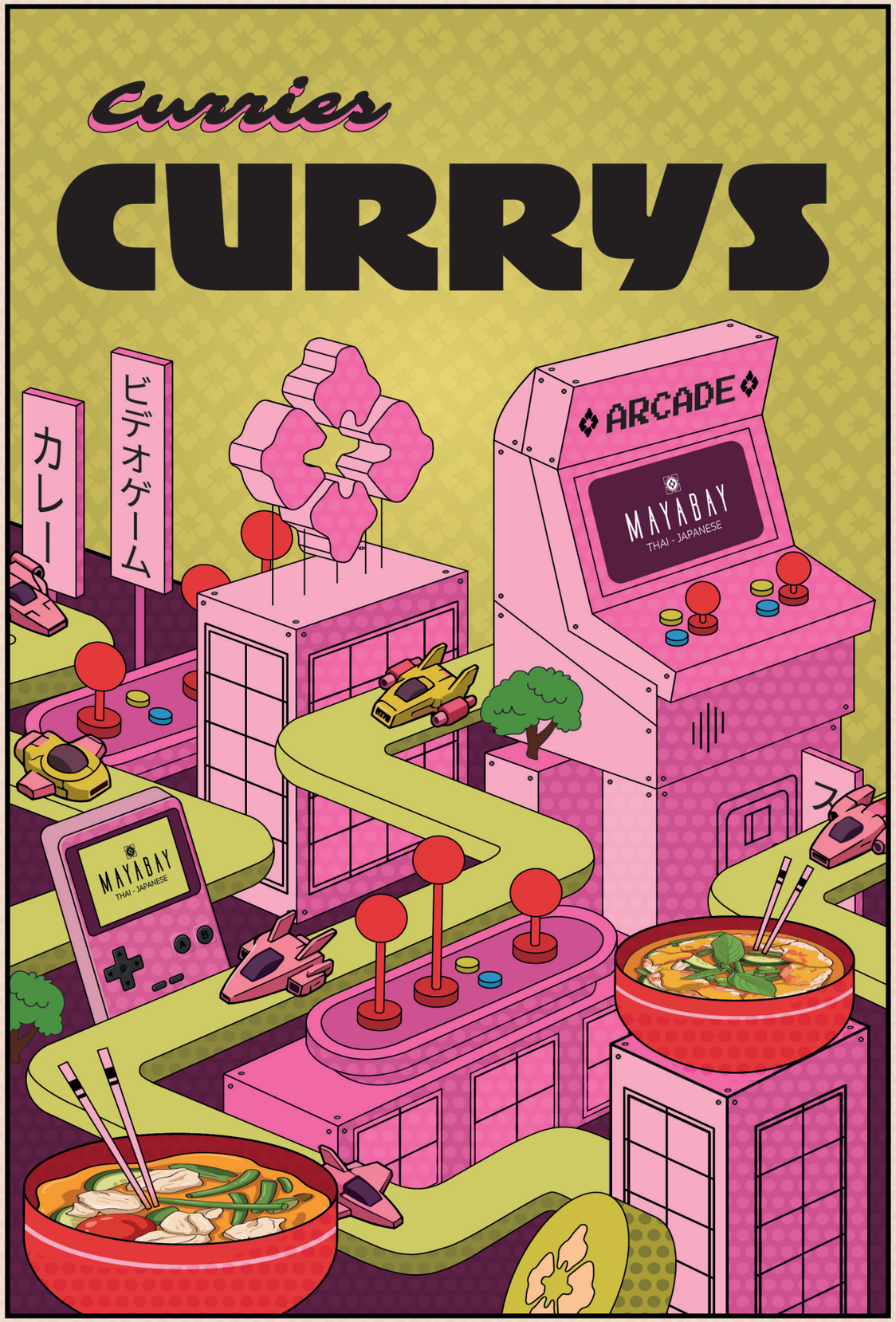


Tom Kha

SOUPE COCO (LÉGUMES, POULET, CREVETTES OU MIX)
Cette soupe onctueuse au lait de coco, sublimée par les parfums délicats du galanga et de la citronnelle, est enrichie de pleurotes, shimeji et shiitakés. Inspirée de la cuisine thaïlandaise, elle se décline selon vos envies avec des légumes, du poulet, des crevettes ou une combinaison des trois, offrant un équilibre harmonieux entre douceur, fraîcheur et intensité des saveurs.

COCONUT SOUP (VEGETABLE, CHICKEN, PRAWNS OR MIX)
This creamy coconut milk soup, infused with the delicate aromas of galangal and lemongrass, is enriched with oyster, shimeji, and shiitake mushrooms. Inspired by Thai cuisine, it can be enjoyed with vegetables, chicken, prawns, or a combination of all three, offering a harmonious balance of richness, freshness, and vibrant flavors.





STAGE 07

Currys - Curries

Curry rouge, vert ou jaune : des recettes colorées, épicées et gourmandes où chaque bouchée révèle un nouveau niveau de saveurs.
Red, green or yellow curry: colorful, spicy and indulgent recipes where each bite reveals a new level of flavor.

Niveau : Intensité
Level: Intensity

Bonus : Des épices qui élèvent chaque plat
Bonus: Spices that elevate every dish

カレ

Kani Kamtchatka

KING CRABE AU CURRY JAUNE
Le kani de Kamtchatka, préparé à partir de chair entière de King Crabe, est délicatement tiédi puis nappé d'une sauce au curry jaune aux accents d'épices asiatiques. Rehaussé d'un zeste de citron vert pour une touche de fraîcheur, il est accompagné de haricots verts et de courgettes qui apportent équilibre et finesse à cette création.

***KING CRAB WITH YELLOW* CURRY**
Kamchatka king crab, prepared with whole crab meat, is gently warmed and coated with a yellow curry sauce infused with Asian spices. Enhanced with a touch of lime zest for freshness, it is accompanied by green beans and zucchini, creating a refined balance of flavors and textures.



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 Maya Bay, 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.



Curry Rustique de Veau

JARRET DE VEAU AU CURRY ROUGE
Ce curry rustique de veau est préparé avec du jarret de veau confit, cuit longuement pour obtenir une texture tendre et fondante.
La viande mijote dans un curry rouge tomaté, parfumé aux épices et accompagné de carottes fondantes.

RED CURRY VEAL SHANK
This rustic veal curry is prepared with slow-cooked veal shank, resulting in a tender and melt-in-the-mouth texture. The meat is simmered in a tomato-based red curry, infused with spices and served with tender carrots.



Choo Chee Homard

CURRY ROUGE DE HOMARD, ANANAS ET BASILIC
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 et de basilic en lanières. Le homard est cuit à la grillade pour lui donner un goût légèrement fumé.

RED LOBSTER CURRY WITH PINEAPPLE AND BASIL
The Chef presents a red curry that combines the delicate flavor of grilled lobster with the richness of Choo Chee curry. The lobster is coated in a red curry sauce and served with pineapple, bell peppers, and sliced basil. Grilled before being simmered, the lobster develops subtle smoky notes that add depth to the dish.



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-pois 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 pea and aubergine, Pack Choy cabbage and Pi-T'si water chestnuts, make a deliciously mouth-watering curry.

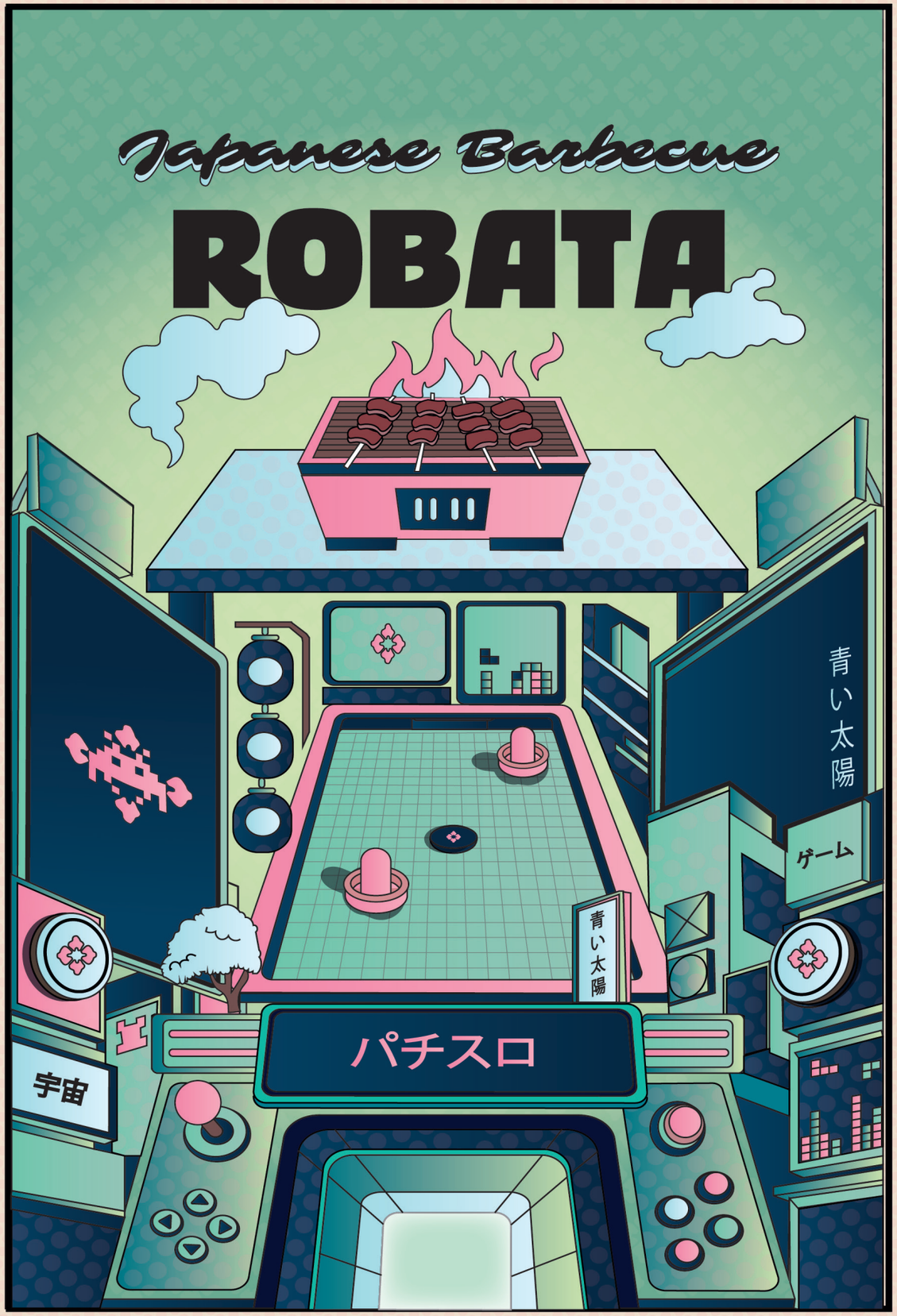


Claypot Revisité

CLAYPOT DE POISSON, CREVETTE, KING CRABE ET COQUILLAGES
Ce claypot réunit poisson, crevette, 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, SHRIMP, KING CRAB AND SHELLFISH CLAYPOT
This claypot brings together fish, prawn, king crab, and shellfish, delicately poached in a curry broth infused with bisque. Slow cooking allows the ocean flavors to blend with the spices, creating a tender texture and a harmonious aromatic intensity. This generous interpretation of a seafood curry reveals the richness of the sea, enhanced by the depth of the broth.





STAGE 08

Robata - Japanese Barbecue

Une cuisson japonaise au feu de charbon où la flamme façonne les saveurs.
Des grillades aux notes fumées, marquées par la précision du geste.
A Japanese charcoal-fired cooking technique where the flame shapes the flavors.
Grilled creations with smoky notes, defined by the precision of the craft.

Niveau : Expert du feu
Level: Fire Expert

Bonus : Révélation des saveurs, aux notes fumées.
Bonus: A revelation of flavors with smoky notes.

和風バーベキュー

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.



BBQ de Bœuf Wagyu Japonais

TRANCHES DE FAUX-FILET DE BŒUF CARAMÉLISÉES AUX ÉPICES ET GRILLÉES AU BBQ

Le bœuf japonais, connu sous le nom de Wagyu, est réputé pour son marbrage exceptionnel et sa tendreté incomparable.
Le Chef le sublime à travers de fines tranches de faux-filet grillées au barbecue puis caramélisées aux épices, accompagnées d'une julienne de mangue verte relevée d'une sauce poisson.

BBQ-GRILLED BEEF SIRLOIN, CARAMELIZED WITH SPICES

Japanese beef, known as Wagyu, is renowned for its exceptional marbling and incomparable tenderness. The Chef elevates it with thin slices of ribeye, grilled over charcoal and caramelized with spices, served with green mango julienne dressed with fish sauce.



Yakitori 5 pcs

BROCHETTES DE POULET FERMIER, SAUCE YAKITORI MAISON

Yakitori signifie littéralement « oiseau grillé » en japonais. Ce terme désigne des brochettes composées de morceaux de viande ou d'autres ingrédients, taillés à la taille d'une bouchée et cuits sur un grill. Traditionnellement préparées à base de poulet, bien qu'il en existe de nombreuses déclinaisons, les yakitori sont extrêmement populaires à travers l'Asie.

FREE-RANGE CHICKEN SKEWERS, IN A HOMEMADE YAKITORI SAUCE

Yakitori literally means "grilled bird" in Japanese. The term refers to skewers made of bite-sized pieces, traditionally cooked over a grill. Originally prepared with chicken, although many variations now exist, yakitori are extremely popular throughout Asia.



Tataki de Thon au BBQ

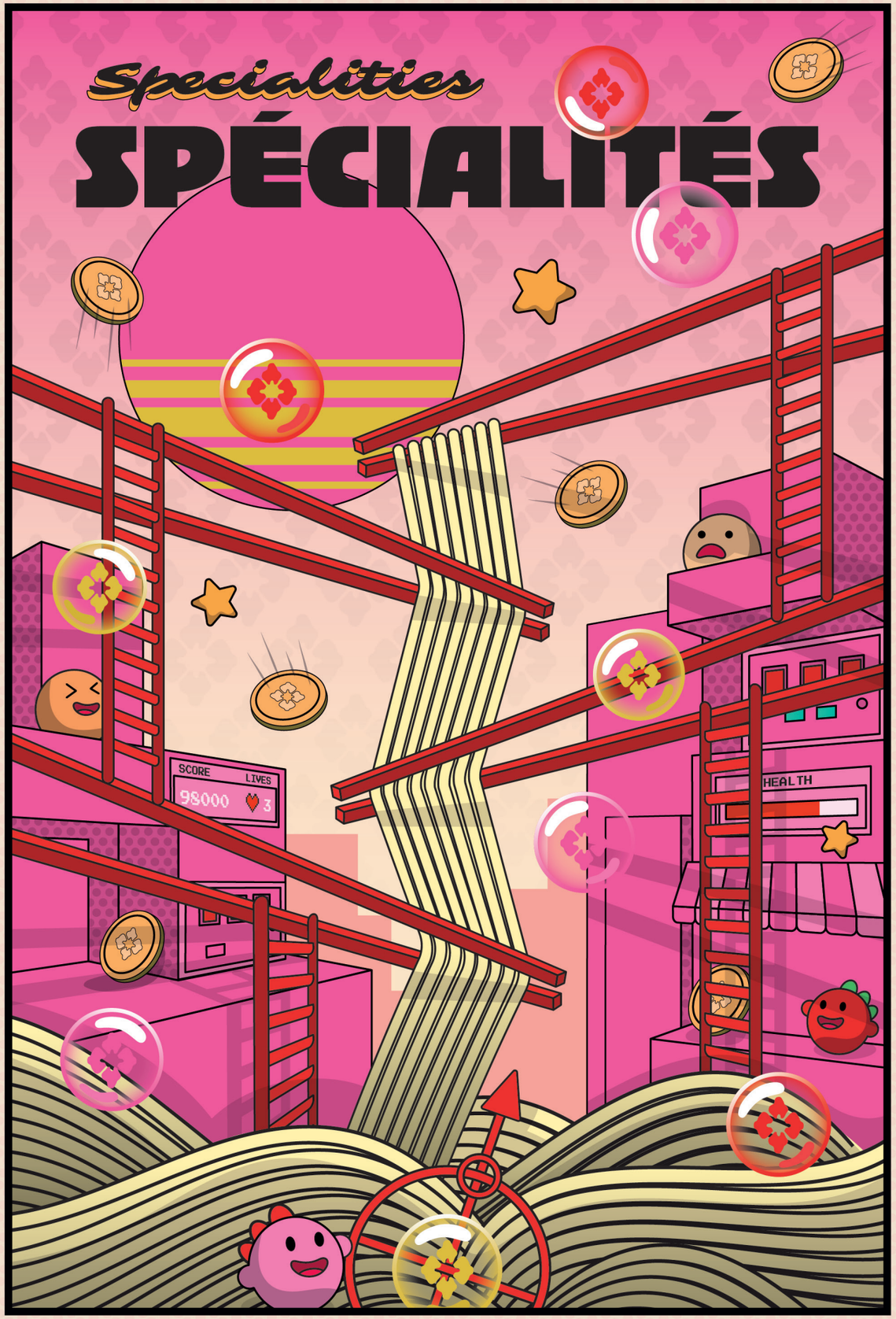
FINES TRANCHES DE THON, PARFUMÉES AU SÉSAME

Le thon rouge, apprécié pour sa chair tendre et sa saveur délicate, est découpé en fines tranches puis grillé au barbecue. Parfumé aux graines de sésame, il est accompagné d'une sauce unagi qui apporte une touche douce et légèrement caramélisée.

THIN SLICES OF TUNA, FLAVORED WITH SESAME SEEDS

Bluefin tuna, prized for its tender texture and delicate flavor, is sliced thinly and grilled over a barbecue. Finished with sesame seeds, it is served with unagi sauce, adding a subtle sweetness and light caramelized notes.





STAGE 09

Spécialités - Specialities

Des créations emblématiques qui rassemblent ce savoir-faire asiatique.
Des recettes uniques pensées comme des niveaux à part, où chaque détail compte.
Iconic creations that embody Asian craftsmanship. Unique recipes designed as distinct levels, where every detail matters.

Niveau : Maître du jeu
Level: Game Master

Bonus : Des créations signature de la maison MayaBay
Bonus: Signature creations from MayaBay

特選メニュー

Homard
Prik Prao

HOMARD SAUTÉ, SAUCE PRIK PRAO
Laissez-vous tenter par l'exotisme de la cuisine thaïlandaise, véritable carrefour d'influences où se mêlent des saveurs riches et variées. Un équilibre subtil d'épices et de parfums qui évoque toute l'Asie… Le homard, frit puis enrobé d'une sauce épicée Prik Prao relevée au piment, est accompagné de légumes croquants pour une expérience gourmande et raffinée.

LOBSTER IN PRIK PRAO SAUCE
Let yourself be tempted by the exotic flavors of Thai cuisine, a crossroads of influences where rich and vibrant tastes come together. A delicate balance of spices and aromas that captures the essence of Asia… The lobster is fried and coated with a spicy Prik Prao chili sauce, served with crisp vegetables for a refined and flavorful experience.



Wok
de Wagyu

FAUX-FILET DE WAGYU PARFUMÉ AU CURRY ROUGE ET HARICOTS VERTS
Ce wok de faux-filet de Wagyu japonais est préparé avec un curry rouge parfumé à la noix de coco. Sauté au wok avec des haricots verts croquants et des piments rouges doux, il révèle toute la tendreté caractéristique du Wagyu, sublimée par une sauce aux champignons aux notes riches et aromatiques.

WAGYU SIRLOIN INFUSED WITH RED CURRY AND GREEN BEANS
This wok-fried Japanese Wagyu ribeye is prepared with a coconut-infused red curry. Stir-fried with crisp green beans and mild red chilies, it reveals the signature tenderness of Wagyu, enhanced by a rich and aromatic mushroom sauce.



Larmes du Tigre

FINES TRANCHES DE CONTRE-FILET DE BŒUF
Les fines tranches de viande évoquent la fourrure rayée du tigre dans son habitat naturel. Les « larmes du tigre » sont sublimées par une sauce légèrement sucrée à base de soja qui vient napper ce grand classique. Cette pièce de contre-filet de bœuf est marinée dans une sauce pimentée puis cuite à la plancha, révélant toute sa tendreté et ses saveurs.

BEEF SIRLOIN TIGER TEARS
The thin slices of beef evoke the tiger's striped coat in its natural habitat. The "Tiger Tears" are enhanced with a lightly sweet soy-based sauce that delicately coats this Thai classic. This sirloin cut is marinated in a spicy sauce and grilled on a plancha, revealing its tenderness and depth of flavor.



Black Cod aux Inspirations de Swan

BLACK COD MARINÉ AU MISO ET AUX POIVRES
Une recette signature du MayaBay ! Inspiré d'une tradition japonaise, ce filet de Black Cod à la chair blanche, tendre et délicate, est mariné au miso blanc puis relevé par un mélange de poivres, dont le poivre de Sansho de printemps. Cette association apporte des notes aromatiques et légèrement citronnées qui subliment la finesse du poisson.

MISO AND PEPPER MARINATED BLACK COD
A signature MayaBay recipe! Inspired by a Japanese tradition, this black cod fillet, prized for its white, tender, and delicate flesh, is marinated in white miso and enhanced with a blend of peppers, including spring Sansho pepper. This combination brings aromatic and subtly citrusy notes that beautifully complement the fish's delicate flavor.



Maya
Crispy Duck

CANARD GRILLÉ À LA RÔTISSOIRE, SAUCE HOISIN
(pour 2 personnes)
Un mets succulent devenu un grand classique du MayaBay. Le canard, émincé en fines lamelles, accompagné de sa peau croustillante, est servi avec des crudités fraîches et de délicates galettes légères et ultra-fines.

SPIT-ROAST DUCK WITH HOISIN SAUCE
(for 2 persons)
A delicious creation that has become a MayaBay classic. Thinly sliced duck with crispy skin is served with fresh vegetables and delicate, light, paper-thin pancakes.









Pad Thaï
(Kung, Kaï, Tow Hoo, Homard, Wagyu)

NOUILLES DE RIZ SAUTÉES AU WOK (CREVETTES, POULET, TOFU, HOMARD OU WAGYU JAPONAIS)
Le Pad Thaï est un “must eat” thaïlandais. Nous vous en proposons plusieurs déclinaisons : au poulet fermier, au tofu, au Wagyu japonais, 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 JAPANESE WAGYU)
Pad Thai is a true Thai must-try. We offer several variations to suit every taste: with free-range chicken, tofu, Japanese wagyu beef, prawns, or even lobster. Each version is wok-tossed, coated in our homemade tamarind sauce, and served with peanuts, bean sprouts, and fresh lime, allowing you to enjoy Thailand’s most iconic traditional noodle dish just the way you like it.





BONUS STAGE

Garnitures - Garnishes

Des accompagnements qui subliment chaque création.
Des recettes qui complètent chaque plat avec équilibre et précision.
Side dishes that elevate every creation. Carefully crafted recipes that complement each dish with balance and precision.

Niveau : Additionnel
Level: Additional

Bonus : Les accompagnements qui complètent votre niveau.
Bonus: Side dishes to complete your level.

付け合わせ特選

Phad Phak Ruam

MIX DE LÉGUMES GLACÉS AU SOJA
Un mélange coloré de légumes sautés au wok et délicatement déglacés avec une sauce thaï. Pour une version végétarienne, cet assortiment est préparé avec une sauce soja.

GLAZED MIXED VEGETABLES IN SOY SAUCE
A colorful assortment of vegetables stir-fried in a wok and delicately finished with a Thai sauce. For a vegetarian option, this dish is prepared with soy sauce.



Man Tod

HARICOTS VERTS, SAUCE KIMCHI
Les haricots verts sont rapidement sautés au wok pour conserver tout leur croquant et leur couleur éclatante, puis assaisonnés d'une sauce kimchi. 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 KIMCHI SAUCE
Green beans are quickly stir-fried in a wok to retain their crunch and vibrant colour, then tossed with kimchi sauce. Inspired by Korean kimchi, this spicy and tangy sauce adds depth and brightness, enhancing the freshness of the vegetables.



Yam Avocado

SALADE D'AVOCAT, MESCLUN, CITRON VERT
Une salade thaï fraîche et colorée aux notes asiatiques, mêlant avocat, mesclun, tomates, citron vert, huile et graines de sésame. Une composition légère et savoureuse aux accents d'été.

AVOCADO AND MIXED LEAF SALAD WITH LIME
A fresh and colorful Thai salad with Asian-inspired notes, combining avocado, mesclun, tomatoes, lime, oil, and sesame seeds. A light and flavorful composition with a touch of summer.



Wok de Padrón aux Amandes

PADRÓN FRITS, PARFUMÉS AUX AMANDES
Les piments de Padrón sont frits afin de leur apporter une texture légèrement fondante, puis sautés au wok avec une sauce à l'ail qui révèle toute leur richesse aromatique. Agrémentés d'amandes torréfiées, ils dévoilent des notes grillées et une intensité savoureuse.

FRIED PADRÓN PEPPERS, FLAVORED WITH ALMONDS
Padrón peppers are fried to achieve a delicate, tender texture, then wok-tossed with a garlic sauce that enhances their aromatic character. Finished with roasted almonds, they reveal subtle grilled notes and a rich depth of flavor.



Chou Blanc au Sésame

WOK DE CHOU BLANC AU SÉSAME ET AU PIMENT
Ce wok de chou blanc est préparé avec du sésame et du piment coréen. Sauté au wok, le chou révèle une texture croquante et des notes grillées, relevées par les arômes du sésame et la puissance du piment.

WOK-FRIED WHITE CABBAGE WITH SESAME AND CHILI PEPPERS
This wok-fried white cabbage is prepared with sesame and Korean chili. Stir-fried in a wok, the cabbage reveals a crisp texture and toasted notes, enhanced by the aromas of sesame and the intensity of chili.



Khao

RIZ BLANC THAÏ NATURE CUIT À LA 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.

GRILLED STICKY RICE

Sticky rice has a chewy texture and a delicate nutty flavour. 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.



Roti au four

PAIN THAÏLANDAIS

Généralement servi en dessert ou en snack, accompagné de différentes garnitures, ce pain est d'abord cuit à la poêle puis légèrement doré au four. Ici, il est revisité avec une touche d'originalité pour offrir une expérience gourmande.

THAI BREAD

Traditionally served as a dessert or snack with a variety of toppings, this bread is first cooked in a pan before being lightly finished in the oven. Here, it is reimagined with an original twist for a truly indulgent experience.



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.



Mi Phad Gochujang

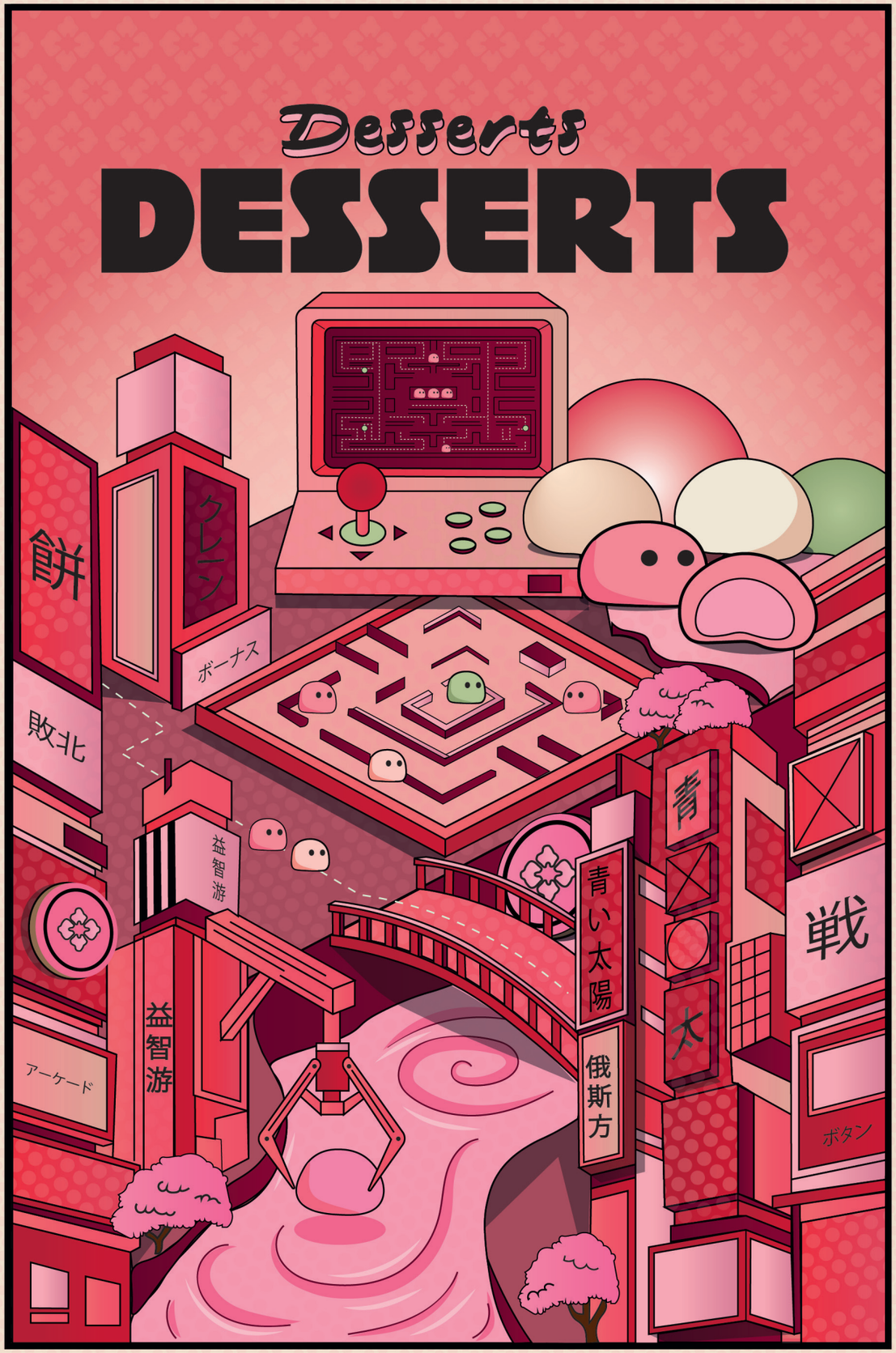
NOUILLES AU GOCHUJANG AUX ŒUFS

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 EGGS

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.





SWEET VICTORY

Desserts

Des créations sucrées qui concluent l'expérience avec finesse. Des recettes signature pensées comme un dernier niveau, où chaque détail compte.
Sweet creations that bring the experience to a refined finish. Signature recipes designed as a final level, where every detail matters.

Niveau : Ultime
Level: Ultimate

Bonus : Des douceurs sucrées pour la Final Touch
Bonus: Sweet delights for the Final Touch

甘味特選

Maya Sphère 2027

CHOCOLAT NOIR 68% PRALINÉ NOIX DE PÉCAN
Cette année encore, l'emblématique sphère du MayaBay se réinvente dans une nouvelle version chocolatée. Une coque en chocolat noir vient habiller cette création, prête à fondre sous vos yeux grâce à sa sauce rocher au chocolat noir et aux noix de pécan, servie chaude. Elle dévoilera une mousse au chocolat noir 68%, accompagnée d'une glace noix de pécan pralinée. À l'intérieur, des brisures de brownie viennent compléter l'ensemble pour une expérience gourmande aux notes intenses de chocolat et de fruits secs.

68% DARK CHOCOLATE PRALINE PECAN
Once again this year, MayaBay's iconic sphere is reinvented in a new chocolate-inspired version. A dark chocolate shell encases this creation, ready to melt before your eyes with a warm rocher sauce made with dark chocolate and pecans. It reveals a 68% dark chocolate mousse, accompanied by a pecan praline ice cream. Inside, brownie pieces complete the dessert for a gourmet experience with intense notes of chocolate and roasted nuts.



Noix de Coco Givrée

MOUSSE GLACÉE SOFT AU LAIT DE COCO
Présentée dans une noix de coco, cette mousse glacée au lait de coco est accompagnée d'un crumble sans gluten à la noix de coco et d'une brunoise de mangue fraîche. Une association aux notes exotiques où la fraîcheur de la mangue se mêle aux arômes de la coco.

SOFT-SERVE COCONUT MILK ICE CREAM MOUSSE
Presented in a coconut shell, this coconut milk frozen mousse is served with a gluten-free coconut crumble and fresh mango brunoise. An exotic combination where the freshness of mango blends with the delicate aromas of coconut.



Po Pia Thot

NEMS CHOCOLAT NOIR, SAUCE CACAHUÈTE
Cette recette revisitée s'adresse aux amateurs de chocolat et propose une nouvelle déclinaison de nems aussi gourmande que surprenante. Ces petits rouleaux traditionnels sont garnis d'une ganache au chocolat noir 68%, accompagnée d'une sauce chocolat au lait, cacahuète et caramel beurre salé. Des morceaux de cacahuètes viennent compléter l'ensemble pour apporter une touche croquante.

DARK CHOCOLATE NEMS WITH PEANUT SAUCE
This reinvented recipe is designed for chocolate lovers, offering a delicious and surprising take on traditional spring rolls. These delicate rolls are filled with a 68% dark chocolate ganache, accompanied by a milk chocolate, peanut and salted butter caramel sauce. Crushed peanuts complete the dish, adding a delightful crunchy touch.



Tacos Citron Yuzu et Fruits Tropicaux

TUILE AU CITRON YUZU, SAUCE AUX FRUITS TROPICAUX
Cette tuile croustillante en pâte sucrée au chocolat blanc associe un crémeux citron-yuzu, un confit de mangue, de l'ananas, de la passion et de la banane. Agrémentée d'éclats de meringue citronnée et accompagnée d'une sauce aux fruits tropicaux, elle dévoile une composition aux notes fraîches et exotiques.

LEMON-YUZU TUILE WITH TROPICAL FRUIT SAUCE
This crispy white chocolate sweet pastry tuile combines lemon-yuzu cream, mango confit, pineapple, passion fruit, and banana. Topped with lemon meringue pieces and served with a tropical fruit sauce, it reveals a fresh and exotic composition.



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.



Mochis Maya Moki

3 ou/or 5 pcs

GLACE ET PÂTE DE RIZ
Les mochis Maya Moki, inspirés de la tradition asiatique, associent une enveloppe de riz gluant fondante à un cœur glacé aux saveurs variées. Une bouchée fraîche et gourmande pour terminer le repas. Disponibles en assortiment de 3 ou 5 pièces.

ICE CREAM AND RICE PASTE
Maya Moki mochis, inspired by Asian tradition, combine a soft glutinous rice coating with a variety of flavored ice cream centers. A fresh and indulgent bite to finish the meal. Available in assortments of 3 or 5 pieces.



Intensément Chocolat

SOUFFLÉ CHOCOLAT NOIR 70% BIO, GLACE AU SÉSAME NOIR
Un soufflé mêlant un Grand Cru de chocolat noir Bio 70%, dessert incontournable des amateurs de chocolat. Nous avons choisi un chocolat dont les notes de fève de cacao se révèlent pleinement à la cuisson. Léger, fondant et intense dès la première bouchée, il dévoile une explosion d'arômes chocolatés. Il est accompagné d'une glace au sésame noir aux notes torréfiées.

70% ORGANIC DARK CHOCOLATE SOUFFLÉ, BLACK SESAME ICE CREAM
A soufflé made with a 70% Organic Dark Chocolate Grand Cru, an essential dessert for chocolate lovers. We selected a chocolate whose cocoa bean notes are fully revealed during baking. Light, melting, and intense from the first bite, it delivers an explosion of chocolate aromas. It is served with black sesame ice cream featuring delicate roasted notes.



Yakigushi "Pistache Monaco Chocolate" Confit Fruits Rouges

FINGERS GLACÉS À LA PISTACHE
Le dessert se dévoile autour d'une mousse à la pistache, délicatement onctueuse et intensément parfumée. Elle renferme un crémino à la pistache de Sicile, au cœur fondant et généreux. L'ensemble est enveloppé d'un délicat glaçage au chocolat blanc et à la pistache, puis sublimé par un croustillant de kadaïf, apportant une touche de finesse et de légèreté. Le tout est accompagné d'un confit de fruits rouges aux morceaux de framboise.

PISTACHIO ICE CREAM FINGERS
The dessert is revealed through a silky pistachio mousse, delicately smooth and rich in flavor. At its heart lies a creamy Sicilian pistachio crémino, offering an indulgent, melt-in-the-mouth experience. The whole is coated in a delicate white chocolate and pistachio glaze, then finished with crisp kataifi pastry for a refined touch of texture. It is complemented by a red berry compote studded with pieces of raspberry, creating a harmonious balance between the sweetness of pistachio and the bright freshness of the fruit.



Mamuang

MANGUE FRAÎCHE
La simplicité est parfois la preuve d'un grand raffinement, comme en atteste ce dessert de mangue fraîche. La chair jaune foncé de la mangue, onctueuse et sucrée, conférera 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 mango's deep-yellow, creamy and sweet flesh provides a light, exotic finish to the meal



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.



Plateau Desserts Mix

LES INCONTOURNABLES DOUCEURS SUCRÉES
Ce plateau réunit les incontournables sucrés de notre carte et invite au partage autour d'une sélection généreuse et gourmande. Découvrez plusieurs desserts signatures imaginés par notre Chef Pâtissier, accompagnés d'une sélection de mochis glacés et d'un assortiment de fruits frais, pour savourer et partager toutes les créations emblématiques de la maison.

THE SWEET ESSENTIALS
This dessert platter brings together the sweetest highlights from our menu, inviting you to share a generous and indulgent selection. Discover several signature desserts created by our Pastry Chef, accompanied by a selection of frozen mochis and an assortment of fresh fruits, for a delightful tasting experience featuring all of the house's most iconic creations.



MAYA Collection

ROUTE TO SUCCESS



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

JV PASTOR GROUPE
MAYA Collection

MAYABAY THAI - JAPANESE · MAYA MIA RESTAURANT ITALIEN · REFUGE DE la Traye MÉRIBEL SAVOIE · MAYA HOTEL COURCHEVEL 1850 · MAYA ALTITUDE RESTAURANT MÉRIBEL · MAYA MOKI MANUFACTURE FRANÇAISE ET ARTISANALE · U LUVASSU BY MAYABAY

MAYA COLLECTION

NOTRE HÉRITAGE

Fondée à Monaco en 2007, Maya Collection est née d'une ambition forte : créer des destinations où l'excellence gastronomique, l'hospitalité et l'art de vivre se rencontrent avec authenticité. Depuis l'ouverture du MayaBay, notre maison cultive un savoir-faire unique, associant les traditions culinaires asiatiques à une élégance méditerranéenne dans un univers où chaque détail est pensé pour offrir une expérience d'exception.

Au fil des années, cet héritage s'est enrichi à travers de nouvelles destinations, de Monaco à Dubaï, en passant par Porto Montenegro, ainsi qu'avec Maya Mia, une interprétation contemporaine de la trattoria italienne. En 2019, Maya Collection étend son expertise vers l'hôtellerie de montagne avec Le Refuge de la Traye, suivi de Maya Altitude en 2021, puis d'un Maya Hotel et d'un MayaBay à Courchevel en 2025.

En 2026, Maya Collection poursuit son développement avec La Poissonnerie U Luvassu, en partenariat avec le pêcheur monégasque de quatrième génération Éric Rinaldi. Cette collaboration reflète notre engagement à préserver un patrimoine local et un savoir-faire artisanal, en valorisant la pêche durable, l'activité de mareyage et une restauration mettant à l'honneur les produits de la mer et les créations emblématiques du MayaBay.

Notre développement international se poursuit avec l'ouverture d'un MayaBay à West Palm Beach en 2026.

NOTRE VISION

Chaque établissement Maya Collection est guidé par les standards qui font l'identité de MayaBay : une qualité de service irréprochable, une gastronomie d'exception, un sens du détail permanent et une hospitalité sincère.

Si ces standards demeurent la signature de la maison, chaque destination est conçue en harmonie avec son environnement. Architecture, design, matières, influences culinaires et atmosphère s'inspirent de la culture, du patrimoine et de l'identité du pays qui accueille la marque. Cette approche permet à chaque adresse d'exprimer une personnalité unique tout en restant fidèle à l'ADN, au savoir-faire et à l'excellence qui caractérisent Maya Collection.

OUR HERITAGE

Founded in Monaco in 2007, Maya Collection was born from a clear ambition: to create destinations where culinary excellence, genuine hospitality, and the art of living come together with authenticity. Since the opening of MayaBay, our Group has cultivated a distinctive expertise, blending Asian culinary traditions with Mediterranean elegance in an environment where every detail is designed to deliver an exceptional experience.

Over the years, this heritage has grown across new destinations, from Monaco to Dubai and Porto Montenegro, while expanding with Maya Mia, a contemporary interpretation of the traditional Italian trattoria. In 2019, Maya Collection extended its expertise into luxury mountain hospitality with Le Refuge de la Traye, followed by Maya Altitude in 2021, and the opening of a Maya Hotel and MayaBay in Courchevel in 2025.

In 2026, Maya Collection continues its development with La Poissonnerie U Luvassu, in partnership with fourth-generation Monegasque fisherman Eric Rinaldi. This collaboration reflects our commitment to preserving local heritage and artisanal expertise by promoting sustainable fishing, seafood distribution, and a dining experience celebrating the finest local catch alongside the signature creations of MayaBay.

Our international expansion continues with the opening of MayaBay West Palm Beach in 2026.

OUR VISION

Every Maya Collection destination is guided by the standards that define MayaBay: impeccable service, exceptional cuisine, meticulous attention to detail, and heartfelt hospitality.

While these standards remain the signature of the brand, each destination is thoughtfully designed in harmony with its surroundings. Architecture, interior design, materials, culinary influences, and atmosphere are inspired by the culture, heritage, and identity of the country in which the brand is established. This approach allows every property to express its own distinctive character while remaining true to the DNA, expertise, and excellence that define Maya Collection.

MAYA Collection

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











MAYABAY

THAI - JAPANESE

MONACO

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, Courchevel 1850, et bientôt West Palm Beach, 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, Courchevel 1850, and soon West Palm Beach, driven by the success of a triptych that is rooted in each environment, building on its fundamentals and innovating to better resonate locally.

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 rigour 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.



Simone Giorgeschi
Pastry Chef
Maya Collection



Christophe Dupuy
Executive Chef
Maya Collection



Christophe Bors
Deputy General Manager
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
THAI - JAPANESE
DUBAI

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

MayaBay Dubai réunit l'élégance architecturale et une cuisine d'inspiration asiatique dans un cadre exceptionnel avec vue sur le Burj Al Arab. Imaginé par l'architecte Sylvestre Murigneux, le restaurant associe des matériaux nobles, des lignes contemporaines et une atmosphère chaleureuse inspirée de l'esprit de Monaco. Sa carte met à l'honneur les créations emblématiques de MayaBay, des Crystals au caviar au Robata, en passant par le sashimi thaïlandais, les incontournables Larmes du Tigre, le Maya Crispy Duck et une sélection de spécialités laotiennes raffinées.

Toujours en quête de nouvelles expériences, MayaBay Dubai inaugurera prochainement un Cigar Room, un espace exclusif dédié aux amateurs de cigares, prolongeant l'expérience dans un cadre élégant et intimiste.

MayaBay opened in Dubai in 2022, opposite the Jumeirah Al Naseem.

MayaBay Dubai combines architectural elegance with Asian-inspired cuisine in an exceptional setting overlooking the iconic Burj Al Arab. Designed by architect Sylvestre Murigneux, the restaurant blends noble materials, contemporary lines, and a warm atmosphere inspired by the spirit of Monaco. The menu showcases MayaBay's signature creations, from Caviar Crystals and Robata specialties to Thai sashimi, the iconic Tiger Tears, Maya Crispy Duck, and a selection of refined Laotian specialties.

Always striving to offer new experiences, MayaBay Dubai will soon unveil its Cigar Room, an exclusive space dedicated to cigar enthusiasts, extending the MayaBay experience in an elegant and intimate setting.

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











MAYABAY

THAI - JAPANESE

PORTO MONTENEGRO

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 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 the architect Sylvestre Murigneux using noble materials and bespoke finishes; creative and precise cuisine, blending traditional and contemporary Asian flavours, 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 a ouvert ses portes à Courchevel 1850 en décembre 2025, au sein du boutique-hôtel Maya Hotel.

MayaBay Courchevel 1850 invite à une parenthèse asiatique d'exception au cœur des Alpes. Son architecture contemporaine, sublimée par des matériaux nobles et des finitions sur mesure, crée une atmosphère chaleureuse en parfaite harmonie avec son environnement alpin et l'univers des établissements MayaBay. La carte célèbre une cuisine asiatique créative et précise, où les grands classiques sont réinterprétés avec modernité grâce à des ingrédients rigoureusement sélectionnés et au savoir-faire de chefs asiatiques.

Intégré au Maya Hotel, inspiré de l'esthétique japonaise et de son art de vivre apaisant, MayaBay Courchevel 1850 s'impose comme une destination incontournable, faisant rayonner l'esprit de MayaBay Monaco au sommet des montagnes.

MayaBay opened its doors in Courchevel 1850 in December 2025, within the boutique hotel Maya Hotel.

MayaBay Courchevel 1850 invites guests on an exceptional Asian culinary journey in the heart of the French Alps. Its contemporary architecture, enhanced by noble materials and bespoke finishes, creates a warm and welcoming atmosphere that blends seamlessly with its alpine surroundings while remaining true to the MayaBay identity. The menu celebrates creative and precise Asian cuisine, where timeless classics are reinterpreted with a modern touch using carefully selected ingredients and the expertise of Asian chefs.

Located within the Maya Hotel, inspired by Japanese aesthetics and a serene art of living, MayaBay Courchevel 1850 has become a must-visit destination, bringing the spirit of MayaBay Monaco to the mountaintops.

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 décembre 2026.

À West Palm Beach, MayaBay rejoint le groupe BIBA en s'installant au sein du BIBA Social Club, un lieu de vie élégant au cœur du complexe BIBA. Dans cet environnement raffiné, où l'esthétique asiatique rencontre l'énergie sophistiquée de la Floride, les convives pourront découvrir une sélection des créations emblématiques de MayaBay. Fidèle à son héritage monégasque, la marque y déploie son savoir-faire, sa créativité et son exigence de qualité, offrant une expérience culinaire unique qui s'intègre naturellement à 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 December 2026.

In West Palm Beach, MayaBay joins the BIBA Group with the opening of its concept within the BIBA Social Club, an elegant lifestyle destination at the heart of the BIBA complex. In this refined setting, where Asian aesthetics meet the sophisticated energy of Florida, guests will discover a selection of MayaBay's signature creations. Remaining true to its Monegasque heritage, MayaBay brings its expertise, creativity, and commitment to excellence, offering a unique dining experience that blends seamlessly with the vibrant lifestyle of West Palm Beach.

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











MAYA MIA
RESTAURANT ITALIEN

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 COURCHEVEL 1850: A LUXURY BOUTIQUE HOTEL THAT CELEBRATES SERENITY, ELEGANCE, AND JAPANESE-INFLUENCED DESIGN IN THE HEART OF THE ALPS











MAYA
HOTEL
COURCHEVEL 1850

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

Le Maya Hotel Courchevel, hôtel-boutique situé au cœur de Courchevel 1850, offre une expérience unique inspirée de l'esthétique japonaise, où confort, élégance et sérénité se rencontrent. Ses chambres et suites, dont la Master Suite Lalique et l'Appartement Lalique, dévoilent chacune une identité singulière.

Véritable refuge de bien-être, le Maya Hotel propose un spa holistique avec des soins signés Forlle'd, marque japonaise de référence, un hammam, une douche sensorielle ainsi qu'un espace dédié aux massages et à la relaxation. Son restaurant thaï-japonais MayaBay célèbre une cuisine créative, tandis que la cave à vin, le bar à cocktails, la boutique Lalique et les œuvres d'art prolongent cette expérience esthétique et sensorielle.

Grâce à un service personnalisé, le Maya Hotel incarne l'élégance, le raffinement et l'art de vivre au sommet des Alpes.

Maya Hotel Courchevel opened its doors in the heart of Courchevel 1850 in December 2025.

Maya Hotel Courchevel, a boutique hotel located in the heart of Courchevel 1850, offers a unique experience inspired by Japanese aesthetics, where comfort, elegance, and serenity come together. Its rooms and suites, including the Lalique Master Suite and the Lalique Apartment, each reveal a distinctive identity.

A true sanctuary of well-being, Maya Hotel features a holistic spa offering treatments by Forlle'd, a renowned Japanese skincare brand, along with a hammam, sensory shower, and dedicated massage and relaxation areas. Its Thai-Japanese restaurant, MayaBay, celebrates creative cuisine, while the wine cellar, cocktail bar, Lalique boutique, and art pieces throughout the hotel extend this aesthetic and sensory journey.

Through its personalized service, Maya Hotel embodies elegance, refinement, and the art of living at the summit of the Alps.

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











REFUGE DE
la Traye
MÉRIBEL SAVOIE
Luxury Mountain Resort & Spa

Le Refuge de La Traye, situé à Méribel, au cœur des 3 Vallées, a été entièrement repensé et a rouvert ses portes en 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 MÉRIBEL AND THE 3 VALLÉES











MAYA ALTITUDE RESTAURANT MÉRIBEL

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.

LES PRODUITS PETROSSIAN À EMPORTER DU MAYABAY

PETROSSIAN PRODUCTS TO TAKE AWAY FROM MAYABAY

PETROSSIAN

FONDÉ À PARIS EN 1920

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

MANUFACTURE FRANÇAISE ET ARTISANALE

MAYA MOKI

Savourez l'exclusivité des mochis Maya Moki chez vous ! Retrouvez dans votre MayaBay toute la gamme de mochis 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 mochis at home! Discover the full range of frozen mochis 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 : Maxime Romieu - Alex Berenci - Fabio Galatioto - 241 Production - Sylvestre Murigneux - BeARTpro - Sylvain Aymoz
Vincent Leroux - Gilles Tillard - Maya Collection - MayaBay Dubai - MayaBay Porto Montenegro
Direction Artistique : Victoria Facchinetti