



LA TABLE DE

la
Traye

MÉRIBEL  SAVOIE

Depuis 1982

A La Table de la Traye, le Chef Marco MELONI a puisé dans les cultures savoyardes et alpines, ainsi que dans ses racines, sardes et italiennes, l'inspiration de cette Carte. Sous l'égide du Chef Exécutif du Maya Bay - Monaco, Christophe DUPUY, cette Carte a été élaborée pour accompagner vos envies, entre traditions et disruptions. Sont mises en valeur la richesse de nos cuisines et l'excellence des produits de nos terroirs.

At La Table de la Traye, Chef Marco MELONI drew his inspiration for the Menu from the Savoyard and Alpine cultures, as well as from his Sardinian and Italian roots. Under the guidance of Maya Bay - Monaco Executive Chef, Christophe DUPUY, this Menu has been elaborated to match your desires, balancing tradition and innovations. It highlights our Cuisines' wealth and our premium regional products.

À PARTAGER / TO SHARE

La Planche de la Traye

26€

Sélection de charcuteries Maison Borgo Dora et leurs condiments

Selection of Cold Meats by Maison Borgo Dora and their condiments

ENTRÉES / STARTERS

La Soupe à l'oignon gratinée du Refuge et ses croûtons de pain 19€

Onion soup with its melted cheese and bread croutons

L'Aubergine grillée à la Parmiggiana della Mamma 22€

Grilled eggplant with parmiggiana della Mamma

Terrine de foie gras de la Maison Pélégis, pomme en 2 façons 26€

Terrine de foie gras by Maison Pélégis with its two-ways apple preparation

La Salade Caesar 24€

Caesar Salad

SPÉCIALITÉS DE LA TABLE SPECIALITIES BY LA TABLE

La Fondue Savoyarde 3 fromages des Caves d'affinage de Savoie

3 Cheese Fondue by Caves d'affinage de Savoie

Recette classique / Savoyard White Wine Recipe 31 € / pers.

Au Champagne / Champagne Recipe 38€ / pers.

Aux Truffes / with truffles (10 gr. / pers) 67€ / pers.

La Raclette Savoyarde traditionnelle, charcuterie, salade 43€ / pers.

Tomme de Savoie affinée au foin

The traditional Savoyard Raclette, delicatessen, salad

Hay's matured Savoyard Tomme

La Tartiflette gratinée au Reblochon de Savoie au Lait cru 29€

Farm Style Tartiflette, with Raw Milk Reblochon from Savoie

Supplément enfant fondue / raclette : 19 € par enfant (- 12 ans)

Children supplement for fondue / raclette : 19 € per child (-12 years old)

PLATS / MAIN COURSES

Le Suprême de volaille fermière Pélégri au poêlon, morilles Pélégri Chicken Supreme cooked in saucepan with morels	29€
Le Filet de bœuf Charolais grillé, sauce au vin rouge de Savoie Charolais grilled beef filet, with Savoyard red wine sauce	33€
Le Burger de la Traye Le traditionnel cheese-burger au fromage de nos alpages Traditional Cheese-burger with Alpine pasture cheese	27€
L'Ombre Chevalier à la Grenobloise Poisson cuisiné au beurre moussieux, citron et câpres Lake Fish, cooked in soft butter with lemon and capers	34€
Les gnocchis maison au jus de viande et aux truffes Home made Gnocchis with meat juices and truffles	33€
L'omelette de la Traye Cuisinée aux truffes et morilles et son jambon cru affiné Cooked with truffles, morels and matured Raw Ham	23€
Les spaghettis à la carbonara Pasta Carbonara	24€

GARNITURES / SIDES

Légumes de saison cuisinés en cocotte Seasonal vegetables cooked in a casserole	9€
Pommes frites French Fries	9€
La Polenta façon croustillante Crispy cooked Polenta	9€
Crozifettes de Savoie en cassolette au Reblochon fermier Savoyard pasta gratin with Reblochon farmhouse cheese	9€
Salade verte et sa vinaigrette à l'huile de noix du Périgord Green salad and Périgord nut oil vinaigrette	7€

LES FROMAGES DE LA TABLE / CHEESE

Assiette de fromages fermiers des Caves d'affinage de Savoie 17€
Cheese platter, selection from Caves d'affinage de Savoie

ENFANTS / KIDS (-12 ANS)

Le Burger de la Traye 18€
Le traditionnel cheese-burger au fromage de nos alpages
Traditional Cheese-burger with Alpine pasture cheese

L'Ombre Chevalier, façon meunière 21€
Poisson cuisiné au beurre moussieux, citron et persil plat
"A la meunière" Fish cooked in melted butter, lemon and parsley

L'omelette du petit berger 16€
Préparée à votre façon, aux dés de jambon et au fromage de nos alpages
Prepared to your liking, with chopped ham, and Alpine pasture cheese

Pasta della Nonna 17€
Spaghetti à la sauce tomate maison et basilic
Spaghetti Tomato and basilic sauce

Garnitures incluses / sides included

LES DESSERTS / DESSERTS

Intensément Chocolat du Maya Bay - Monaco Soufflé chocolat bio 70% Organic Chocolate Soufflé 70% Cocoa	16€
Tiramisù Della Casa	14€
Tarte Tatin et sa crème double à la vanille de Madagascar Tarte Tatin, upside down cake with Madagascar vanilla whipped cream	14€
Pain Perdu de notre enfance “When we were kids“ Bread & Butter Pudding	14€
Tarte aux Myrtilles de nos cimes posée sur sa crème d’amande Mountain Peaks Blueberry Tart served on bed of almond cream	14€