



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.

LE MENU DU RANDONNEUR – 29€

Entrée du jour
Today's special starter
+
Plat du jour
Today's special main course

LA FORMULE DU DIMANCHE – 29€

**Assortiment de grillades
avec accompagnement**

Barbecue platter with
side of the day

SPECIALITÉS SAVOYARDES

La tartiflette gratinée au reblochon de Savoie au lait cru 25€
Tartiflette with raw milk reblochon from Savoie

La fondue savoyarde au vin blanc, salade (min 2 pers.) 30€/pers
Trois fromages « des Caves d’Affinage de Savoie »
Three cheese fondue from « Caves d’Affinage de Savoie » with white wine, salad

La Raclette Savoyarde traditionnelle, charcuteries, salade 35€/pers
(min 2 pers.)
Tomme de Savoie affinée au foin / Hay’s matured Savoyard Tomme
Traditional Savoyard Raclette, delicatessen, salad

Supplément enfant fondue/raclette : 19€ par enfant (- 12 ans)
Children supplement for fondue/raclette : 19€ per child (-12 years)

A PARTAGER – TO SHARE

29€

La Planche de la Traye

Sélection de charcuteries – Maison Borga Dora & fromages
fermiers « caves d'affinage de Savoie»

Selection of delicatessen – Maison Borga Dora & farmhouse cheeses
From « caves d'affinage de Savoie»

LES ENTRÉES – STARTERS

9€

Gaspacho de tomate, condiments et croûtons de pain

Tomato Gazpacho, seasonings and bread croutons

Rosace de melon

Melon rosace

Terrine de campagne, cornichons, toasts de pain

Country terrine, pickles, toasted bread

LES PIZZAS DE LA TABLE

La Marguerite

Sauce tomate, mozzarella et basilic frais
Tomato sauce, mozzarella and fresh basil

13€

La Primavera

Sauce tomate, mozzarella, courgettes, aubergines et
poivrons grillés
Tomato sauce, mozzarella, zucchini, grilled eggplants
and peppers

14€

La Maya Mia Monaco

Sauce tomate, spianata piccante, aubergines grillées,
Mozzarella, olives
Tomato sauce and spianata piccante sauce, grilled eggplants,
mozzarella, olives

15€

La Traye

Pommes de terre, mozzarella, guanciale, reblochon,
roquette
Potatoes, mozzarella, guanciale, reblochon, arugula salad

16€

La Reine

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons,
Basilic frais
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, fresh basil

16€

LES SALADES – SALADS

19€

Salade de la Traye

Copeaux de jambon, croûtons au fromage, noix de Grenoble, tomates, œuf, terrine de campagne

Chopped ham, cheese bread croutons, nuts, tomato, egg, country terrine

Salade Caesar au poulet

Sur une feuille de laitue iceberg, filet de poulet mariné et cuit au barbecue

Marinated and barbecued grilled chicken, iceberg lettuce

Salade Primavera

Mesclun, légumes grillés et confits, herbes fraîches

Mesclun salad, grilled and confit vegetables, fresh herbs

PLATS - MAIN COURSES

Le plat du Jour

Today's Special

22€

Le Burger du refuge

Viande haché, laitue, reblochon, oignons, tomates

Beef burger, lettuce, reblochon, onions, tomatoes

25€

ENFANTS / KIDS (-12 ANS)

La Pizza Marguerite Sauce tomate, mozzarella et basilic frais Tomato sauce, mozzarella and fresh basil	11€
Le Burger de La Traye Le traditionnel burger au fromage de nos alpages Traditional burger with Alpine pasture cheese	15€
Filet de poulet cuit au poêlon Grilled chicken fillet	15€

LES FROMAGES DE LA TABLE - CHEESE

Assiette de fromages fermiers « Caves d'affinage de Savoie » Cheese platter selected from « Caves d'affinage de Savoie »	14€
--	------------

LES DESSERTS - DESSERTS

Tarte aux myrtilles des cimes de nos montagnes Blueberry tart	8€
Le tiramisu aux fraises Strawberry tiramisu	9€
Crème brûlée à la fleur d'oranger Orange blossom crème brûlée	9€
Coupe glacée trois boules au choix, chantilly Three scoops of ice cream or sorbet of your choice, whipped cream	9€
Assiette de fruits frais Fresh fruit platter	12€