



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.

LES ENTRÉES - STARTERS

Escargots de Bourgogne à la persillade Dans leurs coquilles, par 6 Chopped parsley and garlic Bourgogne snails	12€
Rosace de Melon, caramel balsamique au Porto Melon rosace, balsamic caramel with Porto	15€
L'aubergine à la Parmigiana della Mamma Grilled eggplant with parmiggiana della Mamma	17€
Assiette de truite bio fumée, crème citronnée à l'aneth Bio smoked trout platter, dill and lemon cream	18€
Tartare de saumon bio et avocat, roquette et pain grillé Bio salmon and avocado tartar, arugula salad and grilled toasts	19€
Terrine de foie gras de canard de la maison Pelegris Foie gras terrine from « Pelegris »	26€

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 « caves d'affinage de Savoie »

PLATS - MAIN COURSES

Linguines aux légumes d'été, pesto de courgette Seasonal vegetables linguine, zucchini pesto	25€
Le Burger de la Traye & pommes frites Viande hachée, laitue, reblochon, oignons, tomates Beef burger, lettuce, reblochon, onions, tomatoes	27€
Omble chevalier en papillote Zeste de citron vert, herbes fraîches et dés de tomate Lake fish (char) in papillote, lime zest, fresh herbs, tomato cubes	28€
Filet de Saint Pierre Cuisiné dans sa sauce tomate safranée Saint Pierre filet with its' safran tomato sauce	31€
Souris d'Agneau confit au miel et thym de Savoie Lamb shank confit with honey and Savoie thyme	32€
Filet de bœuf Montbéliard 180g - France Sauce morilles 180g Montbéliard beef fillet, morel sauce	39€
Spaghetti gambas rosso mazzara Rosso mazzara gambas spaghetti	39€

GARNITURES - SIDES

6€

Légumes sautés à l'huile d'olive

Sauteed vegetables in olive oil

Pommes de terre au four, tomates cerises et ail en chemise

Baked potatoes, cherry tomatoes, garlic

Gratin de crozets au Beaufort

Crozet gratin with Beaufort cheese

Pommes frites

French fries

Salade mesclun

Mesclun salad

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 (min 2 pers.)** 30€/pers
Trois fromages « des Caves d’Affinage de Savoie »
Three cheese fondue by « Caves d’Affinage de Savoie » with white wine
- La Raclette Savoyarde traditionnelle (min 2 pers)** 35/pers
Tomme de Savoie affinée au foin, charcuterie et salade
Hay matured Savoyard Tomme, delicatessen and salad

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

ENFANTS / KIDS (-12 ANS) 15€

*Nos garnitures au choix : pommes frites, légumes grillés, salade
Our sides of your choice: french fries, grilled vegetables, salad*

- Le Burger de La Traye**
Le traditionnel burger au fromage de nos alpages
Traditional burger with Alpine pasture cheese
- La Pasta della mama sauce tomate**
Tomato pasta
- Omble chevalier en papillote**
Lake fish (char) en papillote
- Filet de poulet cuit au poêlon**
Grilled chicken filet

LES FROMAGES DE LA TABLE - CHEESE

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

LES DESSERTS

Tarte aux myrtilles des cimes de nos montagnes 8€
Blueberry tart

Le tiramisu aux fraises 9€
Strawberry tiramisu

Crème brûlée à la fleur d'oranger 9€
Orange blossom crème brûlée

Coupe glacée trois boules au choix, chantilly 9€
Three scoops of ice cream or sorbet of your choice,
whipped cream

Assiette de fruits frais 12€
Fresh fruit platter

