



CARTE | MENU

Find your Attitude @maya_altitude



LA CARTE SIGNE PAR AKRAME | MENU SIGNED BY AKRAME

Akrame fait partie de cette génération de chefs étoilés qui a trouvé sa place sur la scène gastronomique avec une cuisine moderne, composant avec subtilité, les saveurs, les textures et les couleurs. Insatiable dans sa recherche de la perfection, il fait évoluer sa cuisine au gré de ses découvertes et de ses voyages, puisant dans d'innombrables terroirs ses fantastiques ressources créatrices.

Touchantes et étonnantes, les créations d'Akrame sont à son image. Avec Christophe Dupuy, le Chef Exécutif de la Maya Collection, il a eu à cœur de composer pour le Maya Altitude une carte en forme d'hommage aux espaces et aux imaginaires que seules sont capables d'offrir les 3 Vallées.

« Je suis très heureux de ce magnifique partenariat avec Maya Altitude où j'ai signé la carte d'une identité et de créations inspirées par les montagnes et le territoire environnant ! »

Akrame

Akrame is part of this generation of starred chefs who have found their place in the gastronomic scene with a modern cuisine, subtly combining flavours, textures and colours. He is relentless in his quest for perfection, he makes his cuisine evolve according to his discoveries and his travels, drawing his fantastic creative resources from countless regions.

Touching and surprising, Akrame's creations are in his image. Together with Christophe Dupuy, the Executive Chef of the Maya Collection, he was keen to compose a menu for the Maya Altitude in the form of a tribute to the spaces and imaginary worlds that only the 3 Valleys can provide.

"I am so happy to be part of this magnificent partnership with Maya Altitude where I have signed the menu with an identity and creations inspired by the mountains and surrounding territory! "

Akrame



A PICORER OU PARTAGER | TO SNACK OR SHARE

Planche de charcuterie de Savoie et d'Espagne <i>Mixed plancha of local Savoyard and Spanish cold cuts</i>	20€
Fines tranches de jambon Pata Negra Iberico <i>Thin sliced Pata Negra ham</i>	29€
Planche de fromages de la Cave d’Affinage de Savoie <i>Cheese platter from the maturing Cave d’Affinage de Savoie</i>	16€
Gougère XXL au Vieux Beaufort <i>Gouger XXL (French cheese puffs)</i>	9€
Sardines en boîte à l’huile d’olive, pain toasté au Charcoal <i>Sardines with charcoal toasted bread</i>	24€
Huîtres Gilardeau N°5 (par 6) <i>Gilardeau Oysters N°5 (6 pcs)</i>	26€

POUR SE RECHAUFFER | TO WARM UP




Soupe à l’oignon gratinée <i>Onion soup gratinée</i>	14€
Soupe du jour <i>Soup of the day</i>	15€

NOS NAANS AU TANDOOR | OUR TANDOOR NAANS

 Naan au fromage 🌿 6€ <i>Cheese Naan</i>
 Naan nature ou pimenté 🌿 🌶️ 5€ <i>Plain or spicy Naan</i>



POUR COMMENCER | TO START

	Salade de harengs fumés aux pommes de terre et betteraves	17€
	<i>Smoked herring salad with potatoes and beetroot</i>	
	Salade de bœuf thaï « MayaBay Monaco » 🍷	19€
	<i>Thai beef salad « MayaBay Monaco »</i>	
	Salade de quinoa et Burrata « MayaMia Monaco » 🌿	19€
	<i>Quinoa and Burrata salad « Maya Mia Monaco »</i>	
	Tataki de filet de bœuf (*ES)	19€
	<i>Beef fillet tataki (*SP)</i>	
	Salade de homard entier, vinaigrette aux fruits de la passion	43€
	<i>Whole Lobster salad with passion fruit vinaigrette</i>	
	Foie Gras de canard grillé au Charcoal, servi sur une tartine de pain de campagne, râpée de truffes fraîches	29€
	<i>Charcoal grilled duck Foie Gras served on toast with fresh grated truffle</i>	
	Nems aux légumes servis avec sucrose et menthe fraîche 🌿	18€
	<i>Vegetarian spring rolls served with sucrose and fresh mint</i>	
	Tarte au Beaufort, salade verte	17€
	<i>Beaufort cheese tart and green salad</i>	
	Escargots XXL (6 pcs)	19€
	<i>Snails XXL (6 pcs)</i>	
	Huîtres Gilardeau N°5 (par 6)	26€
	<i>Gilardeau Oysters N°5 (6 pcs)</i>	



SUR LE GRILL CHARCOAL | ON THE CHARCOAL GRILL

Sélection de viandes d'exception issues de notre cave de maturation

Selection of exceptional meats from our maturing cave

Belle côte de veau grillée, 400g environ (*FR)	44€
<i>Finest grilled rib of veal, 400g approx (*FR)</i>	
Entrecôte, maturation minimum 30 jours (*ES)	45€
<i>Rib steak, matured for a minimum of 30 days (*SP)</i>	
Côte de Bœuf 1,200kg « Black Angus » (pour 2 pers) (*USA)	135€
<i>Rib of Beef 1,200kg « Black Angus » (for 2 pers) (*USA)</i>	
Belle pièce de T-Bone « Black Angus » (*ES)	75€
<i>Finest « Black Angus » T-Bone steak (*USA)</i>	
Filet de Bœuf « Black Angus » (*USA)	39€
<i>Beef fillet « Black Angus » (*USA)</i>	

**Nos viandes sont servies avec la sauce signature Chimichurri , « By Akrame»
ou la sauce épicée « by Mayabay »**

**Our meats are served with the signature sauce Chimichurri « By Akrame »
or with the signature spicy sauce « by Mayabay » **

Côtelettes d'agneau frottées au thym, sauce épicée « By MayaBay » (*FR)	34€
<i>Lamb chops rubbed with thyme, serve with spicy sauce « By Mayabay » (*FR)</i>	

POISSON | FISH

Pavé de saumon grillé au charcoal	26€
<i>Grilled salmon steak with charcoal</i>	



MayaBay
Trave



MayaJah



MayaMia



Refuge de la



DE L'INDE ET D'ORIENT | FROM INDIA AND THE ORIENT



Brochettes de poulet Tikka cuites au four Tandoor (*FR) 🍷 24€
*Tandoor oven cooked Chicken Tikka skewers (*FR)*

Épaule d'agneau confite « Création Akrame » (pour 2 pers) (*FR) 89€
*Lamb shoulder confit « By Akrame » (for 2 pers) (*FR)*



Curry vert de légumes 🌿 🍷 26€
Vegetarian green curry

SPECIALITES DE « L'ALTITUDE » | « ALTITUDE » SPECIALITIES

Burger « Maya Altitude » au Reblochon fermier (*FR) 25€
*« Maya Altitude » burger with Roblochon cheese (*FR)*

Tartare de bœuf au couteau (*FR) 24€
*Hand cut beef tartar (*FR)*

Traditionnels Diots de Savoie « Façon Jojo » 26€
Savoie sausages "Jojo's way"

Poulet fermier entier rôti au four charcoal (pour 2 pers) (*FR) 49€
*Free range chicken, roasted on the charcoal oven (*FR)*

CÔTÉ ITALIEN | ON THE ITALIAN SIDE

Tagliatelles aux 3 fromages de montagne 21€
Tagliatelle with 3 cheeses from the mountain

Tagliatelles aux 3 fromages de montagne à la truffe 48€
Tagliatelle with 3 cheeses from the mountain and fresh truffle



ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX / CHOICE OF SIDES

Légumes grillés au Charcoal 🌿	9€
<i>Charcoal grilled vegetables</i>	
Poêlée de champignons 🌿	10€
<i>Pan-fried mushrooms</i>	
Mesclun de Salade 🌿	9€
<i>Mesclun Salad</i>	
Frites de pommes de terre 🌿	9€
<i>Potato fries</i>	
Pommes de terre épicées « Création Akrame » 🌿 🍷	9€
<i>Spicy Potatoes « By Akrame »</i>	
Mousseline de pommes de terre à la truffe fraîche 🌿	23€
<i>Creamed potatoes with fresh truffle</i>	
Mousseline de pommes de terre traditionnelle 🌿	9€
<i>Traditional creamed potatoes</i>	
Supplément Truffes Fraîches (10gr)	37€
<i>Supplement Fresh Truffle (10gm)</i>	



✧ MENU ENFANT | KIDS MENU ✧

Menu Enfant – plat et dessert au choix ✧ (- 10 ans) 17€
Kids Menu – main and dessert of choice ✧ (- 10 years)

✧ **Coquillettes jambon et Beaufort**

Coquillettes pasta with ham and Beaufort

✧ **Saumon grillé et frites**

Grilled salmon and fries

✧ **Burger et frites**

Burger & fries

✧ **Et un dessert du buffet sucré ou une boule de glace à l'italienne**

A dessert from the sweet display buffet or 1 scoop of Italian ice-cream

L'ÉTAL DES PLAISIRS COUPABLES / GUILTY PLEASURES

Planche de fromages de la Cave d’Affinage de Savoie 16€

Cheese platter from the maturing Cave d’Affinage de Savoie

Desserts de notre buffet de pâtisserie (2 parts / pers) 18€

Desserts from our sweet display buffet (2 parts / pers)

Millefeuille crème légère à la fleur d’oranger 12€

Millefeuille with a light Orange blossom cream

Moelleux châtaigne, chocolat et clémentine 12€

Chestnut, clementine and chocolate fondant

Coupelle de fruits rouges 16€

Red Fruit Cup



Moki Mochies « MayaBay Monaco » (3 / 5 pcs) 12€ / 18€

Glace et pâte de riz / Ice cream and rice paste (3 / 5 pcs)



Glace italienne « MayaMia Monaco » 27€

Servie avec ses toppings (pour 2 pers)

The Maya Mia Monaco Italian ice cream served with

its toppings (for 2 people)



supp topping 4€

MAYA Collection

L'excellence qu'exige un niveau de service irréprochable demeure la valeur incontournable de notre Groupe, héritée d'un savoir-faire familial au travers des générations.

The excellence required by an impeccable level of service remains the essential value of our Group, inherited from family know-how over generations.

www.mayacollection.mc

Végétarien / Vegetarian 
Épicé / Spicy 

***L'origine de nos viandes : FR (France) | ES (Espagne) | USA (États-Unis) | IT (Italie)**

***provenance of our meats: FR (France) | ES (Spain) | USA (America) | IT (Italy)**

« Le prix affiché s'entend taxes et services compris »

« Prices displayed include taxes and services »

Find your Attitude @maya_altitude