



# MAYA

COCKTAILS - RESTAURANT

Bienvenue au Restaurant Maya, l'essence du chic et de la qualité.  
Savourez des plats élaborés avec des produits frais, sélectionnés avec soin.

Offrez-vous une expérience gastronomique unique, où chaque bouchée est une célébration de l'excellence culinaire.

## ENTRÉES

### ▲ BURRATA RÔTIE À LA PÊCHE – 16,90 €

Burrata crémeuse, pêche rôtie, tomates cerises confites

### ▲ ASSORTIMENT DE BRUSCHETTAS – 17,90 €

Trois bruschettas gourmandes : Tomates, mozzarella & pesto maison - Stracciatella à la truffe - Fromage frais & saumon fumé

### ▲ CEVICHE DE SAUMON LABEL ROUGE – 18,90 €

Saumon Label Rouge mariné au fruit de la passion, avocat, coriandre, piment d'Espelette

### ▲ CARPACCIO DE BŒUF – 16,90 €

Fines tranches de bœuf, parmesan, tomates séchées, huile d'olive, roquette et pesto maison

### ▲ SALADE CÉSAR - 15,90 €

Mélange de saison, poulet pané préparé maison, tomates cerises, croûtons, copeaux de parmesan et sauce César

### ▲ POÊLÉE DE CREVETTES – 13,90 €

Crevettes sautées dans une sauce rouge asiatique légèrement relevée

\*Viandes d'origine France – AVS

\*Liste des allergènes disponible sur demande

# VIANDES

- Toutes nos viandes sont d'origine française

▲ **LE TIGRE QUI PLEURE – 31,90 €**

Tendres lamelles de bœuf marinées façon thaï, sauce citronnée, coriandre et sésame, accompagnées d'une véritable purée mousseline au beurre breton AOP et de son méli-mélo d'été

▲ **LA SOURIS D'AGNEAU - 32,90 €**

Cuisson lente et confite, pour une chair fondante accompagnée d'une véritable purée mousseline au beurre breton AOP et de son méli-mélo d'été

▲ **CORDON BLEU MAISON – 23,90 €**

Filet de volaille française pané, garni de jambon et de cheddar affiné, accompagné de pommes de terre persillées à l'ail et de son méli-mélo d'été

▲ **ENTRECÔTE (250 G) – 29,90 €**

Entrecôte de bœuf, accompagnée d'une véritable purée mousseline au beurre breton AOP et de son méli-mélo d'été

▲ **SUPRÊME DE POULET - 25,90 €**

Suprême de volaille française cuit à basse température, accompagné de pommes de terre persillées à l'ail et de son méli-mélo d'été

# POISSONS

▲ **RISOTTO AUX CREVETTES – 26,90 €**

Risotto crémeux aux crevettes, pesto maison et parmesan

▲ **PAVÉ AU SAUMON PANÉ AUX SÉSAMES ET SA CRÈME D'OSEILLE - 23,90 €**

Pavé au saumon pané aux sésames, accompagné de sa crème d'oseille, de riz crémeux et de son méli-mélo d'été

▲ **FILET DE BAR - SAUCE ROUGE – 21,90 €**

Filet de bar, accompagné de sa sauce basilic rouge, de riz crémeux et de son méli-mélo d'été



**ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE AU CHOIX 4,90 €**

Frites de patates douces • Riz crémeux au parmesan • Purée mousseline au beurre breton AOP • Méli-mélo d'été (légumes de saison rôtis) • Pommes de terre persillées à l'ail

**1 SAUCE AU CHOIX COMPRISE - Sauce supplémentaire : + 1,50 €**

Forestière, Poivre, Sauce St Marcelin, Sauce à l'échalote

# PÂTES

▲ **RIGATONI TOMATE & BURRATA – 19,90 €**

Sauce tomate maison, cœur de burrata fondant

▲ **PENNE AU SAUMON LABEL ROUGE - 20,90 €**

Penne, saumon, crème légère à l'aneth

▲ **RAVIOLES RICOTTA & ÉPINARDS, CRÈME DE POIVRON DOUX – 19,90 €**

Ravioles à la ricotta et aux épinards, nappés d'une crème de poivron doux

▲ **PENNE POULET CURRY - 17,90 €**

Penne, émincé de poulet, crème de parmesan et curry doux

▲ **RIGATONI CREVETTES & PESTO ROSSO – 19,90 €**

Rigatoni, crevettes sautées, pesto rosso maison

\*Viandes d'origine France – AVS

\*Liste des allergènes disponible sur demande

# DESSERTS

\*Tous nos desserts sont fait maison

- ▲ PROFITEROLES SIGNATURE - 9,90 €  
Choux garnis de glace vanille, sauce chocolat chaude servie à part à verser au moment de la dégustation
- ▲ BRIOCHE PERDUE - 9,90 €  
Brioche moelleuse, nappage au choix caramel beurre salé maison ou Nutella, accompagnée de crème anglaise et glace vanille
- ▲ TIRAMISU PISTACHE & FRAMBOISE – 8,90 €  
Crème mascarpone onctueuse, biscuits imbibés, éclats de pistache et framboises
- ▲ FONDANT AU CHOCOLAT – 8,90 €  
Fondant au chocolat, crème anglaise maison, glace vanille et chantilly
- ▲ CARPACCIO COCO PINEAPPLE – 8,90 €  
Fines tranches d’ananas, glace coco
- ▲ DUO GLACÉ -8,90€  
Boules de glace au choix : chocolat ou fruits du moment, accompagnées d’une touche gourmande

# MOCKTAILS

- ▲ MOJITOS  
Original – 7,90 €  
Passion – 8,90 €  
Fraise – 8,90 €  
Framboise – 8,90 €
- ▲ LES EXOTIQUES  
PIÑA COLADA – 9,90 €  
Ananas, lait de coco, crème de coco  
LOVE – 9,90 €  
Cranberry, pêche, ananas  
BORA BORA – 9,90 €  
Ananas, passion, grenadine
- ▲ SIGNATURE DRINKS  
REDNESS – 12 €  
Cranberry, fleur de sureau, framboise, fraise  
RED BULL SIGNATURE – 12 €  
Jus de pomme, pêche, tranche de citron, Red Bull.

# BOISSONS

- |                                            |                       |
|--------------------------------------------|-----------------------|
| COCA - 3,90 €                              | SAN PELLEGRINO 3,50 € |
| COCA ZÉRO - 3,90 €                         | EVIAN 3,50 €          |
| OASIS TROPICAL - 3,90 €                    | JUS D’ANANAS - 3,90 € |
| FUZE TEA PÊCHE - 3,90 €                    | MULTIFRUIT - 3,90 €   |
| ORANGINA - 3,90 €                          | JUS DE POMME - 3,90 € |
| SPRITE - 3,90 €                            | CAFÉ - 2,50 €         |
| LIMONADE -3,90 € Supplément sirop + 1,50 € | THÉ - 2,50 €          |
| SIROPS : Grenadine - Pêche                 |                       |
| Fraise - Framboise - Passion               |                       |

\*Viandes d’origine France – AVS  
\*Liste des allergènes disponible sur demande