

APÉRITIFS

Pan con aioli fait maison <i>Bread with homemade aioli</i>	9 €	Gratton de canard, Maison Pelegris <i>Duck grattons, Maison Pelegris</i>	12 €
Rillettes de thon maison et croûtons <i>Homemade tuna rillettes and croutons</i>	9 €	Rillettes de canard et foie gras, Maison Pelegris	16 €
Moyennes sardines, Maison Perles des Dieux <i>Medium sardines, Maison Perles des Dieux</i>	12 €	<i>Duck rillettes and foie gras, Maison Pelegris</i>	
Anchois marinés, Maison Perles des Dieux <i>Marinated anchovies, Maison Perles des Dieux</i>	12 €	Mi-cuit de foie gras de canard, Maison Pelegris	32 €
Saucisson noisettes ou nature <i>Hazelnut sausage or plain</i>	13 €	<i>Semi-cooked duck foie gras, Maison Pelegris</i>	

PLATEAUX / ASSIETTES DE FRUITS DE MER Seafood platters / seafood plates

Accompagnements avec les plateaux - Side dishes served with the platters:

Citron jaune, beurre demi-sel, mayonnaise maison, aioli maison, vinaigre à l'échalote, pain de seigle
Lemon, Semi-salted butter, Homemade mayonnaise, Homemade aioli, Shallot vinegar, Rye bread

ASSIETTE DE FRUITS DE MER - 1 PERS 79 €

Composition de l'assiette - Plate Assortments

3 Huîtres N°3 Gillardeau <i>3 Oysters N°3 Gillardeau</i>	3 Bulots <i>3 Whelks</i>	2 Langoustines <i>2 Langoustines</i>
3 Crevettes Roses <i>3 Pink Shrimp</i>	2 Palourdes <i>2 Clams</i>	2 Pincés de Tourteau <i>2 Crab Claws</i>
Crevettes grises <i>Grey Shrimp</i>	2 Amandes de mer <i>2 Sea almonds</i>	Bigorneaux <i>Periwinkles</i>

PLATEAU DE FRUITS DE MER - 2 PERS 239 €

Composition du plateau - Platter Assortments

6 Huîtres N°3 Gillardeau <i>6 Oysters N°3 Gillardeau</i>	6 Palourdes <i>6 Clams</i>	4 Pincés de Tourteau <i>4 Crab Claws</i>
6 Crevettes Roses <i>6 Pink Shrimp</i>	6 Amandes de mer <i>6 Sea almonds</i>	Crevettes grises <i>Grey Shrimp</i>
6 Bulots <i>6 Whelks</i>	4 Langoustines <i>4 Langoustines</i>	Bigorneaux <i>Periwinkles</i>
		1 Homard Breton coupé en deux <i>1 Breton Lobster cut in half</i>

PLATEAU DE FRUITS DE MER BY MAYABAY - 2 PERS 341 €

Composition du plateau - Platter Assortments

6 Huîtres N°3 Gillardeau <i>6 Oysters N°3 Gillardeau</i>	6 Amandes de mer <i>6 Sea Almonds</i>	1 Roll de thon rouge <i>1 Red tuna Roll</i>
6 Crevettes Roses <i>6 Pink Shrimp</i>	4 Gamberoni Rossi <i>4 Red Prawns</i>	6 pièces de sashimi mix : (thon, saumon et sériole) <i>6 pieces of mix sashimi: (tuna, salmon, yellowtail)</i>
6 Bulots <i>6 Whelks</i>	Bigorneaux <i>Periwinkles</i>	6 pièces de nigiri mix: (thon, saumon et sériole) <i>6 pieces of mix nigiri: (tuna, salmon, yellowtail)</i>
6 Palourdes <i>6 Clams</i>	Crevettes grises <i>Grey Shrimp</i>	
	King Crabe <i>King Crab</i>	

LE COIN DU CHARCUTIER Delicatessen corner

U LUVASSU BY MAYABAY

PÊCHEURS MONÉGASQUES DEPUIS 4 GÉNÉRATIONS
MONACO FISHERMEN FOR 4 GENERATIONS

DÉGUSTATION SUR PLACE - LIVRAISON - TRAITEUR & GROSSISTE
DINE-IN - DELIVERY - CATERING & WHOLESALE

FRUITS DE MER À LA CARTE À La Carte Seafood

Huîtres Gillardeau N°3 x6 - x9 - x12,
accompagnées de crépinettes
*Gillardeau Oysters plate N°3 x6 - x9 - x12,
served with crepinettes*

24 €/36 €/48 €

Huîtres Gillardeau N°5 x6 - x9 - x12,
accompagnées de crépinettes
*Gillardeau Oysters plate N°5 x6 - x9 - x12,
served with crepinettes*

22 €/33 €/44 €

Assiette de Palourdes x6 12 € Langoustines x3 27 €
Plate of Clams x6 Langoustines x3

Assiette d'Amandes x6 12 € Pincés de Tourteau 54 €
SPlate of Sea Almonds x6 Crab Claws

Bol de Bulots x6 14 € Gamberoni Rossi x3 23 €
Bowl of Whelks x6 Red Prawns x3

Bol de Crevettes Roses x6 16 € 1/2 Homard Breton 250g 44 €
Bowl of Pink Shrimp x6 1/2 Breton Lobster 250g

Bol de Crevettes Grises 9 € Pattes de King Crabe 110 €
Bowl of Grey Shrimp du Kamtchatka 500g

Bol de Bigorneaux 9 € Kamtchatka King Crab
Bowl of Periwinkles legs 500 g

Voir les suggestions de notre banc à poissons
See today's selection from our fish counter

LE CAVIAR PETROSSIAN



PETROSSIAN
FONDÉ À PARIS EN 1928

Retrouvez la gamme Petrossian
disponible à emporter sur commande
Discover the Petrossian range - available to take away by order

Topping : Caviar Oscière Impérial Petrossian 10 gr.	48 €
Boîte de Caviar Oscière Impérial Petrossian 30 gr.	144 €
Boîte de Caviar Oscière Impérial Petrossian 50 gr.	167 €
Boîte de Caviar Oscière Impérial Petrossian 125 gr.	395 €
Boîte de Caviar Oscière Impérial Petrossian 250 gr.	698 €

SUSHI BY MAYABAY

NIGIRI - 2 PCS	GRILL	SASHIMI - 3 PCS	GRILL
AKAMI : Thon rouge / Red Tuna	19 € 20 €	AKAMI : Thon rouge / Red Tuna	19 € 20 €
SHAKE : Saumon / Salmon	14 € 15 €	SHAKE : Saumon / Salmon	14 € 15 €
HAMACHI : Sériole / Yellowtail	14 € 15 €	HAMACHI : Sériole / Yellowtail	14 € 15 €
SUZUKI : Loup / Sea Bass	14 € 15 €	SUZUKI : Loup / Sea Bass	14 € 15 €
AMAEBI : Gambero Rosso	19 € 20 €	AMAEBI : Gambero Rosso	23 € 24 €

ROLL

MAYABAY ROLL 2026 27 €
Saint-Jacques, sauce salsa Mensi et légumes croquants marinés
Scallops with Mensi salsa sauce and marinated crunchy vegetables

AKAMI OU SHAKE AVOCADO ROLL 23 €/22 €
Thon rouge ou saumon et avocat
Red tuna or salmon and avocado

BRYAN ROLL 26 €
Saumon et loup grillés, crème de fromage, concombre, avocat, sauce sriracha
Grilled salmon and sea bass, cream cheese, cucumber, avocado, sriracha sauce

LOBSTER ROLL 39 €
Homard poché, avocat, tonkatsu, mangue, jalapeno et sweet chili
Poached lobster, avocado, tonkatsu, mango, jalapeno and sweet chili

WAGYU JAPONAIS ROLL 47 €
Boeuf Wagyu japonais grade 4, avocat, asperge en tempura,
mayonnaise épicée, oignons croustillants
*Japanese Wagyu Beef grade 4, avocado, asparagus tempura,
spicy mayonnaise, crispy onions*

DESSERTS - Desserts

Assiette d'Ossau-Iraty AOP, 12 € Tiramisu du moment 10 €
confiture de cerises
Ossau-Iraty AOP cheese plate Tiramisu of the moment
with cherry jam

Crème caramel 9 € Assiette de fruits rouges 14 €
Crème caramel Red berry plate

Cheesecake U Luvassu by MayaBay 11 € Mochis Maya Moki 3 ou 5 pcs 15 €/23 €
Cheesecake U Luvassu by MayaBay *Maya Moki mochi 3 or 5 pcs*
Café gourmand 12 €
Gourmet coffee (coffee served with a selection of mini desserts)

N'hésitez pas à demander nos suggestions du jour
Please feel free to ask for our suggestions of the day

WIFI



@uluvassu - uluvassu.mc

MAYA
Collection