

La Brasserie

Columbus Monte-Carlo

Pour Commencer...

Seiche cuite à basse température, gaspacho de petit pois et menthe
aux piments d'Espelette **14 €**

Cuttlefish cooked at low temperature, gazpacho pea and mint, chilli Espelette

Asperge meunière et œuf bio façon Meurette **17 €**

Asparagus cooked « meunière » and organic egg with red wine sauce

Tataki de thon Albacore mi-cru mi-cuit, crème Dubarry et petite salade thaï **18 €**

Marinated red tuna, Thai salad and Dubarry cream

Opéra de foie gras de canard, fine ganache de chocolat, **20 €**

gelée de citron de Menton, Panettone aux fruits confits

Duck Foie Gras terrine, chocolate flavor, lemon gelee

Bouillon thaï au foie gras et Gambas de Madagascar **22 €**

Thai broth with Duck Foie Gras and prawns

Chaud-froid de bouille-abaisse "Port de Fontvieille", soupe de poisson et croutons **24 €**

Fish soup with local fish and bread coutons

Le « Pan con tomate » comme à Barcelone, jambon ibérique de Bellota **25 €**

Garlic bread with tomato, like in Barcelona, served with Bellota ham

Salade de Homard aux agrumes et estragon **26 €**

Lobster Salad, citrus and tarragon

Risotto ou Pâtes...

La pâte de votre choix : amatriciana, bolognaise ou carbonara **21 €**

Your choice of Pasta: amatriciana, bolognese or carbonara

Risotto Carnaroli aux artichauts et St Jacques **28 €**

Carnaroli risotto with artichokes and sea scallops

Les Petits Plus... 6 €

Haricots verts/ *Fresh Green Beans*, Pousses d'épinards/ *Fresh Spinach*, Salade mixte / *Mixed Salad*,

Penne/ *Penne Pasta*, Frites/ *French fries*, Purée de pomme de terre / *Mashed potatoes*

Terre et Mer...

Cocotte de curry de crevettes « Cristal Bay » riz Basmati à la coriandre,
Papadom croustillant au cumin et plateau de condiments **27 €**
Shrimps "Cristal Bay" curry, Basmati rice flavored with coriander, Crispy pancake

Aiguillettes de St Pierre snackées, coco Borlotti au citron
et tomate confite, jus de févettes **30 €**
John Dory fillets just sautéed, coco beans lemon flavor and tomato confit

Filet de loup et homard cuit au beurre, purée de patate douce en aïgo boullido,
quelques artichauts **33 €**
Fillet of sea bass and lobster cooked with butter, mashed sweet potato Aïgo boullido and artichokes

La suggestion du Chef **22 €**
Chef's special suggestion

Tartare de bœuf assaisonné dans la pure tradition, pommes frites et mesclun **21€**
Traditional Beef tartar, French fries and Mesclun salad

Filet de canette « perle des Dombes » gâteau de pommes de terre,
purée de cèleri rave, jus à la Kriek **28 €**
Roasted duck fillet "Perle des Dombes", potato cake, celeriac mousse, Kriek beer dressing

Pluma Ibérique cuite à la plancha, crème de boudin noir et pommes **31€**
Pork fillet, cream of black pudding with apple

Filet de bœuf Angus d'Écosse rôti au sautoir, minis poireaux et carottes « primeur »,
jus au mout de raisin **43 €**
Angus Beef fillet from Scotland just roasted, baby leeks and carrots, grapes dressing

Filet de bœuf Angus façon Rossini avec son escalope de foie gras,
condiment madère jus de truffe **49 €**
Angus Beef fillet from Scotland roasted, duck Foie Gras pan fried, Madera and truffle jus

Gourmandise...

Les pâturages... 12 €

La Sélection de fromages de Maître Robert Bedot
Selection of French cheeses from Robert Bedot cellar

Baba au limoncello ou rhum selon votre choix 9 €
Your choice of homemade Baba, rhum or limoncello

Les fruits frais au gré du temps 9 €
Selection of seasonal fresh fruits

Cappuccino Bailey's noisettes 9 €
Bailey's cappuccino

Profiteroles Columbus, glace au lait, sauce chocolat 9 €

Moelleux au chocolat « cœur de passion » 9 €
Hot chocolate cake, passion fruit flavor

Le cheese-cake à l'ananas caramélisé et coulis framboise-radis 9 €
Cheese cake with caramelized pineapple, raspberries-radish dressing

La coupe de glace et sorbet « fabrication artisanale » 8 €
Your choice of sorbet and ice cream

Chef de Cuisine : Xavier Burelle

Executive Chef : Xavier Burelle

Réervations : +377 92 05 82 35 – brasserie@columbus.mc

« Columbus Burger... »

Columbus Burger pain au sésame toasté, frites **24 €**
Homemade Burger, coleslaw and French fries

Double cheese burger **25 €**

Bacon Burger **26 €**

Burger « œuf à cheval » et oignons frits **26 €**
Burger with pan fried eggs and onions

Burger Ibérique aux poivrons doux et chorizo de Bellota **27 €**
Burger with peppers and chorizo sausage from Bellota

Fish Burger Riviera, pavé de thon Albacore, mozzarella crémeuse, tomates et roquette **29 €**
Fish Burger with Albacore tuna, creamy mozzarella, tomato and roquette leaves

Burger Rossini, escalope de foie gras et condiment madère **32 €**
Burger with pan fried « Foie Gras » and madera dressing

Vins au Verre de notre cave...

Les vins « plaisir »	8 €
Château Sainte Marguerite, Côte de Provence (blanc, rosé, rouge)	
Château La Calisse, Coteaux Varois (blanc, rosé)	
Côte du Rhône Perrin Bio (rouge)	
Le « connaisseur »	12 €
Rully 1er Cru Boillot (blanc), 2010	
Clos St Joseph, Côtes de Provence (blanc), 2010	
Domaine Gauby, Côtes du Roussillon (rouge), 2010	
Clos St Joseph, Côtes de Provence (rouge), 2009	
« L'exception »	16 €
Chablis 1er Cru « Vaucoupin » JP. Grossot 2008	
Domaine Tempier, Bandol (rouge), 2009	
Chassagne-Montrachet « Clos des Chênes » P. Colin (rouge) 2009	