



La Brasserie

Columbus
MONTE-CARLO



LES DESSERTS...

Petits pots de crème aux trois parfums, caramel chocolat et pistache <i>Three flavor homemade custard</i>	10 €
Poire belle Hélène <i>Poached pear, hot chocolate sauce and vanilla ice cream</i>	10 €
Paris Brest du Columbus aux « chou chou »	10 €
Le cheese-cake à l'ananas caramélisé et coulis framboise-radis <i>Cheese cake with caramelized pineapple, raspberries-radish dressing</i>	10 €
Baba au limoncello ou rhum selon votre choix <i>Your choice of homemade Baba, rhum or limoncello</i>	10 €
L'assiette de fruits frais au gré du temps <i>Selection of seasonal fresh fruits</i>	10 €
La coupe de glace et sorbet « fabrication artisanale » <i>Your choice of sorbet and ice cream</i>	8 €

LES PÂTURAGES...

Plateau de fromage de la Cave d'affinage de Maître Robert Bedot <i>Selection of French cheeses from the « Robert Bedot » cellar</i>	12 €
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

Chef de Cuisine : Xavier Burelle