

# La Brasserie

Columbus Monte-Carlo

## Entrée

La véritable salade Caesar, volaille moelleuse, anchois de Collioure, croûtons et copeaux de parmigiano 15 €

*The real Caesar Salad with breast of chicken, bread "croutons", anchovy and Parmesan cheese*

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

*Marinated red tuna, Thai salad and Dubarry cream*

Le « Pan con tomate » comme à Barcelone servi avec son jambon ibérique de Bellota 25 €

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

## Plat

Columbus Burger pain au sésame toasté, frites 24 €

*Homemade Burger, coleslaw and French fries*

Cheese burger 25 €

Bacon Burger 26 €

Tartare de bœuf assaisonné dans la pure tradition, pommes frites et mesclun 21 €

*Traditional Beef tartar, French fries and Mesclun salad*

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

*Your choice of Pasta: amatriciana, bolognese or carbonara*

Pluma Iberique cuite à la plancha, crème de boudin noir et pommes **31 €**

***Pork fillet, cream of black pudding with apple***

Filet de Loup cuit à la plancha, purée de pomme terre,

tombée de pousses d'épinards et cébettes à l'huile d'olive de Nice **26 €**

***Sautéed fillet of seabass, mashed potatoes, spinach leaves, broad beans, olive oil from nice***

Viandes en provenance de France et U.E. / *meats from France and E.U.*

## **Xavier Burelle, Chef de Cuisine**

*Xavier Burelle, Executive Chef*

Réservations : +377 92 05 82 35 – [brasserie@columbus.mc](mailto:brasserie@columbus.mc)

## **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

## Desserts

Le cheese-cake revisité, ananas caramélisé et coulis framboise-radis 9 €

***Cheese cake with caramelized pineapple, raspberries-radish dressing***

Les fruits frais au gré du temps 9 €

***Selection of seasonal fresh fruits***

La coupe de glace et sorbet « fabrication artisanale » 8 €

***Your choice of sorbet and ice cream***

Moelleux au chocolat « cœur de passion » 9 €

***Hot chocolate cake, passion fruit flavor***