



COLUMBUS

MONTE-CARLO

RÉSERVATIONS GROUPES ET ÉVÉNEMENTS

Récemment réouvert après une complète rénovation, Columbus Monte-Carlo est un établissement unique qui offre des espaces lumineux et chaleureux, une cuisine aux saveurs méditerranéennes à base de produits frais, de saison, dans un environnement magnifique, face à la Roseraie Princesse Grace.



Avec son restaurant ouvrant sur une belle terrasse paysagée, son cocktail bar intimiste, tous ces espaces pouvant être privatisés, Columbus Monte-Carlo est le lieu parfait pour des dîners d'anniversaire, des lancements de produits, des soirées networking et des réceptions privées.

RESTAURANT TAVOLO

CAPACITÉ : 24 PLACES ASSISES + 12 PLACES NON ASSISES
70 À 80 PERSONNES DEBOUT

Notre terrasse extérieure très appréciée offre une vue spectaculaire pour les réceptions, cocktails, lancement de produits ou des soirées jusqu'à 23H. Face à la Roseraie Princesse Grace, c'est l'un des plus jolis endroits de Monaco pour siroter un verre au coucher de soleil. La terrasse est abritée de stores et parasols.



TAVOLO



TERRASSE DU TAVOLO

CAPACITÉ : 24 PLACES ASSISES + 12 PLACES NON ASSISES
70 À 80 PERSONNES DEBOUT

Notre terrasse extérieure très appréciée offre une vue spectaculaire pour les réceptions, cocktails, lancement de produits ou des soirées jusqu'à 23H. Face à la Roseraie Princesse Grace, c'est l'un des plus jolis endroits de Monaco pour siroter un verre au coucher de soleil. La terrasse est abritée de stores et parasols.



TAVOLO



SALON PRIVÉ

CAPACITÉ : 7 PLACES ASSISES

Avec une confortable table ronde dans un espace lumineux offrant la vue sur la Roseraie, notre salle à manger privée est idéale pour les petits groupes souhaitant un espace plus intimiste.



BAR

CAPACITÉ : 37 PLACES ASSISES, 5 TABOURETS AU BAR / 80 CONVIVES DEBOUT

Design contemporain, ambiance cosy, notre Cocktail bar offre un grand choix de boissons alcoolisées ou non. Des mixologistes aguerris créent des cocktails sur mesure. Idéal pour des ateliers, des lancements de produits et des réceptions jusqu'à 80 personnes.

L'espace peut être agrandi avec la Passerelle.



PASSERELLE

CAPACITÉ : 8 PLACES ASSISES / 20 PERSONNES DEBOUT

Parfait pour les petits événements networking, notre Passerelle est idéalement située entre le bar et le restaurant tout en étant séparée du lobby de l'hôtel. De généreuses baies vitrées offrent une superbe vue sur la Roseraie.



RIVIERA ROOM

CAPACITÉ : 10 PLACES ASSISES

Notre luxueuse salle de réunion qui peut accueillir jusqu'à 10 participants est équipée de matériel technique dernier cri. Elle est idéale pour les conférences, les formations et les ateliers.



SOUS-COMMISSION

CAPACITÉ : 12 PLACES ASSISES / 20 PLACES EN STYLE THÉÂTRE

Nous proposons de convertir nos Riviera Suites très lumineuses en salle-de-réunion ou dans la configuration que vous souhaitez. Elle offre une vue spectaculaire sur la Mer Méditerranée et la côte de la France jusqu'à l'Italie. Nos 7 sous-commissions sont idéales pour des réunions créatives ou des lancements de produits dans un espace intimiste.





MENU RIVIERA

45 EUROS/PP

Œuf cocotte au saumon fumé et ses mouillettes

Roulé de chèvre au jambon cru et basilic

Salade "Superfood", quinoa et légumes



Filet de daurade à la plancha, riz aux légumes Provençale, beurre safrané

Suprême de poulet aux herbes et pommes de terre grenailles

Risotto de petite épautre, aubergine et courgette



Tarte au citron meringuée

Coupe de glace et sorbet

Salade de fruits

Please advise us of any allergies, intolerances or dietary requirements before ordering.

All prices are including VAT.

MENU RIVIERA GOURMET

65 EUROS/PP

Fritto de calamars, sauce tartare

Carpaccio de canard à l'huile de noix et salade roquette

Tatin de petits légumes Provençale



Filet de loup à la plancha, écrasée de pommes de terre

Osso Bucco de veau et gnocchi

Risotto au Pecorino



Panna Cotta à l'abricot et spéculos

Tarte Tatin aux pommes

Trio de fromage

Please advise us of any allergies, intolerances or dietary requirements before ordering.
All prices are including VAT.

MENU DÉCOUVERTE

75 EUROS/PP

Sélection d'antipasti "maison"



Ceviche de loup mariné au citron vert et gingembre



Gratinée de St Jacques aux poireaux



Filet mignon de veau, sauce aux cèpes et purée aux truffes



Fondant au chocolat

Please advise us of any allergies, intolerances or dietary requirements before ordering.
All prices are including VAT.

MENU COCKTAIL

45 EUROS/PP

Mini bruschetta

Arancini

Parmigiana d'aubergines

Mousse de chèvre au balsamique, sésame et pomme

Saumon fumé et crème citronnée sur blinis

Crevettes cocktail



Mille-feuille de Bressaola et chèvre

Brochette de Poulet, mariné au gingembre et citron vert

Vitello tonato

Mini brioches: Poulet tandoori ou crevettes mayo ou foie gras



Tiramisù

Tarte Tatin

Pannacotta

Tarte au citron

Tartelette chocolat

NOS CAPACITÉS ET NOS TARIFS

BS: BASSE SAISON, OCTOBRE - AVRIL | HS: HAUTE SAISON, MAI - SEPTEMBRE

LES ESPACES / NOMBRE DE COUVERTS		
RESTAURANT PLACE ASSISES À L'INTÉRIEUR	70	
RESTAURANT PLACES DEBOUT À L'INTÉRIEUR	200	
TERRASSE - PLACES ASSISES	24 + 12 (assises informelles)	
TERRASSE - PLACES DEBOUT	70/80max	
RESTAURANT + TERRASSE (PLACES ASSISES)	94 + 12 (assises informelles)	
BAR - PLACES ASSISES	37 + 5 tabourets hauts	
BAR - PLACES DEBOUT	80 + 20 passerelle	
PASSERELLE	8 + 12 tabourets hauts	
BAR + PASSERELLE + RESTAURANT (PLACES ASSISES)	139 + 29 (assises informelles)	
SPACE RENTALS		
	DÉJEUNER	DÎNER
LOCATION RESTAURANT (INCLUANT LA TERRASSE)	2500€ (BS) - 5000€ (HS)	5000€ (BS) - 7500€ (HS)
TERRASSE	2,500.00 €	2,500.00 €
BAR	1,500.00 €	2,500.00 €
PASSERELLE	50€/heure	
BAR + RESTAURANT + TERRASSE	7500€ (BS) - 10000€ (HS)	10000€ (BS) - 12500€ (HS)
SALLE DE RÉUNION RIVIERA	300€ Demi-journée	500€ Journée complète
SOUS-COMMISSION	Tarif selon la période + prix de la nuit précédente si la réunion débute tôt.	
MINIMUM SPEND	PRICE OF ROOM HIRE	
AUTRES INFORMATIONS		
PARKING	3€/heure	

Please advise us of any allergies, intolerances or dietary requirements before ordering.
All prices are including VAT.

*based upon availability, blackout dates apply.

TAVOLO

Tavolo vous propose des plats méditerranéens classiques, exécutés simplement et brillamment. Nous sélectionnons les meilleurs ingrédients de saison, d'origine locale et responsable. Tavolo est une expérience conçue et perfectionnée par nos soins, pour être appréciée et partagée par tous.

COCKTAILS

Aperol Spritz – 15
Negroni – 15
Gin Fizz – 15

FORMULES DE JEUNER

Servi du lundi au vendredi de 12h00 à 14h30.

Pizza ou pâtes de votre choix	Plat du jour
Un verre de vin	Un verre de vin
Café	Café
19	24

CICCHETTI

Focaccia à l'ail et romarin – 6
Bruschetta à la tomate – 6
Croquettes de mozzarella – 6

PIZZAS

Margherita (v) – 14
Tomates et feuilles de basilic frais, mozzarella di buffala

Napoletana – 16
Tomates, câpres, ail, anchois

Capra (v) – 19
Base blanche ou rouge, fromage de chèvre frais, miel

Ortolana (v) – 17
Tomates, courgettes, aubergines, oignons rouges, poivrons, parmesan, mozzarella di buffala

Prosciutto – 19
Tomates, San-Daniele, mozzarella di buffala

Salsiccia e Porcini – 20
Tomates, chorizo, champignons

SALADES

Disponible en entrée ou en plat principal.

Superfood salad (v) – 12/20
Quinoa, avocat, chou kale, broccoli

Caprese (v) – 12 / 20
Tomates anciennes, mozzarella di buffala, avocat, feuilles de basilic frais, vinaigrette à l'huile d'olive

Formaggio di capra e fichi (v) – 15 / 22
Fromage de chèvre frais, figues, oignons rouges, miel

Insalata di carciofi (v) – 15 / 22
Artichauts frais, tomates boeuf muries sur vigne, parmesan, vinaigrette au citron

PÂTES

Une alternative sans gluten est disponible sur demande.

Spaghetti aglio olio e peperoncino (v) – 16
Ail frais, piment frit, huile d'olive

Tagliatelle al pomodoro (v) – 18
Sauce tomate maison, tomates cerises, parmesan

Trofie al pesto (v) – 18
Pesto maison, tomates cerises, pignons, roquette, parmesan

Linguine di mare – 22
Palourdes fraîches sautées au vin blanc, ail, tomates datterini, piment et persil

POISSONS ET VIANDES

Filetto di salmone – 22
Filet de saumon grillé, citron frais

Pollo alla griglia – 22
Paillard de poulet au citron

Vitello alla milanese – 26
Escalope de veau panée traditionnelle, tagliatelles à la sauce tomate

Tagliata di manzo – 28
Entrecôte tranchée, roquette, parmesan

CONTORNI

Verdure miste al vapore – 6
Légumes de saison cuits à la vapeur

Patatine frite – 6
Frites maison

Insalata di rucola – 6
Salade de roquette

Pomodori ciliegini – 6
Tomates cerises rôties

DESSERTS

Tiramisù tradizionale – 10
Tiramisù italien classique

Torta al limone di Mentone – 12
Tarte meringuée au citron de Menton

Frutta fresca – 12
Assiette de fruits frais

Panna Cotta all'albicocca e speculos – 10
Panna cotta abricot et speculos

Fondant al cioccolato – 12
Fondant au chocolat

Coupe de glace – 2 boules : 6 | 3 boules : 9
(Vanille, chocolat, café, fraise)

Pour les exigences diététiques et les allergies alimentaires, veuillez demander l'aide d'un membre de notre équipe. (v) indique le plat peut être modifié pour convenir aux végétariens. Tous les prix incluent la TVA et le service. @TavoloMC

TAVOLO

CHAMPAGNE

	125 ml	75 cl
Taittinger Brut Prestige N.v.	16	75
Taittinger Brut Prestige Rosé N.v.	22	110
Bollinger Brut N.v.		130
Bollinger Brut Rosé N.v.		155

BLANC

	125 ml	75 cl
Chablis, Daniel Seguinot, Burgundy, France, 2016	9	37
Pinot Grigio, Santa Margherita, Italy, 2017	10	44
Sancerre, Terroirs Bailly, Loire, France, 2017	11	52
Vernaccia, Cusona 1993, Italy, 2014		52
Verdicchio, Castelli di Jesi, Italy, 2016		55
Jas D'esclans Cru Classe Bio, Provence, France, 2017		55
Sauvignon blanc, Hartenberg, South Africa, 2016	12	62
Château Brégançon cuvée Réserve, Provence, France, 2017		65
Château Carpe Diem cuvée Artus, Provence, France, 2016		67
Pouilly Fumé, Château de Tracy, Loire, France, 2016		82
Crozes Hermitage, Les Launes, Rhône, France, 2016		86
Viogner, Condrieu, Solarie Barge, Rhône, France, 2015		150
Cervaro Della Salla IGT, Umbria, Italy, 2013		180

ROUGE

	125 ml	75 cl
Malbec, Alamos, Argentina, 2017	9	39
Nero d'Avola IGT, Sicily, Italy, 2016		47
Escudo rojo, Baron P. de Rothschild, Chile, 2016	11	54
Jas D'esclans, Coup de Foudres, Provence, France, 2013		55
Sancerre, La Loue Bailly, Loire, France, 2016	12	58
Galma "Casher", Golan heights, Israel, 2015		58
"Les Fusionnels", Languedoc, France, 2013		62
St Emilion, Baron Carl, B. de Rothschild, Bordeaux, France, 2015	15	68
Pinot Noir, "Momo", New Zealand, 2014		70
Le Volte, Tenuta dell'Ornellaia, Tuscany, Italy, 2014		85
Geyserville, Ridge Vineyard, USA, 2015		110
Langhe, Sito Moresco, Piedmont, Italy, 2015		110
Guidalberto, Tenuta San Guido Bolgheri, Tuscany, Italy, 2014		120
Château Bataille, Pauillac, France, 2012		220
Sassicaia, Tenuta San Guido Bolgheri, Tuscany, Italy, 2014		350

ROSÉ

	125 ml	75 cl	150 cl
Chateau Carpe Diem 2017	8	37	
Chateau Bregançon cuvée Réserve, 2017	12	59	96
Jas D'esclans Cru Classe Bio, 2017		55	
Domaine Ott Château de Selle, 2017		120	200

SPIRITUEUX

Limoncello	8	Belvedere	16	Glenmorangie 10y.	16	Pilsner Urquell	7
Grappa	10	Tanqueray	12	Talisker 10y.	16	Francis Bangings IPA (8.2 %)	8
Kah Blanco (2cl)	10	Hendricks	16	Monkey Shoulder	12	Hoegarden Blanche	7
Kah Reposado (2cl)	14	Havana Club 3y.	12	Johnnie Walker Black	15	Corona	8
Vector Vodka	12	Havana Club 7y.	16	Hennessy Fine	18	Mort Subite, Kriek cerise	8

BIÈRES



COLUMBUS

MONTE-CARLO

Pour toute information complémentaire ou la réservation
d'un espace, merci de contacter notre équipe de vente :

+377 92 05 82 46 ou salesteam@columbus.mc
