

LUNDI AU VENDREDI 12H À 14H30

FORMULE DU JOUR

Plat du jour, boisson, café 24€

ENTREES

Velouté de courge butternut, œuf mollet et croûtons aux herbes 11€

Tarte fine aux champignons de saison poêlés, ail et fines herbes,
Jeunes pousses et balsamique, réduction de cèpes 13€

Saumon cuit à froid et mariné à l'aneth, crème fouettée aux agrumes et toasts 14€

SALADES

Salade de quinoa, brunoise de légumes d'hiver
(Romanesco, panais, rutabaga, carotte jaune) et tomates confites 19€

Salade Caesar au poulet rôti au four 22€

PLATS

Penne à l'Arrabbiata
Ail, piment Oizo, sauce tomate et persil, tomates confites 19€

Mezze Maniche Rigate Gragnano all'Amatriciana
Sauce tomate, Guanciale, poivre et Pecorino DOP 22€

Raviolis frais farcis à la bourrache et ricotta, crème de truffe,
Salade roquette et Parmesan Reggiano DOP 23€

Cheeseburger Tavolo : Pain « Bretzel », mozzarella, tomate cœur de bœuf, oignons,
Salade iceberg, pesto au basilic, servi avec une chips de Coppa 24€

Côtelettes d'agneau en deux cuissons,
Purée de pommes de terre infusée au romarin et jus corsé 27€

Tagliata de bœuf et pommes de terre grenaille au four 26€

Filet de daurade rôti, tian de légumes de saison, riz parfumé aux épices et oignons bruns,
Pignons de pin et tajine Libanaise 27€

Supplément : Pommes de terre grenaille, frites ou salade 6€

DESSERTS

Galette des Rois 8€

Cheese cake au citron d'ici 12€

Moelleux au chocolat, cœur coulant saveur pistache 10€

Tiramisù châtaigne 10€

Café gourmand (trio de mini desserts et café) 10€

Pour le plat du jour, les exigences diététiques et les allergies alimentaires, veuillez demander l'aide d'un membre de notre équipe.

+377 92 05 82 35 ✉ tavolo@columbus.mc 🌐 @TavoloMC



SAMEDI JUSQU' À 23H
DIMANCHE DE 11H30 À 15H30

ENTRÉES

Velouté de courge butternut, œuf mollet et croûtons aux herbes	11€
Planche de charcuterie variée Bresaola, Finocchiona, Coppa, Mortadelle et surprise du Chef	22€

SALADES

Salade de quinoa, brunoise de légumes d'hiver (Romanesco, panais, rutabaga, carotte jaune) et tomates confites	19€
Salade Caesar au poulet rôti au four	22€

PLATS

Club Sandwich, frites	20€
Penne à l'Arrabbiata Ail, piment Oizo, sauce tomate et persil, tomates confites	19€
Raviolis frais farcis à la bourrache et ricotta, crème de truffe, Salade roquette et Parmesan Reggiano DOP	23€
Cheeseburger Tavolo : Pain « Bretzel », mozzarella, tomate cœur de bœuf, oignons, Salade iceberg, pesto au basilic, servi avec une chips de Coppa	24€
Supreme de poulet Sauce forestière, pomme de terre grenailles rôties et salade mesclun	27€
Filet de Saumon à la plancha Tian de légumes de saison et sauce vierge	24€
Côtelettes d'agneau en deux cuissons. Purée de pommes de terre infusée au romarin et jus corsé	27€
Supplément : Pommes de terre grenaille, frites ou salade	6€

DESSERTS

Galette des Rois	8€
Cheese cake au citron d'ici	12€
Moelleux au chocolat, cœur coulant saveur pistache	10€
Tiramisù châtaigne	10€
Café gourmand (trio de mini desserts et café)	10€





KIDS MENU - MENU ENFANT

Under 12 years - moins de 12 ans

Main course and side dish, dessert and soft drink

Plat, garniture, dessert et boisson

15€

CHOICE OF MAINS — CHOIX DE PLATS

Penne with tomato sauce or pesto
Penne à la sauce tomate ou au pesto

Pasta with salmon
Pâtes au saumon

Roasted chicken supreme
Suprême de poulet rôti

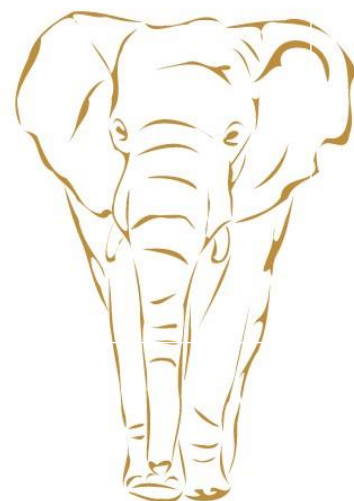
CHOICE OF SIDES - GARNITURE AU CHOIX

Chips, new potatoes or seasonal vegetables
Frites, pommes de terre grenaille ou légumes de saison

CHOICE OF DESSERTS - CHOIX DE DESSERTS

Mini-tiramisù of the moment
Mini-tiramisù du moment

Mini fruit salad
Mini salade de fruits



WHITE WINE

125ML 75 CL

Château des Demoiselles, Côtes de Provence AOP, France 2021	8	32
Chablis, Daniel Seguinot, Bourgogne, France 2021	9	40
Pinot Grigio, Santa Margherita, Italy 2018	11	44
Sancerre, Terroirs Bailly, Loire, France 2020		52
Croze Hermitage, Les Launes Vallée du Rhône, France 2016		45
Clos Venturi, Sciaccarellu, Corse, France 2015		65

RED WINE

125ML 75 CL

Château des Demoiselles, Côtes de Provence AOP, France 2019	8	32
Nero d'Avola, Colosi, Sicily, Italy 2021	10	42
Barbera d'Asti, Piedmont, Italy 2018	11	55
Saint Emilion Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux, France 2017		65
Gigondas, « Les Reinages » Rhône, France 2016		80

ROSÉ WINE

125ML 75 CL

Château des Demoiselles, Côtes de Provence AOP, France 2021	8	32
Minuty Prestige, Grenache, Côtes de Provence, France 2021	13	55

SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE

125ML 75 CL

Prosecco Riccadonna DOC, Veneto, Italy	12	39
Taittinger Brut Prestige NV, Champagne, France	16	85
Taittinger Brut Prestige Rosé NV, Champagne, France	20	120
Taittinger Prélude 'Grands Crus' Champagne, France		130

SOFT DRINKS & JUICES

Evian (0.5l - 1l)	4 - 7
Badoit (0.5l - 1l)	4 - 7
Perrier (0.33l)	6
Coca Cola, Sprite, Orangina (0.33l)	6
Red Bull (0.25l)	8
San Bitter Aperitivo (0.1l)	4
Iced Tea	6
Juice	6
Orange, Apple, Pineapple, Tomato, Cranberry Lemonaid*:	7
Lime, Ginger, Bloody Orange, Passion Fruit ChariTea*:	7
Ice cold Maté, Ice cold Green tea	

**1€ goes to charity. 100% natural, organic and Max Havelaar certified Fairtrade.*

COCKTAILS

Aperol Spritz	14
Negroni	15
Amarretto Sour	14
The Godfather	16

BEERS

Pilsner Urquell	7
Corona	8
Grimbergen White	8
Budweiser	7

Pour le plat du jour, les exigences diététiques et les allergies alimentaires, veuillez demander l'aide d'un membre de notre équipe.

+377 92 05 82 35 ✉ tavolo@columbus.mc 🌐 @TavoloMC