



Restaurant Le Colonial

Machines à sous ♦ Jeux de table ♦ Bar & restaurant ♦ Spectacles ♦ Privatisation



www.chatel-guyon.casinos-sfc.fr - Téléphone : 04 73 86 00 39 - Fax : 04 73 86 22 23
SAS au capital de 88 000 € - RCS RIOM B 391 605 987 - Siège social : Place Brosson, 63140 Châtel-Guyon

Carte

Entrées

Soupe du moment	6.50 €
Duo de chèvre chaud et jambon de pays	8.00 €
Salade Landaise	9.50 €
Feuilleté de saint jacques et crevettes	9.50 €
Tartare de saumon à l'échalote et vinaigre balsamique	9.50 €

Plats

Bavette (180g / 200 gr) Viande bovine Française	16.00 €
Entrecôte (240g/250g) Viande bovine Française	18.00 €
Filet de sandre sauce marchand de vin	16.00 €
Lasagnes épinards chèvre	15.00 €
Truffade, saucisse brasse, salade verte	16.00 €
Gambas poêlées au cognac et sa mousse d'ailoli	16.00 €
Burger Auvergnat	16.00 €
Sauce poivre, tomates, oignons confits, steak haché, bleu ou cantal ou saint-nectaire	
Double Burger Auvergnat	20.00 €
Sauce poivre, tomates, oignons confits, steaks hachés, bleu ou cantal ou saint-nectaire	
Chou farci	16.00 €

Accompagnement au choix : légumes, frites maison, pomme de terre grenailles au thym, flan de légumes, salade verte

Sauces : Bleu, poivre, marchand de vin.

Grandes salades

Salade Landaise (salade, tomates, gésiers confits, magret de canard fumé, foie gras poêlé)	15.00 €
Duo de chèvre chaud (Salade, toasts de chèvre, jambon de pays, tomates, pignons de pin).	13.00 €

Tapas

Assiette de charcuterie et fromage pour 2 14.00 €

Fromages Locaux

Plateau de fromages d'Auvergne (4 fromages au choix) 6.00 €

Fromages gourmands (4 fromages avec un verre de vin) 8.50 €

Desserts

Tarte tatin glace vanille 6.00 €

Crème brûlée 6.00 €

Moelleux chocolat glace noix de coco 6.00 €

Mousse de fromage blanc aux fruits rouges 5.00 €

Brioche façon pain perdu et sa boule de glace vanille 6.00 €

Café ou thé gourmand 6.00 €

Menu enfant 8.00€

Nuggets ou steak haché ou beignets de calamars/glace ou mousse de fromage blanc aux fruits rouges/jus de fruits, sirop ou sodas servis au verre.



FORMULES

Hors entrecôte, grandes salades, gambas, double burger.

Formule à 18.00 €

Plat + fromages
ou
Plat + dessert

Formule à 19.50 €

Entrée + plat

Formule à 25.00 €

Entrée + plat + (dessert ou fromages)

Formule Jackpot à 30.00 €

Entrée + plat + fromages + dessert
Dont 5.00 € en crédit de jeux*
(Sur présentation du ticket de caisse
en salle des machines à sous)

- *Pour la Formule jackpot, 5.00 € offerts en TITO :
- Présentation de l'addition en caisse
 - Présentation pièce d'identité à la caisse et à l'entrée de la salle
 - retrait de votre ticket le jour de votre repas
- 1 ticket par personne non échangeable ni remboursable



Et si aujourd'hui était votre jour de chance...

*Entrée dans la salle de jeux réservée aux personnes majeures et non interdites et assujettie à la présentation d'une pièce d'identité en cours de validité. Attention, jouer comporte des risques.

Toutes nos formules sont hors boissons, service compris. Certains plats peuvent contenir un ou plusieurs Des 14 allergènes recensés, n'hésitez pas à nous consulter.

CARTE DES VINS

LES ROUGES

	Verre 12 cl	37.5 cl	50 cl	75 cl
<u>Auvergne</u>				
AOP Saint Pourçain « Les Grandes Brières » <i>Domaine des Bérioles</i> Une belle cuvée issue majoritairement de Gamay sur terroir granitique. Elle accompagnera parfaitement les viandes blanches.	3.50 €	11 €		19 €
<u>Vallée du Rhône</u>				
AOP Côtes du Rhône, <i>Saint Cosme</i> Une belle syrah croquante et franche, un délice. Idéal sur une viande rouge ou des plats plus épicés.	3.60 €			23 €
<u>Sud-Ouest</u>				
AOP Pécharmant « Jour de fruit » <i>Domaine de l'ancienne cure</i> A base de Merlot, une explosion de fruits noirs intense et de légères notes mentholées	3.60 €	13 €		24 €
<u>Bordeaux</u>				
AOP Graves Château Respide Medeville, <i>Gonet Médeville</i> Sur ce terroir de petits cailloutis et d'alluvions, un Bordeaux sensuel et élégant. Une texture souple et généreuse.				25 €
AOP Bordeaux Supérieur « Cru Monplaisir » <i>Gonet Médeville</i> Ce vin à base de Merlot offre des fruits noirs mûrs et quelques notes fumées et mentholées.	3.60 €	10 €		20 €
<u>Bourgogne</u>				
AOP Pinot Noir <i>Domaine Manuel Olivier</i> Léger et fruité, ce bourgogne ravira vos papilles sur les viandes blanches ou vos salades gourmandes.		14 €		25 €
AOP Pommard <i>Domaine Manuel Olivier</i> Grand terroir de la côte de Beaune, ce cru allie finesse et puissance, sur des notes de fruits noirs et légèrement fumées.				49 €
<u>Le Languedoc</u>				
AOP Fitou « Origines »   <i>Bertrand Bergé</i> Carignan et Grenache. Un vin plein et juteux, des notes de fruits noirs et de garrigues.	3.50 €		16 €	21 €
<u>La Loire</u>				
AOP Sancerre 2016 <i>La clef du Récit</i> Pur Pinot Noir issu des caillottes de Sancerre. Fruits rouges, poivre blanc et léger fumé se mélangent tendrement. Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.	4.60 €	21€		35 €

LES BLANCS

	Verre 12 cl	37.5 cl	50 cl	75 cl
<u>La Loire</u>				
AOP Sancerre	4,50 €	20 €		34 €
<i>La clef du Récit</i> Pur Sauvignon blanc sur terroir de silex. Parfait pour les entrées fraîches.				
Sauternes « Château de l'école »	4.00 €			28 €
<i>Gonet Médeville</i> À base de Sémillon et issu des premiers tris, ce vin légèrement doux, aux arômes de fruits exotiques et légèrement miellés sera un parfait accord à vos desserts, foie gras ou bien seul à l'apéritif.				
<u>Le Languedoc</u>				
IGP Vallée du Torgan « Méconnu »  	3.50 €			22 €
<i>Bertrand Bergé</i> Pur Muscat à petits grains vinifié en sec explosif sur des arômes de fruits exotiques et de citron vert avec beaucoup de fraîcheur.				

LES ROSÉS

<u>Provence</u>				
AOP Côteaux d'Aix en Provence 	4.00 €		18 €	27 €
« Rosé d'une nuit » <i>Château La Coste</i> Nez et bouche aux arômes de fruits rouges et blancs. Un vin ample alliant fraîcheur et gourmandise. Idéal à l'apéritif ou sur vos salades d'été, paella, grillades ou autre plats du soleil.				
<u>Champagne</u>				
Pommery	7.50 €			70 €
Heidsieck Monopole	6.00 €			55 €
Prosecco Saomi brut	3.80 €			30 €
Bulles fines et persistantes, arômes fruités, senteur de pommes reinette, notes herbacées et légèrement vanillées.				

Les eaux minérales

Evian	litre	3.50 €
Vittel	50cl	3.00 €
San Pellegrino	litre	3.50 €
San Pellegrino	50cl	3.00 €
Châteldon	75 cl	5.00 €

Eau auvergnate : Châteldon est connue pour sa célèbre eau minérale naturellement gazéifiée. Elle fut la première eau minérale exploitée en France. Cette eau est renommée pour ses propriétés diurétiques et digestives, riche en potassium, sodium et fluor. Châteldon est une eau bicarbonatée. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.