

CASINO NEUCHÂTEL

UNE NOUVELLE CHANCE S'OFFRE À VOUS



LE VIN EST LA PARTIE
INTELLECTUELLE D'UN REPAS,
LES VIANDES ET LES LÉGUMES
N'EN SONT QUE LA PARTIE MATÉRIELLE.

Alexandre Dumas

LES VINS

LES BULLES

	La coupe 10cl	Bouteille
Mauler, Cordon Or Brut, Neuchâtel	8.–	52.–
Mauler, Cordon Rosé demi-sec, Neuchâtel	8.–	52.–
Moët & Chandon, Champagne Brut Impérial, Reims-France	14.–	92.–
Moët & Chandon, Champagne Rosé Impérial, Reims-France	15.–	99.–
♥ Le coup de cœur	On the rock 15cl	
Le Chandon Garden Spritz de la Maison Chandon	13.–	59.–

«C'est parfait à l'apéritif, à déguster très frais sous le soleil, du fruité, de l'amertume et des bulles. Sans aucun doute notre apéritif préféré pour cette nouvelle saison».

Il est élaboré à partir du vin effervescent Chandon Argentina, associé à une liqueur d'écorces d'oranges amères, d'herbes et d'épices. Les oranges de variété Valencia, sélectionnées pour leur goût unique et leur équilibre parfait entre l'acidité et la sucrosité, sont cultivées dans une ferme familiale située à Ríos et sont pelées à la main. Les adeptes de mixologie vont se régaler à l'apéritif grâce à cet effervescent frais et délicieusement amer, sans arômes ni colorants artificiels.

LES BLANCS

	Verre	50cl	Bouteille
DE NEUCHÂTEL...			
Chasselas Caves Chatenay-Bouvier AOC, Boudry, 2021 Cépage incontournable de la région, compagnon de l'apéritif et plus encore...	5.–	25.–	
Chasselas Caves du Prieuré, Cormondrèche, 2021 Vin typique de la région, fruité d'apéritif. Idéal aussi avec les perches ou le fromage.			43.–
Chardonnay Terra Ancestra AOC Cave des Coteaux, Boudry, 2021 Robe or pâle, floral, profond au palais, accompagne poissons, crustacés et fromages.	7.–		47.–
Pinot Gris Terra Ancestra AOC Cave des Coteaux, Boudry, 2021 Un élégant Pinot Gris de la région qui s'accorde idéalement aux poissons, aux viandes blanches et aux fromages. Très plaisant également à l'apéritif.	7.–		47.–
♥ Le coup de cœur			
Blanc du Domaine Vin du Diable, Cortaillod, 2021 Assemblage de 5 cépages. Intenses notes aromatiques d'une originalité très réussie, à découvrir.	6.50		45.–

LES ROSÉS

	Verre	50cl	Bouteille
DE NEUCHÂTEL...			
Œil-de-Perdrix Caves Chatenay-Bouvier AOC, Boudry, 2021 Vin rosé incontournable de la région, compagnon de l'apéritif, des grillades et plus encore...	6.–	30.–	
Œil-de-Perdrix Caves du Prieuré, Cormondrèche, 2020/21 Robe élégante rosé. Vin d'une grande finesse avec une belle vivacité. Vin Rosé typiquement neuchâtelois issu du cépage Pinot Noir.			46.–

LES ROUGES

	Verre	50cl	Bouteille	Magnum
DE NEUCHÂTEL...				
Pinot Noir Caves Chatenay-Bouvier AOC, Boudry, 2021 Cépage indigène de la région, l'incontournable.	6.-	30.-		
Pinot Noir «Les Cailloutis» Domaine des Landions, Cortaillod, 2020 Belle robe rouge grenat. Le bouquet est bien marqué avec des effluves de fraises, de griottes.	8.50		62.-	
Magie Noire Caves du Prieuré, Cormondrèche, 2020 Assemblage issu de Garanoir, Gamaret et Pinot Noir. Riche, structuré, ce vin aux tanins encore virils, mais bien enrobés séduira votre palais.			53.-	
Métissage Domaine de Chambleau, Colombier, 2021 Assemblage Gamaret et Garanoir, long en bouche, grande souplesse, un grand cœur.	7.50		53.-	106.-
...OU D'AILLEURS!				
Le Gabier Blaye, Côtes de Bordeaux AOC-France, 2018 Château Frédignac Profondeur, un fruit bien mûr mais également de la fraîcheur. Idéal pour accompagner la viande. Vin biologique.	6.-		40.50	
Primitivo Salento IGT Itinera Barrique, Italie, 2020 100% Primitivo et le soleil est là!			39.50	
Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Vénétie-Italie, 2016 Le vin est puissant, les tanins sont fins et le potentiel est important. Finale: longue et riche.			69.-	
Châteauneuf-du-Pape AOC - Clos Des Papes, Vallée du Rhône-France, 2019 Rouge rubis profond. Bouquet complexe avec beaucoup de fruits sucrés et mûrs, ainsi que des notes épicées et terreuses. Un Châteauneuf-du-Pape classique, avec une opulence impressionnante et une concentration énorme. Finale très longue et riche en finesse.			109.-	

CASINO NEUCHÂTEL

UNE NOUVELLE CHANCE S'OFFRE À VOUS



VERS L'INFINI ET AU BAR!

BOISSONS

NOS COCKTAILS

SPRITZ REMIX

Apérol Spritz	11.–
Apérol, Prosecco, Eau Pétillante	
Campari Spritz	11.–
Campari, Prosecco, Eau Pétillante	
Tropical Spritz	14.–
Apérol, Gin, Red Bull Tropical, Lime, Menthe	
Cucumber Spritz	14.–
Vodka Cucumber, Prosecco, Lime, Menthe	
Ginger Spritz	11.–
Ginger beer, Prosecco, Lime, Menthe	
Virgin Spritz	10.–
(sans alcool) Crodino Biondo, Limonade, Orange	
Hugo	13.–
Fleur de sureau, Citron vert, Menthe, Prosecco, Eau Pétillante	

ITALIAN SPIRIT

Americano	9.–
Martini rouge, Campari, Eau Pétillante, zest d'agrumes	
Negroni Gin	13.–
Martini rouge, Campari, zest orange	
Campari Amalfi	11.–
Campari, Schweppes Lemon, Jus de Pamplemousse	
Martini Tonic	11.–
Au choix Rouge/Blanc/Rosé avec Tonic Original	

GIN TONIC

Choisissez votre Gin et son accompagnement ! Acc. Schweppes Premium mixer au choix :

Gin + Tonic Original	14.–
Gin + Tonic ☉ Hibiscus	14.–
Gin + Tonic ☉ Pamplemousse	14.–
Gin + Ginger Beer ☉ Chili	14.–

Booster votre GinTo avec notre sélection d'épices.

MULE REMIX

Moscow Mule	14.–
Vodka Stoli, Menthe, Sucre de Canne, Citron vert, Ginger beer	
London Mule	14.–
Gin, Menthe, Sucre de Canne, Citron vert, Ginger beer	
Havana Mule	14.–
Rhum Ambré, Menthe, Sucre de Canne, Citron vert, Ginger beer	

LES INCONTOURNABLES

Cosmopolitan	14.–
Vodka Stoli Citros, Cointreau, Jus de Cranberry, Lime, Au Shaker	
Mojito	14.–
Rhum, Sucre de canne, Menthe, Citron vert, Eau Pétillante	
Mojito Royal	16.–
Rhum, Sucre, Menthe, Citron vert, Champagne	
Piña Colada	14.–
Rhum, Sirop de noix de coco, Jus d'ananas, Lime, Au Shaker	
Caipirinha / Caipiroska	13.–
Cachaça / Vodka Stoli Cucumber ou Citros, Sucre de Canne, Citron vert	

LES SIGNATURES

Mango Tango	14.–
Mescal, Jus de Mangue, Lime, Pamplemousse, Sucre de Canne, Au Shaker	
Sunset & Match	14.–
Gin, Jus de Cranberry, Schweppes Lemon, Sucre de Canne, Au Shaker	
El Diablo	14.–
Tequila, Lime, Crème de Cassis, Ginger beer, Au Shaker	
Salsa Hibiscus	14.–
Rhum, Sirop de fraise, Lime, Hibiscus, Au Shaker	

LES MOCKTAILS (sans alcool)

Mojito Lemon	10.–
Schweppes Lemon, Menthe, Citron vert, Sucre de canne	
Coconana	10.–
Jus d'Ananas, Sirop de noix de Coco, Lime, Au Shaker	
Kiss me	10.–
Jus d'orange, Jus de mangue, Grenadine, Lime, Au Shaker	
Virgin Spritz	10.–
Crodino Biondo, Limonade, Orange	

Demandez à votre serveur les suggestions du moment sans alcool.

LES SPIRITUEUX

GIN

Gintiane Larusée (Neuchâtel)	4cl	44°	11.-
Hendricks	4cl	44°	11.-
Ginuine (Suisse)	4cl	44°	10.-
Ginuine Pomme	4cl	44°	11.-
Ginuine Fraise	4cl	44°	11.-
Ginuine Sans alcool (Suisse)	4cl	0.0°	7.-

VODKA

Stolichnaya	4cl	40°	9.-
Stoli Citrus	4cl	37,5°	10.-
Stoli Cucumber	4cl	37,5°	10.-
Stoli Vanille	4cl	37,5°	10.-
Belvédère Unfiltered	4cl	40°	12.-

RHUM

Havana Club 3 yo	4cl	40°	8.-
Havana Anejo Especial	4cl	40°	10.-
Diplomatico	4cl	40°	12.-

TEQUILA/ MEZCAL

Jose Cuervo	4cl	35°	10.-
Mezcal Espadin	4cl	35°	13.-

COGNAC

Rémy Martin Very Special	2cl	40°	10.-
--------------------------	-----	-----	------

WHISKY/ BOURBON

Label 5	4cl	40°	10.-
Bushmills Single Malt 10 ans	4cl	40°	12.-
Jack Daniels (Whiskey)	4cl	40°	10.-
Chivas	4cl	40°	14.-
Talisker	2cl	45.8°	15.-

Tous les accompagnements sodas sont à 3.-.

LES APÉRITIFS

Campari	4 cl	23°	5.50
Martini Rouge/Blanc/Rosé	4 cl	15°	5.50
Cynar	4 cl	16.5°	5.50
Suze	4 cl	20°	5.50
Pastis 51	2 cl	45°	5.50
Pastis Larusée	2 cl	45°	5.50
Ricard	2 cl	45°	5.50
Porto Rouge/Blanc	4 cl	19°	5.50
Kir Vin Blanc de la région			6.-
Kir Mauler			9.-
Kir Royal			15.-

LES BIÈRES

PRESSION

Cardinal Blonde ou Blanche	25cl	5.0°	4.50
	40cl		7.-
Cardinal Panaché	25cl	5.0°	4.50
	40cl		7.-

BOUTEILLE

La Valaisanne «White IPA»	33cl	6.0°	8.-
La Valaisanne «Pale Ale»	33cl	5.2°	7.-
San Miguel Fresca	33cl	4.5°	6.-
Desperados	33cl	5.9°	6.-
Brooklyn Sans alcool	33cl	0.4°	6.-
Cardinal 0,0	33cl	0.0°	6.-

LES DIGESTIFS

Limoncello	4 cl	30°	7.-
Grappa Nardini	4 cl	41°	7.50
Grappa Ticinello	4 cl	41°	11.-
Sambuca	4 cl	41°	6.-
Abricotine Morand	4 cl	40°	9.-
Williamine Morand	4 cl	43°	10.-
Jägermeister	4 cl	35°	6.-
Grand Marnier	4 cl	40°	7.-
Vielle prune	4 cl	41°	8.-
Absinthe Larusée Bleue	2 cl	55°	8.-
Chartreuse verte	2 cl	55°	6.-
Baileys	4 cl	17°	7.-
Amaretto Delfino	4 cl	28°	7.-

LES EAUX MINÉRALES & SODAS

Arkina (Eau minérale plate ou gazeuse)	50 cl	5.50
	1 L	8.-
San Pellegrino	50 cl	6.-
Perrier	33 cl	5.-
Thé froid pêche ou citron	30 cl	4.-
Coca Cola, Coca Cola Zero	33 cl	5.-

SCHWEPPES PREMIUM MIXER:

Tonic & Hibiscus	20 cl	5.-
Tonic & Pamplemousse	20 cl	5.-
Ginger beer	20 cl	5.-
Schweppes Tonic original	20 cl	5.-
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	5.-

Crodino	17.5 cl	6.-
---------	---------	-----

Jus de fruits OPALINE (Suisse) : Abricots, Poires ou Tomates	20 cl	5.50
--	-------	------

ENERGY DRINK

Red Bull	25 cl	5.50
Red Bull Edition Tropical	25 cl	5.50

LES BOISSONS CHAUDES

Café, Espresso, Ristretto	3.80
Cappuccino, Latte Macchiato, Renversé, Chocolat Chaud	4.50

Thé Sirocco	4.80
-------------	------

English Breakfast, Earl Grey, Japonese Sancha, Thé vert parfumé au jasmin

Infusion Sirocco	4.80
------------------	------

Verveine, Rooibos à la tangerine, Menthe marocaine, Gingembre et citronnelle, Fruits rouge, Relax