

# 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.–
<b>♥ Le coup de cœur</b>	On the rock 15cl	
Le Chandon Garden Spritz de la Maison Chandon	13.–	59.–

**Le message de Franck :** « 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 sucosité, 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
<b>DE NEUCHÂTEL...</b>			
Chasselas Caves Chatenay-Bouvier AOC, Boudry, 2020/21 Cépage incontournable de la région, compagnon de l'apéritif et plus encore...	5.–	25.–	
Chasselas Caves du Prieuré, Cormondrèche, 2020/21 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.–
La Sauvageonne, Solaris, Domaine de Chambleau, 2021 Explosif aux notes d'agrumes suivi d'une légère douceur qui en font un vin décoiffant.	7.50		53.–
<b>♥ Le coup de cœur</b>			
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
<b>DE NEUCHÂTEL...</b>			
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.–
<b>...OU D'AILLEURS!</b>			
Château d'Esclans Whispering Angel Rosé AOP, Provence-France, 2021 Le Whispering Angel est l'un des vins rosés les plus célèbres de Provence. Goût sec, minéral et fruité avec fraises, framboises, pastèques, pêches, melons, citrons, pamplemousses et pétales de rose.	7.–		49.50

## LES ROUGES

	Verre	50cl	Bouteille	Magnum
<b>DE NEUCHÂTEL...</b>				
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, 2020 Assemblage Gamaret et Garanoir, long en bouche, grande souplesse, un grand cœur.	7.50		53.-	106.-
<b>...OU D'AILLEURS!</b>				
<b>♥ Le coup de cœur</b>				
Malbec Terrazas De Los Andes, Argentine, 2019	7.50		50.50	
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

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

### ITALIAN SPIRIT

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

### GIN TONIC

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

<b>Gin + Tonic Original</b>	14.–
<b>Gin + Tonic ☼ Hibiscus</b>	14.–
<b>Gin + Tonic ☼ Matcha</b>	14.–
<b>Gin + Tonic ☼ Pamplemousse</b>	14.–
<b>Gin + Ginger Beer ☼ Chili</b>	14.–

**Booster votre GinTo avec notre sélection d'épices.**

### MULE REMIX

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

## LES INCONTOURNABLES

---

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

## LES SIGNATURES

---

<b>Mango Tango</b>	14.-
Mescal, Jus de Mangue, Lime, Matcha, Sucre de Canne, Au Shaker	
<b>Sunset &amp; Match</b>	14.-
Gin, Jus de Cranberry, Schweppes Lemon, Sucre de Canne, Au Shaker	
<b>El Diablo</b>	14.-
Tequila, Lime, Crème de Cassis, Ginger beer, Au Shaker	
<b>Salsa Hibiscus</b>	14.-
Rhum, Sirop de fraise, Lime, Hibiscus, Au Shaker	

## LES MOCKTAILS (sans alcool)

---

<b>Mojito Lemon</b>	10.-
Schweppes Lemon, Menthe, Citron vert, Sucre de canne	
<b>Coconana</b>	10.-
Jus d'Ananas, Sirop de noix de Coco, Lime, Au Shaker	
<b>Kiss me</b>	10.-
Jus d'orange, Jus de mangue, Grenadine, Lime, Au Shaker	
<b>Virgin Spritz</b>	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.-
<b>SCHWEPPE'S PREMIUM MIXER:</b>		
Tonic & Hibiscus	20 cl	5.-
Tonic & Matcha	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	