

## NOS CAFÉS

Ristretto   Espresso	3.80
Double Espresso	4.20
Espresso Macchiato	3.90
Cappuccino	4.60
Café	3.80
Latte Macchiato	4.90
Renversé	4.60
Café Freddo	4.50

Tous nos cafés peuvent être préparés avec du lait sans lactose (lait d'amande + 0.80 cts)

## NOS THÉS

7.00

Thés en feuilles servis en théière de 40 cl

### Organic Namasté

Menthe poivrée

### Organic English Breakfast

Thé noir

### Organic Rise and Shine

Citronnelle et thé vert

### Cloud 9

Camomille

### Organic Jasmine

### White Monkey

Thé vert

### Lights out

Gingembre, hibiscus, verveine, pomme

Verveines



# CAFÉ VILLA CASTELLANE

NEUCHÂTEL

## NOS JUS DE FRUITS

Opaline (Bio Suisse) 25 cl	6.00
Pommes et carottes, Pommes et framboises, Pommes et poires, Poires et verveine, Abricots, Pommes et betteraves, Tomates	

## NOS VERRES DE SIROPS ET LIMONADES

1001 Fleurs (Bio Suisse)	petits	3.50	grands	4.50
Menthe marocaine				
Verveine				
Citron et gingembre				
La Suisseric (Bio Suisse)				3.50
Fraises				
Citron				
Framboise				
Abricot				
Sirop enfant 20 cl				Gratuit
Opaline (Bio Suisse) 33 cl				7.00
Gingembre				

## NOS MINÉRALES

Henniez naturel   gazeuse	33 cl	3.80
Henniez naturel   gazeuse	100 cl	7.50
Coca-Cola   Coca-Cola Zéro	33 cl	4.40
Thé froid maison (1001 Fleurs Bio Suisse)	30 cl	3.80

## NOS BIÈRES 30 cl

Vouivre – Bière Blonde   Dorée	5.00
Vouivre – Bière Blanche	5.50
Vouivre – Bière Spéciale	5.50

## NOS CIDRES 33 cl

5.30

Cidre Amour Brut
Cidre Amour Doux



# CAFÉ VILLA CASTELLANE

NEUCHÂTEL

## NOS GLACES ARTISANALES

### Les délices de Toto (Fleurier)

Glaces en gobelet 3.50  
Chocolat, Stracciatella, Vanille, Café, Spéculos, Cannelle,  
Caramel au beurre salé, Gingembre, Absinthe

Sorbets en bâton 3.50  
Fraise, Kiwi, Mangue, Framboise, Melon, Pastèque

## NOS GÂTEAUX FAITS MAISON 3.00

Demandez à nos serveurs les suggestions du jour

## NOS «TÁBUAS»

### Du jeudi au samedi ou sur réservation

Les «Tábuas de Lisboa» 10.00  
Fromages crémeux, toast

Les «Tábuas Classiques» (pour 2 personnes) 26.00  
Assortiment de charcuteries et fromages

Les Tábuas végétariennes sont sur demande



# CAFÉ VILLA CASTELLANE

NEUCHÂTEL

**NOS ASSIETTES Partenariat avec les Frères Alcalá (Vaumarcus)**

**Assiette de Jambon Pata Negra 29.00**

**Assiette de Chorizo Pata Negra 17.00**

**Terrine de cerf au Savagnin Rose 19.00**



**CAFÉ VILLA CASTELLANE**

NEUCHÂTEL

**NOS CEIL-DE-PERDRIX** 10 cl 37.5 cl 75 cl  
**Suisse**

Ceil-de-Perdix - Caves du Prieuré - Cormondrèche - 2019 7.50 44.00

Ceil-de-Perdix - Domaine des Lerins - Cormondrèche - 2019 7.50 44.00

## NOS ROSÉS

### Portugal

Jardim de Granito - Dão - Cabral Armeida & Fronseca - 2019 5.50 35.00

Cépages: Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz

## NOTRE VINHO VERDE

### Portugal

Contacto Alvarinho 8.00 47.00

## NOTRE PROSECCO

### Italie

Brosco del Merlo 6.50

## NOS CHAMPAGNES

### France

Champagne Delamotte Brut 41.00

Champagne Delamotte Brut 78.00

Champagne Delamotte Blanc de Blanc - 100% Chardonnay 99.00



# CAFÉ VILLA CASTELLANE

NEUCHÂTEL

## NOS BLANCS

10 cl 50 cl 75 cl

### Suisse

Domaine des Coccinelles - Cave de la Béroche

7.00

40.00

Cépages: Chardonnay Bio

Invisible - Dimitri Engel - St-Blaise

8.00

47.00

Cépages: Chasselas Barrique

Elixir du Prieuré - Cave du Prieuré - Cormondrèche - 2017

36.00

Cépages: Chasselas, Chardonnay, Sauvignon blanc, Riesling-Sylvaner

### Italie

Il Dispersato Bianco Trevenezie - Buglioni - 2018

6.00

37.00

Cépages: Garganega

### Portugal

Invisível - Ervideira

5.50

35.00

Cépages: Aragonez

### France

Graves de Vayres - Château Haut-Bessac - 2019

34.00

Cépages: Sauvignon, Semillon, Muscadelle



# CAFÉ VILLA CASTELLANE

NEUCHÂTEL

<b>NOS ROUGES</b>	10 cl	75 cl
<b>Espagne</b>		
Rioja Crianza Real Agrado - Vinedos de Alfaro - 2017 Cépages: Granacha y Tempranilloir	6.50	37.00
<b>Italie</b>		
Ripasso Il Bugiardo Valpolicella - Buglioni - 2016 Cépages: Corvina, Corvnone, Rondinella, Croatina, Oseleta		56.00
Hebo Suvereto - Azienda Petra - Toscana - 2018 Cépages: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese	7.00	40.00
Le Macchiole - Bolgheri - 2018 Cépages: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah		56.00
<b>Portugal</b>		
Erivideira Bio Nature - Alentejo - 2017 Cépages: Trincadeira, Aragonez, Cabernet Sauvignon	7.00	40.00
Pêra-Grave Reserva - Alentejo Quinta de S. José de Peramanca - 2016 Cépages: Syrah, Touriga Nacional, Alicante Bouschet		69.00
Post Scriptum - Douro - Quinta de Roriz - 2017 Cépages: Touriga Franca, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot		79.00
Malhadinha - Herdade da Malhadinha Nova - 2017 Cépages: Bouschet, Touriga Nacional, Aragonez		98.00
Jadim de Granito - Dão Cabral Armeida & Fronseca - 2017 Cépages: Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz, Jaen	6.00	37.00



**CAFÉ VILLA CASTELLANE**

NEUCHÂTEL

<b>NOS ROUGES</b>	10 cl	75 cl
<b>Suisse</b>		
Elixir du Prieuré - Cave du Prieuré - Cormondrèche 2017 Cépages: Gamaret, Pinot noir		67.00
Les Cailloutis - Domaine des Landions - Cortailod - 2017 Cépages: Pinot noir		77.00
Pinot Noir - Domaine des Lerins - Cormondrèche - 2017 Cépages: Pinot noir	9.00	54.00
<b>France</b>		
Corbières - Château de Luc « Les Jumelles » - 2018 Cépages: Carignan, Grenache, Syrah		36.00
Corbières - Boutenac - Château Fabre-Gasparets « Boutenac » - 2017 Cépages: Carignan, Mourvèdre, Syrah		65.00



**CAFÉ VILLA CASTELLANE**

NEUCHÂTEL



## NOS COCKTAILS

### GIN

Avec Fever Tree

Hendrick's	41.4 % Vol.	15.00
Adamus Organic	44.4 % Vol.	17.00
ETSU Premium	40 % Vol.	18.00
Rick Dry Gin « Feel » Mediterranean	41 % Vol.	18.00
Generous Coriander & Combava Organic Gin	41 % Vol.	19.00

**LE CASTELLANE** – de son petit nom « Espresso Martini » 15.00  
Vodka, Kahlua, Espresso, Sirop de sucre de canne

**TABACARIA** – de son petit nom « Negroni » 15.00  
Campari, Vermouth rouge, Gin

**VANITE** – de son petit nom « Moscow mule » 15.00  
Vodka, Ginger Beer, Jus de citron

**TOI, MYSTIQUE** 15.00  
Rhum, Sirop de fraise, Jus de citron

**NADA FICA DE NADA** – de son petit nom « Porto Tonic » 13.00  
Porto Dry, Soda

**INCONSTANCE** – de son petit nom « Aperol Spritz » 12.00  
Aperol, Prosecco, Soda

Nos Barmans sont à l'écoute de vos désirs, n'hésitez pas à leur demander si vous souhaitez un autre cocktail classique.



# CAFÉ VILLA CASTELLANE

NEUCHÂTEL

## NOS ABSINTHES Partenariat avec Larusée (Fenin)

**Larusée Bleue** 2 cl 10.00

Larusée Bleue (55%) est fine, complexe et ronde en bouche.

Les saveurs discrètes d'anis épousent harmonieusement les arômes de petite et grande absinthe.

**Larusée Verte** 2 cl 12.00

Larusée Verte (65%) révèle une bouche très végétale, fraîche,

montagnarde et parfumée. Ses notes herbacées ne sont pas sans rappeler la Chartreuse.

**Le Pastis Larusée** 3 cl 8.00



CAFÉ VILLA CASTELLANE

NEUCHÂTEL

<b>WHISKY</b> 4 cl	Vol. (%)	
Lagavulin 16 ans Single Malt	43% Vol.	19.00
Hibiki Japanese Harmony	43% Vol.	24.00
Nikka Taketsuru Pure Malt	45% Vol.	16.00
Nikka from The Barrel	51.4% Vol.	15.00

<b>AMARETTO</b> 4 cl		
Amaretto Adriatico Bianco	16% Vol.	9.00
Amaretto Adriatico Roasted	28% Vol.	9.00

<b>RHUM</b> 4 cl		
Clément VSOP	50% Vol.	18.00
Diplomatico Reserva exclusive	40% Vol.	17.00

<b>BRANDY</b> 4 cl		
Adamus Brandy 20 ans	41.6% Vol.	18.00
Adamus Eau-de-vie	52% Vol.	18.00

<b>PORTO</b> 4 cl		
Porto Vasques de Carvalho Tawny 10 ans	20% Vol.	9.00
Porto Vasques de Carvalho Tawny 20 ans	20% Vol.	13.00
Porto Vasques de Carvalho Blanc Dry	20% Vol.	7.00
Porto Vasques de Carvalho Reserva Rouge	20% Vol.	6.00
Porto Vasques de Carvalho Reserva Blanc	20% Vol.	6.00

Porto Vasques de Carvalho LBV	20% Vol.	75 cl	60.00
-------------------------------	----------	-------	-------

<b>LIMONCELLO</b> 4 cl		
Bouchello 100% Bio Suisse	40 % Vol.	12.00



**CAFÉ VILLA CASTELLANE**

NEUCHÂTEL