



CAFÉ VILLA CASTELLANE
NEUCHÂTEL



CAFÉS

Café / Espresso	3.90
Espresso Macchiato	4.50
Renversé	4.50
Double Espresso	4.90
Cappuccino	4.90
Caffè Freddo	5.00
Latte Macchiato	5.50
Flat White	5.50
Speciality Latte chaud ou glacé Matcha / Saffron / Rose	9.50

CHOCOLATS

Lait chaud ou froid	3.60
Chocolat froid (cacao artisanal)	5.00
Cocoa Bonbon (artisanal)	9.50

MINÉRALES

Eau minérale 35cl	4.90
Eau minérale 100cl	9.50
Coca Cola 33cl	5.90
Crodino Biondo 17.5cl	6.50
Fever Tree Tonic, Ginger Beer ou Mediterranean 20cl	6.90
Kinai Limonade Mandarine 33cl	7.90

THÉS CHANOYU BIO

Thés en feuilles | Théière de 40cl 8.50

THÉS NOIRS

Earl Grey

Thé noir, baie de genièvre, bergamote

Masala Chai

Thé noir indien, cardamome, gingembre, clou de girofle, muscade, curcuma

English Breakfast | Thé noir de Chine

THÉS VERTS

Bancha | Thé vert japonais

Green Jasmin | Thé vert japonais, jasmin

Love Mint | Thé vert, menthe

Daytox Green Orange

Thé vert, citronnelle, moringa, orange, ananas, souci

Great Boost

Thé vert, menthe, gingembre, coriandre, réglisse, pomme, citron, guarani, noix de coco

TISANES | 100% SUISSE

Wild White Mountains

Thym citron, calendula

Verveine

Wake up

Gingembre, eucalyptus, cardamome, curcuma, citron, cannelle, sauge, pomme, thym, fleurs de souci

Relax

Rooibos, fenouil, anis, camomille, fleurs de carthame

Daytox Red Berries

Citronnelle, ortie, pomme, hibiscus, myrtille, bouleau, groseille, églantine

ROSÉS

10cl 50cl 75cl

Suisse

Oeil-de-Perdrix "Les Roches" | Grillette | AOC Neuchâtel 8.50 52.00
Cépage: Pinot noir Arôme: Petits fruits rouges, sec avec une belle vivacité

Perdrix Blanche Caves du Prieuré | Cormondrèche 9.00 39.00 57.00
Cépage: Pinot noir Arôme: Framboise, coing

France

Minuty M | Côtes de Provence 8.00 44.00
Cépages: Cinsault, Grenache Arôme: Fruits rouges & exotiques

BLANCS

Suisse

Domaine des Coccinelles | Cave de la Béroche | St-Aubin 8.00 49.00
Cépage: Chardonnay Bio Arôme: fruits exotiques et miel

L'invisible | Dimitri Engel | St-Blaise 9.00 54.00
Cépage: Chasselas barriques Arôme: Fruité et floral

Elle | Dimitri Engel | St-Blaise 11.00 64.00
Cépages: Sauvignon Blanc et Viognier Arôme: poire, abricot, délicat

Pinot Gris "Les Guillemberts" | Grillette | AOC Neuchâtel 73.00
Cépage: Pinot gris barriques Arôme: Gelée de coing, melon

Italie

Il Disperato Bianco Buglioni | Trevenezie 8.00 44.00
Cépages: Garganega Arôme: fleuri-fruité, énorme fraîcheur

ROUGES

Suisse

Pinot Noir | Domaine des Coccinelles | Cormondrèche 9.00 52.00
Cépage: Pinot noir Bio Arôme: Petits fruits des bois, cerise

Magie Noir Assemblage Cave du Prieuré | Cormondrèche 65.00
Cépage: Garganega Arôme: fleuri-fruité, énorme fraîcheur

Les Palins - Les Clous | Grillette | VDP 3 Lacs 76.00
Cépages: Malbec, Merlot barriques Arôme: Petits fruits des bois, sureau, pruneau

Italie

Hebo Suvereto Azienda Petra | Toscana 9.00 52.00
Cépages: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese
Arôme: Griotte, mûre, cerise noire

Le Macchiole | Bolgheri | Toscana 11.00 65.00
Cépages: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah
Arôme: Cuir, bois, cannelle et épices, fraîcheur fruitée

Amarone Classico DOCG "il Lussurioso" | Bulgoni | Veneto 94.00
Cépages: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta
Arôme: Fruits frais, épices

Tignanello IGT Antinori | Toscana 239.00
Cépages: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Arôme: Cerise noire, massepain, genièvre et épices

Sassicaia Tenuta San Guido | Toscana 339.00
Cépages: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Arôme: Fruits mûrs rouges, baies, herbes et amandes grillées

WHISKY (4cl)

Nikka From The Barrel 52%	17.00
Nikka Taketsuru Pure Malt 45%	18.00
Lagavulin 16 ans Single Malt 43%	19.00
Maccallan 12 ans 40%	19.00
Hibiki Japanese Harmony 43%	24.00

RHUM (4cl)

Clément VSOP 50%	19.00
Diplomatico Reserva excl. 40%	19.00
Bonjay vieux 45%	19.00
Zacapa 40%	23.00

CHAMPAGNES

de Castellane Brut 10cl	11.00
de Castellane Brut 75cl	69.00
Laurent Perrier Cuvée Rosé Brut 75cl	160.00
Laurent Perrier Grand Siècle N°25 75cl	260.00

PROSECCO

Anno Domini Bio Italie 10cl	9.50
Anno Domini Bio 75cl	52.00

COUPS DE COEUR

Per Sé 14,5% Vol. 7cl	10.00
Ice Punch Lemon Bonjay 28%	10.00

ABSINTHES

Le Pastis Larusée 65% 3cl	10.00
Larusée Bleue 55% 2cl	13.00

AMARETTOS (4cl)

Adriatico Bianco 16%	9.00
Adriatico Roasted 28%	9.00

GINS

Hendricks 41.4%	16.00
Whitley Neil Rhubarbe & Ginger 40%	17.00
Monkey 47 41%	17.00
Adamus Organic 44%	18.00
Nordés 40%	18.00
Deux Frères Dry Gin 43%	19.00
Larusée Gintiane 41%	19.00
Roku 43%	19.00

DIGESTIFS (4cl)

Limoncello	
Mamma Mia 100% naturel 24%	11.00
Grappa	
Nonino Lo Chardonnay Barriques 41%	18.00

COCKTAILS

Aperol Spritz ou Limoncello Spritz Aperol ou Limoncello, prosecco, soda	15.00
Amalfi Campari, jus de pamplemousse, jus de citron, Schweppes lemon	15.00
Espresso Martini Vodka, Kahlua, espresso, sirop de sucre de canne	17.00
Negroni Campari, Vermouth rouge, Gin	17.00
White Negroni Suze, Vermouth blanc, Gin	17.00
Moscow Mule, London Mule ou Jamaican Mule Vodka, Gin, Rhum, Ginger Beer, jus de citron	17.00
Sunset Lovers Per Sé, fraise, gingembre, concombre, orange, citron	17.00
Gin Sour Gin, sirop de fruit de la passion, jus de citron, sour	17.00
Whisky Sour Whisky, jus de citron, sirop prune-cannelle, sour	17.00
Saudade Rhum, batida de coco, sirop d'orgeat, jus d'ananas, jus de citron, framboise	17.00
Amaretto Sour Amaretto, jus de citron, sour	17.00



EN SEMAINE

11h00 à 14h00 (hors horaire, demander conseil auprès du personnel)

Les midis, suggestions du chef (choix d'entrées, plats et desserts)

Bowl saumon Riz, crudités, salade, tartare de saumon	29.00
Bowl végétarien Lentilles, quinoa, crudités, avocat, houmous	28.00
Bagel saumon fumé Cream cheese, saumon fumé, pousse d'oignons, miel, moutarde	14.00
Bagel poulet curry Cream cheese, poulet, épices, mayonnaise, salade, tomates	14.00
Bagel houmous et avocat Houmous, guacamole, salade, tomates, pousses de radis	13.00
Focaccia à l'italienne Roquette, pesto d'amande basilic roquette, tomates, mozzarella, jambon de Parme	14.00
Focaccia à l'italienne végété Roquette, pesto, tomates séchées, feta, aubergines et courgettes grillées	13.00
Bagel ou Focaccia et mesclun de salade	21.00
Pinsa tomates, burrata, basilic	21.00
Pinsa tomates, mozzarella, basilic, salami piquant (léger)	22.00
Pinsa tomates, mozzarella, basilic, jambon de parme, roquette	24.00

EN TOUT TEMPS

Planchette mixte italienne Jambon de Parme, salami piquant, jambon cuit, assortiment de fromages *Sterchi	29.00
Planchette mixte suisse Viande séchée de bœuf, lard fumé, saucisson, assortiment de fromages *Sterchi	34.00
Assortiment de 5 tartinades du moment Houmous, guacamole, tapenade et 2 tartinades surprises	26.00
Desserts et Fromages	
Gâteau maison du jour	5.00
Dessert du moment	9.90
Café gourmand (4 pièces)	13.00
Assortiment de fromages *Sterchi	9.50

Brunch

Tous les week-ends de 10h00 à 12h00 ou 12h30 à 14h30

Buffet raffiné de spécialités maison salées et sucrées

