

CAFÉ VILLA CASTELLANE

NEUCHÂTEL



Faubourg de l'hôpital 21 - 2000 Neuchâtel

032 720 91 90

www.cafevillacastellane.ch

  [cafevillacastellane](#)

FOOD

EN TOUT TEMPS

Servis à partir de midi

Planchette mixte Assortiment de charcuteries et de fromages de la maison Sterchi	30.-
Assortiment de tartinades du moment, grisini et pain	26.-
Pinsa Margarita Tomate, mozzarella, huile de basilic, rucola	22.-
Pinsa Parma Tomate, mozzarella, huile de basilic, jambon de parme, rucola	25.-
Pinsa Tartufata Crème de truffe, mozzarella, rucola	32.-
Pinsa honey biquette Base crème, mozzarella, chèvre, miel, rucola	25.-
+ Supplément burratina	5.-

NOS DOUCEURS

Gâteau maison du jour	5.50.-
Café Gourmand	14.50.-

COCKTAILS

SIGNATURES 17.-

Truffle & Cheesy +3 chf.-

Gin Cambridge distillé à la truffe,
chèvre frais fat washed vermouth blanc,
liqueur Ancho Reyes et balsamique de poire

Haute Couture

Blanche d'Armagnac Laballe, Liqueur 43, ponzu au
citron, fleur de sureau, paillettes, bitter orange

Marie-Louise Castellane

Gin Nordès, eau de vie de cerise Fassbird,
sirop de fraise artisanal, citron, sour, bitter vanille

Cohesion

Vodka infusée à la fève de Tonka et mélange des îles,
liqueur Frangelico, sirop de vanille, espresso

Dance with me

Vodka, jus de pamplemousse,
thé concentré aux extraits aromatics artisanal,
prosecco, exhale de fleur d'oranger

CLASSIQUES 17.-

Limoncello Spritz

Limoncello artisanal Carlo Mansi, Prosecco Jaya,
eau pétillante

Apérol Spritz

Apérol, Prosecco Jaya, eau pétillante

Moscow Mule - London Mule

Gin ou Vodka, ginger beer, jus de citron

Nos Sour sont vegan !

A choix : Amaretto, Whisky, Pisco, Gin
Sour, jus de citron, sucre de canne, angostura bitter

Negroni

Gin, Vermouth rouge, Campari

Margarita

Mezcal ou Tequila, Cointreau, citron

Frédéric de Pourtalès

Bourbon fat washed huile de sésame, Grand Marnier,
confiture de figue, chocolat blanc,
jus de citron et bitter chocolat

Banko

Mezcal, Umeshu Choya, jus de betterave,
sirop de pistache, jus de citron et coriandre fraîche

1814

Purée de mangue, cordial thym et citron maison,
miel et Champagne De Castellane

Chaïnoyu

Gin, liqueur Galiano, purée fraise & cassis,
sirop chaï tea Chanoyou maison, citron, ginger ale

Tiki 21

Rhum infusé à la citronnelle, jus d'ananas,
pamplemousse, sorbet coco, sirop de cannelle et
pruneau artisanal

MOCKTAILS 12.-

Lolipop

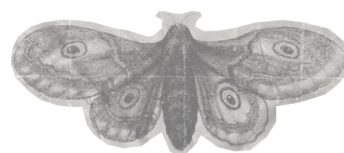
Rhum sans alcool, jus d'ananas, sirop de popcorn,
jus de citron

Amore

Jus de canneberge, sirop de framboise artisanal,
thym frais, citron, ginger ale

Casse Noisette

Liqueur d'amaretto aux noix sans alcool, citron,
sour et poudre de cacao



LES BULLES

CHAMPAGNE

	1dl 75cl
De Castellane Brut	13 75.-
Laurent Perrier Brut	17 110.-
Laurent Perrier Rosé	190.-
Grand Siècle N25	320.-

PROSECCO

Jaya Del Coli Superiore Extra Dry DOCG	9.50 52.-
--	-------------

CIDRE

Crafty Dr Gabs - Gluten Free	9,90.-
------------------------------	--------



BIÈRES

Carlsberg blonde pression 25cl	5.-
Bière de saison pression 25cl	7.-
Bière sans alcool Cardinal	6,90.-
Corona 33cl	9.-

APÉRITIFS

Absinthe Larusée Bleu	12.-	Pastis 51	6,50.-
Absinthe Larurée Verte	14.-	Pastis Larusée	9,50.-
Campari	8.-	Porto Taylor's Fine White	8.-
Martini Blanc	6,50.-	Porto Taylor's Tawny 10 ans	13,50.-
Martini Rouge	6,50.-	Kir royal	18.-
Suze	9.-	Kir vin blanc	14.-

NOS VINS

VINS BLANCS

SUISSE

1dl | 75cl

Chasselas Caves du Prieuré Cormondèche	8 48.-
Cuvée "Elle" Dimitri Engel Saint Blaise Assemblage de Sauvignon Blanc et Viognier	11 68.-
Chardonnay Barrique Caves du Prieuré Cormondèche	12 75.-
Pinot Gris "Les Guillemberts" Grillette AOC Neuchâtel	80.-

ITALIE

Il Disparato Bianco Buglioni Trevenezie Cépage : garganega	9 50.-
--	----------

FRANCE

Petit Chablis Domaine Christophe et Fils Cépage : Chardonnay	54.-
Pouilly Fumé Clément & Florian Berthier Cépage : Sauvignon Blanc	10 60.-
Rully « Bas de Vauvry » Jean-Baptiste Ponsot Cépage : Sauvignon Blanc	72.-

VINS ROSÉS

SUISSE

Perdrix Blanche Caves du Prieuré Cormondèche Cépage : Pinot Noir	10 55.-
Oeil de Perdrix "Les Roches" Grillette AOC Neuchâtel Cépage : Pinot Noir	58.-

FRANCE

Whispering Angel Château d'Esclans Cotes de Provence AOC Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah	11 65.-
--	-----------



NOS VINS

VINS ROUGES

SUISSE

1dl | 75cl

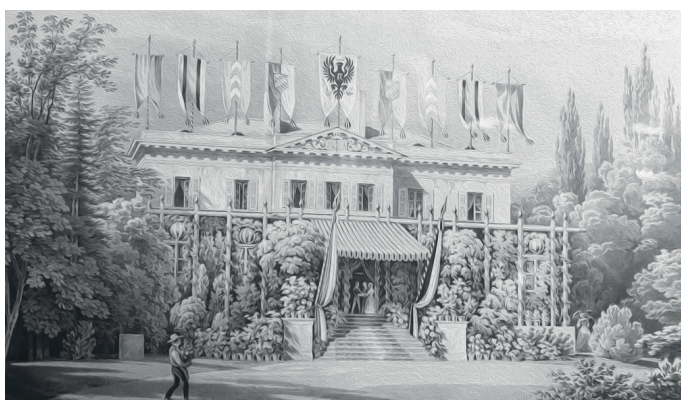
Pinot Noir Caves du Prieuré Cormondèche	9 52.-
Pinot Noir Barrique 1er cru Grisoni Neuchâtel AOC	11 65.-
Magie Noire Caves du Prieuré Cormondèche Assemblage Gamaret, Garanoir et Pinot Noir	68.-
Les Palins - Les Clous Grillette VDP 3 Lacs Cépages : Malbec et Merlot	80.-

ITALIE

Le Macchiole Bolgheri Toscana Cépages : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah	11 70.-
Amarone Classico DOCG "il lussurioso" Bulgoni Veneto Cépages : Corvina, Corvinone, Rondinella, Osetela	110.-
Tignanello IGT Antinori Toscana Cépages : Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	310.-

FRANCE

Rasteau "Esprit d'Argiles" Domaine de la Collière Cépage : Grenache Noire	10 58.-
Crozes-Hermitage Domaine BOTT Cépage : Syrah	86.-
Châteauneuf du Pape Jérôme Gradassi Cépage : Grenache Noir et Mourvèdre	110.-
Rully Villages, Côte Chalonnaise Jean Baptiste Ponso Cépage : Pinot Noir	85.-
Pommard "Vieilles Vignes" Quentin Jeannot Cépage : Pinot Noir	155.-



NOS SPIRITUEUX (4CL)

ARMAGNAC

Bas-Armagnac Laballe "resistance" 20.-

COGNAC

Martell VS 15.-

Remy Martin VSOP 20,50.-

Remy Martin XO 30.-

CALVADOS

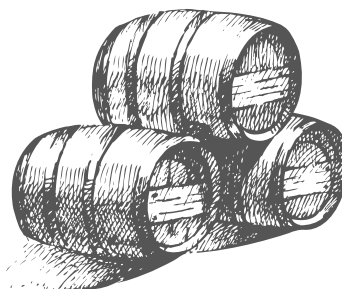
Christian Drouin VSOP 18,50.-

Christian Drouin Hors d'Age 26,50.-

GRAPPAS

Nonino Lo Chardonnay 15.-

Nonino di Moscato 15.-



GIN

mixer +2.-

Nordés (SP) 16.-

Roku (JP) 17.-

Hendricks (UK) 17.-

Oxley (UK) 18.-

Del Professore « Madame » (IT) 18.-

Adamus Organic (PT) 20.-

Larusée Gintiane (CH) 20.-

Monckey 47 (UK) 20.-

Deux Frères (CH) 22.-

RHUM | CACHAÇA

mixer +2.-

Cachaça Lellon do Brazil 15.-

Trois Rivières Blanc 16.-

Gosling's Dark Rum 16.-

Pineapple Plantation 17.-

Diplomatico Reserva 18.-

Clément VSOP 20.-

Sample Eleven, blended rum 20.-

Zacapa 23 24.-

Zacapa XO Solera 32.-

NOS SPIRITUEUX (4CL)

MEZCAL | TEQUILA

mixer +2.-

Mezcal del Maguey Vida	18.-
Mezcal Casamigos	21.-
Mezcal del Maguey Chichicapa	24.-
Tequila Heradua	17.-
Tequila Patron	20.-
Tequila Casamigos Reposado	22.-

WHISKY

mixer +2.-

Jameson, Irish, Irlande	14.-
Jack Daniels, Tennessee	15.-
Maker Mark's, bourbon, Kentucky	17.-
Nikka from the barrel, japonais	22.-
Hibikki Harmony, japonais	32.-
Black Label 12 ans, J.W, Glasglow	16.-
Oban 14 ans, single malt, Hilangs	20.-
Macallan 12 ans, single malt, Speyside	22.-
Lagavullin 16 ans, single malt, Islay	24.-

LIQUEURS

Limoncello, Carlo Mansi	10.-
Amaretto Disarono	10.-
Bailey's	10.-
Prunelle de Bourgogne	12.-
Chartreuse verte	15.-

VODKA

mixer +2.-

Absolut	14.-
Ciroc	15.-
Belveder	16.-
Vodka Wildhorn Botanical (CH)	18.-
Nikka Coffey Vodka	20.-



EAUX DE VIE

Framboise vieilles barriques, Fassbird	15.-
Pomme vieilles barriques, Fassbird	15.-
Cerise vieilles barriques, Fassbird	15.-
Williamine Morand	15.-
Abricotine Morand	15.-
Vieille prune 12 ans, Metté	16.-

THÉS CHANOYU

Thés en feuille 100% BIO | 50cl
8,50.-

THÉS VERTS

Brancha | Thé vert japonais

Green Jasmin | Jasmin

Love mint | 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, fleur de
souci

Relax

Rooibos, fenouil, anis, camomille,
fleurs de carthame

Daytox red berries

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

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



BOISSONS SANS ALCOOL

SODAS | MINÉRALES

Coca Cola Coca Cola Zero 33cl	6,90.-
Fever Tree 20cl	6,90.-
(tonic, ginger beer, Mediterranean ou bitter lemon)	
San Bitter	5,90.-
Eau minérale 35cl	4,90.-
Eau minérale 100cl	9,50.-

JUS DE FRUITS

Iris 100% purs jus de fruits du Valais	
Pomme	7,50.-
Pomme et Framboise	7,90.-
Abricot	7,50.-
Nectar de Poire	7,50.-
Jus d'orange frais pressé 3dl	7,90.-

CHOCOLATS

Lait chaud ou froid	3,80.-
Chocolat chaud froid	5,50.-
Cocoa Bobon (artisanal)	9,50.-

ARTISANALES

Thé froid maison

Sirop ou limonade artisanale

Fraise | Framboise | Fruit de la passion,
Menthe marocaine | Verveine | Lavande
Citron - Gingembre

Petit Verre	6,90.-
Grand Verre	8,90.-

CAFÉS

Café Espresso	4,50.-
Espresso Macchiato	5,30.-
Renversé	5,30.-
Double espresso	5,50.-
Capuccino	5,50.-
Flat White	5,50.-
Latte Macchiato	6,50.-
Café froid	7,00.-
Speciality latte chaud ou froid	9,50.-
Matcha Safran Rose	

Supplément lait végétal 1.-

