

CAFÉ VILLA CASTELLANE

NEUCHÂTEL



Faubourg de l'hôpital 21 - 2000 Neuchâtel

032 720 91 90

www.cafevillacastellane.ch

  [cafevillacastellane](https://www.instagram.com/cafevillacastellane)

FOOD

PETIT DÉJEUNER

Du mardi au vendredi jusqu'à 11h00

Pancakes	14.-
Pancakes de la Villa, sirop d'érable, fruits de saison, mascarpone, chocolat blanc	
Le Frenchy	14.-
Pain frais, confiture maison, beurre, un jus de fruit, une boisson chaude (café ou expresso)	
Sweet Morning	15.50.-
Une Viennoiserie, un yaourt et sa confiture maison, un jus de fruit, une boisson chaude (café ou expresso)	
Strong Breakfast	18.50.-
Assortiment de fromages et charcuteries, pain frais, oeuf mimosa, une compote de fruit maison, jus de fruit, boisson chaude (café ou expresso)	

NOS PETITS CREUX

Cookie maison	2.50.-
Mini Pasteis di Natas	2.10.-
Croissant	2.50.-
Pain au chocolat	3.50.-
Taillaule	3.-
Gâteau maison du jour (crumble du moment, brownie, cake citron pavot)	5.90.-

FOOD



EN TOUT TEMPS

Servis à partir de midi

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

FOOD

NOS DOUCEURS

Assiette de fromages Sterchi	11.-
Assortiment de trois fromages, noix et fruits secs	
Dessert du jour	11.-
Pomme d'Amour	13.-
Tarte gourmande aux pommes, sauce caramel beurre salé, glace vanille	
American dream	13.-
Cheesecake du chef	
Intense Choc, Blanc Délice	13.-
Entremet chocolat, cœur fruits rouges, croustillant et crème chocolat blanc	
Love Peanuts	13.-
Dôme de mousse et cœur coulant façon Snickers	
Douceur du marronnier 	13.-
Fondant au marron, crème de coco et cannelle	
Flammes en Trio 	12,50.-
Trilogie de crèmes brûlées aux saveurs du moment	
Café Gourmand	14,50.-
Thé Gourmand	17,50.-
Cocktail Gourmand	22.-




Bien que certains plats soient sans gluten, nous ne pouvons pas garantir leur sécurité pour les personnes atteintes de la maladie cœliaque.

FOOD

PETITS PLATS À PARTAGER DÈS 18H

Autrefois, cette élégante demeure était le théâtre de festins mémorables, où de grandes tablées réunissaient amis et familles pour célébrer la vie. Nous perpétons cette tradition en vous proposant nos petits plats du soir, créés pour évoquer ces instants de partage, de convivialité et d'émotions. Laissez-vous emporter par l'histoire et savourez chaque bouchée.

ÉVASIONS VÉGÉTARIENNES




- Voyage d'orient** 14.-
Houmous préparé selon l'inspiration du Chef
- Fragment des Champs**  15.-
Mosaïque de poireaux, tuile de nori, fond végétal et vinaigrette épaisse
- Hola Señorita !**  15.-
Patatas bravas et duo de sauces : sauce tomate épicée et mayonnaise
- Saveurs d'Ailleurs** 18.-
Beignets de patate douce et sauce manchurian
- Perché ti amo**  21.-
Burratinas crémeuses, pesto d'amandes et caramel de balsamique
- Dans la Vallée** 39.-
Vacherin Mont d'Or de la Vallée de Joux à partager (450 g),
pain toasté, pommes de terre et pickles

Bien que certains plats soient sans gluten, nous ne pouvons pas garantir leur sécurité pour les personnes atteintes de la maladie cœliaque.



Provenances : Bœuf - CH, Porc - CH, Volaille - CH/FR/IT, Saumon - N, Lotte - SUE, Saint-Jacques - FR/N.

FOOD

DÉLICES DU LARGE

- Cap vers le Nord**  19.-
Gravlax de saumon épicé, sauce miel et moutarde
- Au Soleil Levant**  21.-
Tataki de thon, mousseline d'avocat et sauce au gingembre
- Inspiration Terre à la Mer** 21.-
Saint-Jacques lardées, leche del tigre et blé coco
- Douceur de Lotte**  19.-
Médaille de lotte, émulsion à la citronnelle et purée de fenouil

PLAISIRS CARNE

- Le Taj Mahal** 18.-
Rillettes de poulet au tandoori et à la ciboulette, croustinis
- Croquant d'Asie** 18.-
Haut de cuisse de volaille laqué teriyaki, panais rôti et saladine croquante
- Élégance Sauvage**  18.-
Mijoté de cerf et coing confit
- Tex-Mex en Folie**  21.-
Costine de porc, sauce tex-mex, crémeux de maïs et ketchup maison
- Douceur Effilochée** 19.-
Effiloché de confit de canard maison, réduction de caramel à l'orange
- Accord de Terroir** 17.-
Terrine de lapin et son gel au porto

Bien que certains plats soient sans gluten, nous ne pouvons pas garantir leur sécurité pour les personnes atteintes de la maladie cœliaque.

Provenances : Bœuf - CH, Porc - CH, Volaille - CH/FR/IT, Saumon - N, Lotte - SUE, Saint-Jacques - FR/N.

COCKTAILS

SIGNATURES 17.-

Mood of the day

Spicy, dépayçant

Mezcal fat washed, huile de coco,
mélange pimenté, liqueur jaune Larusée,
sirop Pandan citronnelle maison

Butterfly

Elégant, frais

Gin infusé aux fleurs de pois papillons,
sirop de litchi, jus de citron,
3cents au basilic et concombre

Fusion

Exotique, percutant, épicé

Mezcal Salmiana Machetazo,
Ancho Reyes rouge,
jus de mangue, fruit de la passion,
citron vert, ginger ale, menthe fraîche

Yuna

Floral et frais

Vodka, Choya Umeshu,
sirop de jasmin, cordial de mélisse et
citron vert, jus de citron,
eau pétillante, menthe fraîche

O Viking

Stimulant, frais, puissant

Mezcal infusé au foin, Cointreau,
Absinte Larusée bleue,
sirop de violette, jus de citron

Le Fada

Rafraichissant, croquant, fruité
Rosé Bunan, liqueur Fauve,
Rinquinquin à la pêche,
sirop de verveine artisanal,
eau gazeuse, bitter basilic

Tic & Tac

Gourmand, onctueux, praliné

Mezcal Espadín Machetazo,
amaretto Adriatico bianco,
liqueur de noisette,
sirop de spéculos, sour

En ti Bo!

Exotique, intense, dépayçant

Rhum blanc, Rhum ambré,
Falernum d'Absinthe Larusée, Curaçao,
crème de coco, ananas frais,
jus d'ananas, jus de fruit de la passion

Zipolite

Atypique, fruité

Tequila infusée au maïs,
Absinthe Larusée verte, liqueur de
pastèque, framboise, jus de citron



COCKTAILS

MOCKTAILS 12. -

Lolipop

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

Virgin Mojito classique ou fruité!

Menthe fraîche, citron vert,
sucre de canne, eau pétillante
(+1. - fraise, framboise, passion ou coco)

Epicurien

Rhum sans alcool, jus de passion,
jus de mangue, menthe fraîche,
ginger ale

Bella

Gin sans alcool, sirop de vanille,
3cents cherry, citron

COCKTAILS

CLASSIQUES 16.-

Limoncello Spritz

Limoncello artisanal Carlo Mansi, Prosecco
Jaya, eau pétillante

Apérol Spritz

Apérol, Prosecco Jaya, eau pétillante

Negroni

Gin, Vermouth rouge, Campari

Moscow Mule - London Mule

Gin ou Vodka, ginger beer,
jus de citron

Nos Sour sont vegan !



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

Mojito classique ou fruité !

Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de
canne, eau pétillante
(+ 1.- fraise, framboise, passion ou coco)

Hugo

Fleur de Sureau, Prosecco Jaya, menthe,
citron vert, eau pétillante



LES BULLES

CHAMPAGNE

1dl | 75cl

De Castellane Brut	15 85.-
Laurent Perrier Brut	115.-
Laurent Perrier Rosé	190.-
Grand Siècle N25	320.-

PROSECCO

Jaya Del Coli Superiore
Extra Dry DOCG
10 55.-

MAULER

Mauler Cadet Premium 0%	7 29.-
Mauler Demi-sec Rosé	12 60.-
Mauler Brut Millésimé 2016	75.-

BIÈRES

Carlsberg blonde pression 33cl	6.-
Bière de saison pression 33cl	7.-
Bière sans alcool Cardinal	6,90.-
Corona 33cl	9.-
Bière Artisanale Neuchâteloise	
Bières Artisanales B2F (Penthalaz)	
American Pale	7,90.-
Rye Ale	7,90.-
India Pale	7,90.-

CIDRE

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

APÉRITIFS

Absinthe Larusée Bleue	12.-	Pastis 51	6,50.-
Absinthe Larusée 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 AU VERRE

BLANC

Chasselas Caves du Prieuré Cormondrèche 2022	8.-
Cuvée "Elle" Dimitri Engel Saint Blaise 2022 Cépages : Sauvignon Blanc, Viognier	11.-
Chardonnay Domaine de Pourtalès Cressier 2022	11.-
Chardonnay Barrique Caves du Prieuré Cormondrèche 2021	12.-
Ciro Bianco Vigneti Vumbaca Calabre 2022 Cépage : Greco bianco	9.-
Pouilly Fumé Clément & Florian Berthier Vallée de la Loire 2022 Cépage : Sauvignon Blanc	10.-

ROUGE

Pinot Noir Caves du Prieuré Cormondrèche 2022	9.-
Divico Rose Pourpre Domaine des Coccinelles Saint Aubin 	10.-
Pinot Noir Barrique 1er cru Grisoni Cressier 2022	11.-
Ciro Rosso Vigneti Vumbaca Calabre 2022 Cépage : Gaglioppo	9.-
Rasteau Domaine de la Collière Vallée du Rhône 2019 Cépage : Grenache Noire	10.-
Anjou Cabernet Franc Clau de Nell Loire 2016 Produit en biodynamie	11.-
Carillon de Rouget Pomerol Bordeaux 2018 Cépages : Merlot 85%, Cabernet Franc 15%	12.-

ROSÉ

Perdrix Blanche Caves du Prieuré Cormondrèche 2022 Cépage : Pinot Noir	10.-
Bélouvé Domaine Bunan Cotes de Provence 2023 Cépages : Cabernet Sauvignon, Cinsault, Ugni Blanc	9.-

NOS VINS

VINS BLANCS

SUISSE

Chasselas Caves du Prieuré Cormondrèche 2022	48.-
Chardonnay Domaine de Pourtalès Cressier 2022	68.-
Cuvée "Elle" Dimitri Engel Saint Blaise 2022 Assemblage de Sauvignon Blanc et Viognier	72.-
Chardonnay Barrique Caves du Prieuré Cormondrèche 2021	75.-
Pinot Gris "Les Guillembergs" Grillette Cressier 2022	80.-

ITALIE

Ciro Bianco Vigneti Vumbaca Calabre 2022 Cépage : Greco bianco	55.-
Soave Classico Pieropan Vénétie 2023 Cépages : Garganega, produit en biodynamie	58.-

FRANCE

Petit Chablis Domaine Christophe et Fils Bourgogne 2022 Cépage : Chardonnay	54.-
Pouilly Fumé Clément & Florian Berthier Vallée de la Loire 2022 Cépage : Sauvignon Blanc	60.-
Rully « Bas de Vauvry » Jean-Baptiste Ponsot Bourgogne 2021 Cépage : Sauvignon Blanc	72.-

VINS ROSÉS

SUISSE

Perdrix Blanche Caves du Prieuré Cormondrèche 2022 Cépage : Pinot Noir	55.-
Oeil de Perdrix "Les Roches" Grillette Cressier Cépage : Pinot Noir	58.-

FRANCE

Bélouvé Domaine Bunan Cotes de Provence 2023 Cépages : Cabernet Sauvignon, Cinsault, Ugni Blanc	55.-
---	------

NOS VINS

VINS ROUGES

SUISSE

Pinot Noir Caves du Prieuré Cormondrèche 2022	52.-
Pinot Noir Domaine de Pourtalès Cressier 2022	65.-
Pinot Noir Barrique 1er cru Grisoni Cressier 2021	70.-
Divico Domaine des Coccinelles Saint Aubin 2022	58.-
Magie Noire Caves du Prieuré Cormondrèche 2022 Cépages: Gamaret, Garanoir et Pinot Noir	68.-
Les Palins - Les Clous Grillette Cressier 2022 Cépages : Malbec et Merlot	80.-

ITALIE

Ciro Rosso Vigneti Vumbaca Calabre 2022 Cépage : Gaglioppo	55.-
Bolgheri "Pievi" Fabio Motta Toscane 2022 Cépages : Sangiovese, Merlot	65.-
Amarone Classico DOCG "il lussurioso" Bulgoni Veneto 2022 Cépages : Corvina, Corvinone, Rondinella, Osetela	110.-

FRANCE

Rasteau Domaine de la Collière Vallée du Rhône 2019 Cépage : Grenache Noire	58.-
Crozes-Hermitage Domaine BOTT Vallée du Rhône 2022 Cépage : Syrah	86.-
Châteauneuf du Pape Jérôme Gradassi 2021 Cépages : Grenache Noir et Mourvèdre	110.-
Rully Villages Jean Baptiste Ponsot Bourgogne 2021 Cépage : Pinot Noir	85.-
Mercurey "Coudroyes" Domaine MIA Bourgogne 2022 Cépage : Pinot Noir	90.-
Pommard "Vieilles Vignes" Quentin Jeannot Bourgogne 2021 Cépage : Pinot Noir	155.-
Cabernet Franc Clau de Nell Vallée de la Loire 2016	65.-
La Demoiselle Domaine Sociando Mallet Bordeaux 2016 Cépages : Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 50%	80.-
Carillon de Rouget Pomerol Bordeaux 2018 Cépages : Merlot 85%, Cabernet Franc 15%	85.-
Margaux Château de Brane Cantenac Bordeaux 2016 Cépages : 73% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot	85.-

NOS SPIRITUEUX (4CL)

ARMAGNAC

Bas-Armagnac Laballe 20.-
"resistance"

CALVADOS

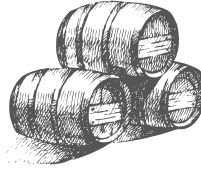
Christian Drouin VSOP 18,50.-
Christian Drouin 26,50.-
Hors d'Age

COGNAC

Martell VS 15.-
Remy Martin VSOP 20,50.-
Remy Martin XO 30.-

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 18.-
« Madame » (IT)
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 Machetazo Espadin	19.-
Mezcal Machetazo Salmiana	20.-
Mezcal Machetazo Cupreata	22.-
Mezcal Casamigos	21.-
Mezcal del Maguey Chichicapa	24.-
Tequila Heradura	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.-
Lagavulin 16 ans, single malt, Islay	24.-

VODKA

mixer +2.-

Absolut	14.-
Ciroc	15.-
Belveder	16.-
Vodka WildhornmBotanical	18.-
Nikka Coffey Vodka	20.-

LIQUEURS

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

EAUX DE VIE

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

THÉS CHANOYU

Thés en feuille 100% BIO | 50cl
7,90.-

THÉS VERTS

Bancha | 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

THÉS NOIRS

Earl Grey

Thé noir, baie de genièvre, bergamote

Masala Chaï

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

English Breakfast | Thé noir de Chine

Havanna Smoky

Thé noir de Chine très légèrement fumé, arôme
de whisky, fleurs de carthame

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



BOISSONS SANS ALCOOL

SODAS | MINÉRALES

Coca Cola Coca Cola Zero 33cl	6,90.-
Fever Tree 20cl (tonic, ginger beer, Mediterranean)	6,90.-
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 Rhubarbe	
Petit Verre	6,90.-
Grand Verre	8,90.-

CAFÉS

Café Espresso	4,50.-
Café froid	5,00.-
Espresso Macchiato	5,30.-
Renversé	5,30.-
Double espresso	5,50.-
Capuccino	5,50.-
Flat White	5,50.-
Latte Macchiato	6,50.-
Latte Froid	7,00.-
Supplément lait végétal	1.-
Super Latte chaud ou froid	9,50.-
Green : Matcha, lait d'amande, sucre coco	
Blue : Butterfly Pea, gingembre, lait de coco	
Dark : Charbon actif, lait d'avoine, agave	
Pink : Betterave, Cacao, Gingembre, sucre coco, lait d'amande	
Gold : Curcuma,gingembre, lait d'avoine	



CAFÉ VILLA CASTELLANE
NEUCHÂTEL

BRUNCH

**TOUS LES
SAMEDIS & DIMANCHES**

Buffet de saison à discrétion

1ER SERVICE : 10H

2ND SERVICE : 12H30

42.-/Personne

Hors boissons

Enfants de 6 à 11 ans : 21.-

5 ans et moins : gratuit

www.cafevillecastellane.ch

032 720 91 90