

# CAFÉ VILLA CASTELLANE

NEUCHÂTEL



Faubourg de l'hôpital 21 - 2000 Neuchâtel

032 720 91 90

[www.cafevillacastellane.ch](http://www.cafevillacastellane.ch)

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

# FOOD

## PETIT DÉJEUNER

Du mardi au vendredi jusqu'à 11h00

<b>Pancakes</b>	14.-
Pancakes de la Villa, sirop d'érable, fruits de saison, mascarpone, chocolat blanc	
<b>Le Frenchy</b>	14.-
Pain frais, confiture maison, beurre, un jus de fruit, une boisson chaude (café ou expresso)	
<b>Sweet Morning</b>	15.50.-
Une Viennoiserie, un yaourt et sa confiture maison, un jus de fruit, une boisson chaude (café ou expresso)	
<b>Strong Breakfast</b>	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

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

# FOOD


## EN TOUT TEMPS

Servis à partir de midi

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

# FOOD

## NOS DOUCEURS

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

### **Casse-Noisette**

Gourmand, praliné

Bourbon, liqueur de noisette,  
expresso, sirop d'érable,  
bitter au chocolat noir

### **MLB**

Frais, floral

Absinthe bleue Larusée, sirop d'hibiscus,  
jus de cranberry et de citron,  
Mauler Rosé

### **Butterfly**

Élégant, rafraichissant

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

### **Sunlight**

Exotique, percutant, épicé

Cachaça Leblon, liqueur de yuzu,  
purée de fruit de la passion,  
ginger beer

### **Jardin Botanic**

Aromatique, percutant

Rhum Havana Especial, Falernum  
d'Absinthe Larusée, cordial Paragon au  
vétiver aromatique, jus de citron, soda à  
la bergamote et à la mandarine 3Cents

### **En ti Bo!**

Exotique, intense, dépayçant

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

### **Palomita**

Frais, amer, désaltérant

Tequila, jus de citron,  
sirop aux épices chaï,  
soda au pamplemousse 3Cents

### **Sherry**

Douceur, sucré, bonbon

Mezcal, liqueur de vanille,  
jus de citron,  
soda à la cerise 3Cents

### **Softness of the Wood**

Gracieux, rond

Rye Whisky Goldwaescher,  
liqueur d'herbes Jägermeister,  
sirop de pistache, 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

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

## PROSECCO

<b>Jaya Del Coli Superiore</b>
<b>Extra Dry DOCG</b>
10   55.-

## MAULER

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

## BIÈRES

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

## CIDRE

<b>Crafty Dr Gabs - Gluten Free</b>	9,90.-
-------------------------------------	--------

# APÉRITIFS

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

# NOS VINS

## VINS AU VERRE

### BLANC

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

### ROUGE

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

### ROSÉ

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

# NOS VINS

## VINS BLANCS

### SUISSE

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

### ITALIE

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

### FRANCE

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

## VINS ROSÉS

### SUISSE

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

### FRANCE

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

# NOS VINS

## VINS ROUGES

### SUISSE

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

### ITALIE

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

### FRANCE

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

## NOS SPIRITUEUX (4CL)

### ARMAGNAC

**Bas-Armagnac Laballe** 20.-  
"resistance"

### CALVADOS

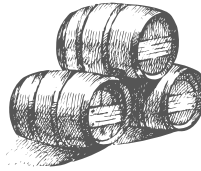
**Christian Drouin VSOP** 18,50.-  
**Christian Drouin** 26,50.-  
**Hors d'Age**

### 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

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

### JUS DE FRUITS

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

### CHOCOLATS

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



### ARTISANALES

<b>Thé froid maison</b>	
<b>Sirop ou limonade artisanale</b> Fraise   Framboise   Fruit de la passion, Menthe marocaine   Verveine   Lavande   Citron - Gingembre   Rhubarbe	
<b>Petit Verre</b>	6,90.-
<b>Grand Verre</b>	8,90.-

### CAFÉS

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

032 720 91 90