

CAFÉ VILLA CASTELLANE

NEUCHÂTEL



Faubourg de l'Hôpital 21 - 2000 Neuchâtel

032 720 91 90

www.cafevillacastellane.ch

  villacastellane

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

Café Espresso	4.50
Café froid	5.00
Espresso Macchiato	5.00
Renversé	5.30
Double espresso	5.50
Capuccino	5.50
Flat White	5.50
Latte Macchiato	6.50
Latte Macchiato Froid	7.00
Supplément lait végétal	1.00

Super Latte chaud ou froid	9.50
Green : Matcha, lait d'amande	
Gold : Curcuma, épices, lait d'avoine	

CHOCOLATS

Lait chaud ou froid	3.80
Chocolat chaud froid	5.50
Cocoa Bobon (artisanal suisse)	9.50

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

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

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 en feuilles 100% BIO Chanoyu 50cl - 7.90



BOISSONS SANS ALCOOL

MOCKTAILS 12.-

Lolipop

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

Epicurien

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

Virgin Mojito classique ou fruité

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

JUS DE FRUITS

Iris 100% purs jus de fruits du Valais

Pomme	7.50
Pomme & Framboise	7.90
Abricot	7.50
Nectar de Poire	7.50
Jus d'orange frais pressé 3dl	7.90

SODAS | MINÉRALES

Coca Cola Coca Cola Zero 33cl	6.90
Fever Tree 20cl	6.90
(Tonic, Ginger Beer)	
San Bitter	5.90
Eau minérale 35cl	4.90
Eau minérale 1L	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

CARTE DU SOIR

LES ENTRÉES

- Laqué d'oignon du gourmet**  ✓ 16.00
Poireaux laqués, vinaigrette à la mandarine et tuile mystère
- Ti amo**  ✓ 18.00
Burrata et pesto d'amandes maison, saladine croquante et son caramel de vinaigre balsamique
- Cap vers le Nord**  17.00
Gravelax de saumon maison, paillasson de pomme de terre et son crémeux d'aneth
- Au soleil levant**  22.00
Tataki de thon mariné, mousse d'avocat et sa sauce gingembre
- Œuf parfait en meurette** 21.00
Oeuf parfait sauce vin rouge meurette, espuma de lard, crackers
- Gyozas de volaille** 17.00
Raviolis asiatiques grillés et crémeux d'orient

À PARTAGER

- Planchette Mixte apéro** 32.00
Assortiment de charcuterie à l'italienne, assortiment de fromages de la maison "Sterchi", tapenade d'olives noires, tapenade de tomates séchées

Bien que certains plats soient sans gluten, nous ne pouvons pas garantir l'absence de contamination croisée pour les personnes atteintes de la maladie cœliaque.

Provenances : Bœuf - CH, Porc - CH, Volaille - CH/FR/IT, Saumon - NO, Lotte - SUE, Saint-Jacques - FR/NO, Pain - CH/FR

CARTE DU SOIR

LES PLATS

Tataki à l'occidentale

38.00

Tataki de bœuf grillé, pommes de terre grenailles épicées, carottes rôties et sa sauce ravage

Saveur du large

36.00

Filet d'aiglefin au lèche de tigre (émulsion au citron et fines herbes), riz safrané, poireau confit et gel de Timut

Bowl Ramen Végétarien ✓

28.00

Bouillon maison, œuf tamago, pak choï, shiitaké, nouille, soja, cébettes et nori

Bowl Ramen Bœuf ou Saumon

29.00

Bouillon maison, œuf tamago, pak choï, shiitaké, nouille, soja, cébettes et nori, bœuf grillé ou saumon mariné

Braisé de Barbacoa

42.00

Joues de bœuf braisée basse température 8h, crémeux de céleri au café, brocolis et jus de viande

Mon tendre canard

42.00

Confit de canard maison et son jus, gratin de patates douces fondantes, choux romanesco au beurre d'orange

TAPAS DÉCOUVERTE DÈS 18H30

Tapas bistroamiques découverte

49.00

Assortiment de 7 petits plats surprises, au choix du chef.

Laissez-vous surprendre par une sélection de mets savoureux.

*Provenances : Bœuf - CH, Porc - CH, Volaille - CH/FR/IT, Saumon - NO, Lotte - SUE,
Saint-Jacques - FR/NO, Pain - CH/FR*

FOOD

NOS PINSAS

Pinsa Margarita

22.00

Tomate, mozzarella, huile de basilic, roquette, crème de vinaigre balsamique

Pinsa Parma

25.00

Tomate, mozzarella, huile de basilic, jambon de parme, roquette, crème de vinaigre balsamique

Pinsa Honey Biquette

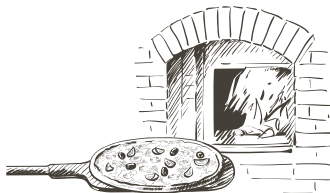
25.00

Base crème, mozzarella, chèvre, miel, noix, roquette, caramel de vinaigre balsamique

Pinsa Tartufata

32.00

Crème de truffe et champignons, mozzarella, roquette



Bien que certains plats soient sans gluten, nous ne pouvons pas garantir l'absence de contamination croisée pour les personnes atteintes de la maladie cœliaque.

**Provenances : Bœuf - CH, Porc - CH, Volaille - CH/FR/IT, Saumon - NO, Lotte - SUE,
Saint-Jacques - FR/NO, Pain - CH/FR**

FOOD

NOS DOUCEURS

Assiette de fromages Sterchi	11.00
Assortiment de trois fromages, noix et fruits secs	
Dessert du jour	11.00
Pomme d'Amour	13.00
Tarte gourmande aux pommes, sauce caramel beurre salé, glace vanille	
American dream	13.00
Cheesecake du chef	
Intense Choc, Blanc Délice 	14.00
Entremet chocolat, cœur fruits rouges, croustillant et crème chocolat blanc	
Love Peanuts 	14.00
Dôme de mousse et cœur coulant façon Snickers	
Douceur du marronnier 	13.00
Fondant au marron, crème et cannelle	
Café Gourmand	14.50
Thé Gourmand	17.50

Bien que certains plats soient sans gluten, nous ne pouvons pas garantir qu'il n'y ai pas de contamination croisées pour les personnes atteintes de la maladie cœliaque.

**Provenances : Bœuf - CH, Porc - CH, Volaille - CH/FR/IT, Saumon - NO, Lotte - SUE,
Saint-Jacques - FR/NO, Pain - CH/FR**

LES BULLES

CHAMPAGNE

1dl | 75cl

De Castellane Brut	15 85.-
Laurent Perrier Brut	115.-
Laurent Perrier Rosé	190.-

PROSECCO

1dl | 75cl

Jaya Del Coli Superiore	10 55.-
Extra Dry DOCG	

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.-
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
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	16.-
Suze	9.-	Kir vin blanc	12.-

NOS VINS

VINS BLANCS

SUISSE

1dl | 75cl

Chasselas | Caves du Prieuré | Cormondrèche

8.- | 48.-

Cuvée "Elle" | Dimitri Engel | Saint Blaise

10.- | 72.-

Assemblage de Sauvignon Blanc et Viognier

Chardonnay Barrique | Caves du Prieuré | Cormondrèche

11.- | 75.-

Quartz Arvine | The Legend Wine | Auvernier

11.- | 75.-

Assemblage de Sauvignon Blanc et Viognier

FRANCE

Petit Chablis | Domaine Christophe et Fils | Bourgogne

9.- | 54.-

Cépage : Chardonnay

Pouilly Fumé | Clément & Florian Berthier | Vallée de la Loire

10.- | 60.-

Cépage : Sauvignon Blanc

VINS ROSÉS

SUISSE

Perdrix Blanche | Caves du Prieuré | Cormondrèche

10.- | 55.-

Cépage : Pinot Noir

Œil de Perdrix | Dimitri Engel | Cressier

9.- | 53.-

Cépage : Pinot Noir

FRANCE

Bélouvé | Domaine Bunan | Cotes de Provence | 2023

10.- | 55.-

Cépages : Cabernet Sauvignon, Cinsault, Ugni Blanc

NOS VINS

VINS ROUGES

SUISSE

1dl | 75cl

Pinot Noir | Caves du Prieuré | Cormondrèche

9.- | 52.-

Magie Noire | Caves du Prieuré | Cormondrèche

10.- | 68.-

Cépages: Gamaret, Garanoir et Pinot Noir

Megalithe | The Legende Wine | Auvernier

11.- | 70.-

Granit | The Legend Wine | Auvernier

11.- | 75.-

Cépages: Syrah et Cornalin

ITALIE

Bolgheri "Pievi" | Fabio Motta | Toscane | 2022

10.- | 65.-

Cépages : Sangiovese, Merlot

FRANCE

Rasteau | Domaine de la Collière | Vallée du Rhône

10.- | 58.-

Cépage : Grenache Noire

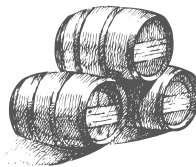
Cabernet Franc | Clau de Nell | Vallée de la Loire | 2016

11.- | 65.-

Carillon de Rouget | Pomerol | Bordeaux | 2018

12.- | 85.-

Cépages : Merlot 85%, Cabernet Franc 15%



COCKTAILS

SIGNATURES 17.-

Casse-Noisette

Gourmand, praliné

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

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

Butterfly

Elégant, rafraîchissant

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

CLASSIQUES 16.-

Limoncello Spritz

Limoncello artisanal Carlo Mansi, Prosecco
Jaya, eau pétillante

Apérol Spritz

Apérol, Prosecco Jaya, eau pétillante

Hugo

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

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)

Negroni

Gin, Vermouth rouge, Campari

NOS SPIRITUEUX (4CL)

ARMAGNAC

Bas-Armagnac Laballe "Résistance"	20.-
--------------------------------------	------

CALVADOS

Christian Drouin VSOP	18.50
Christian Drouin Hors d'Âge	26.50

GIN

mixer +2.-

Nordés (SP)	16.-
Roku (JP)	17.-
Hendricks (UK)	17.-
Adamus Organic (PT)	20.-
Monkey 47 (UK)	20.-
Deux Frères (CH)	22.-

TEQUILA

mixer +2.-

Tequila Herradura	17.-
Tequila Patron	20.-

LIQUEURS

Limoncello, Carlo Mansi	10.-
Amaretto Disarono	10.-
Bailey's	10.-

EAUX DE VIE

Williamine Morand	15.-
Abricotine Morand	15.-
Vieille prune 12 ans, Metté	16.-

COGNAC

Martell VS	15.-
Remy Martin VSOP	20.50
Remy Martin XO	30.-

GRAPPA

Nonino Lo Chardonnay	15.-
Nonino di Moscato	15.-

RHUM

mixer +2.-

Diplomatico Reserva	18.-
Clément VSOP	20.-
Zacapa 23	24.-
Zacapa XO Solera	32.-

VODKA

mixer +2.-

Absolut	17.-
Belvedere	19.-
Grey Goose	24.-

WHISKY

mixer +2.-

Jameson (IRL)	14.-
Nikka from the barrel (JPN)	22.-
Macallan 12 ans (UK)	22.-
Lagavulin 16 ans (UK)	24.-
Hibikki Harmony (JPN)	32.-



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