

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 chaud/froid	7.00
Supplément lait végétal	1.00
Café freddo	7.00

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

CHOCOLATS

Lait chaud ou froid	3.80
Chocolat chaud froid	5.50
Cocoa Bonbon (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

350 ml - 7.90



BOISSONS SANS ALCOOL

MOCKTAILS 12.-

Lolipop

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

Épicurien

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

Virgin Mojito

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

Coca Cola | Coca Cola Zero 33cl

Fever Tree 20cl (Tonic, Ginger Beer)	6.90
San Bitter	5.90
Eau minérale 35cl	4.90
Eau minérale 1L	9.50

ARTISANALES

Thé froid maison

Thé froid pétillant 1dl

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

ENERGY DRINK

Red Bull	5
Red Bull Abricot Edition 25cl	5
Red Bull Pink Edition 25cl	5



CARTE DU SOIR

LES ENTRÉES

Asperges fumées	18.00
Asperges fumées au foin, sponge cake, crème fraîche, lard grillé	
Gravlax d’Azur 	17.00
Gravlax de gambas, vierge kiwi pamplemousse sauce mirin	
Tataki fruité 	17.00
Tataki de pastèque, crumble macadamia, aguachile, pickles verts de pastèque, granité	
Vitello tonato 	18.00
Vitello tonato, caviar de vinaigre de câpres	

À PARTAGER

Planchette Mixte apéro	32.00
Assortiment de charcuterie à l’italienne, de fromages de la maison “Sterchi”, tapenade d’olives noires, tapenade de tomates séchées	

CARTE DU SOIR

LES PLATS

Cabillaud Miso



36.00

Cabillaud, brocolis, purée de pommes de terre, carottes violettes, sauce caramel miso

Tataki à l'occidental



38.00

Onglet de bœuf, sucrose braisée, réduction de vin rouge, grenailles épicées

Poke Bowl Végétarien



28.00

Riz parfumé, mélange de crudités, œufs tamago, tofu mariné

Poke Bowl Bœuf ou Saumon

29.00

Riz parfumé, mélange de crudités, œufs tamago

Cromesquis Saumon



34.00

Cromesquis de saumon, duo de lentilles au gingembre, fond de crustacés, sarrasin grillé, pickles de concombres

Porc braisé à basse température



38.00

Porc cuit en 12 heures, purée de brocolis, condiments de chou et pommes, sauce à la bière

Wellington végétarien

32.00

Légumes, céleri fondant, féta et sauce végétale

TAPAS DÉCOUVERTE

Tapas bistrologiques découverte

49.00

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

Laissez-vous surprendre par une sélection de mets savoureux.

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

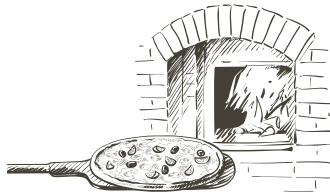
25.00

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

Pinsa Tartufata

32.00

Crème de truffe et champignons, mozzarella, roquette



FOOD

NOS DOUCEURS

Assiette de fromages Sterchi	11.00
Assortiment de trois fromages, noix et fruits secs	
Dessert du jour	11.00
Fraîcheur citronnée	13.00
Tarte citron meringuée, menthe et basilic revisitée	
Sweet American	13.00
Cheesecake au four et sa glace spéculos	
Lovely Choc	13.00
Entremet chocolat blanc, double insert pistache et framboise, sauce au poivre rose	
Brioche perdue	13.00
Brioche perdue caramélisée, coulis de cassis et glace lavande	
Méli-mélo mangue choco	13.00
Déclinaison chocolat, chocolat blanc et mangue	
Café Gourmand	14.50
Thé Gourmand	17.50

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 Extra Dry DOCG	10 55.-
---	-----------

MAULER

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

BIÈRES

1664 blanche pression 33cl	6.-
IPA Brooklyn 33cl	7.-
Bière sans alcool Cardinal	6.90
Corona 33cl	9.-
Bières Artisanales B2F (Penthalaz)	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.-

Cépage : Petite Arvine

Riesling-Syraner | Caves du Prieuré | Cormondrèche

10.- | 59.-

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 | Saint Blaise

9.- | 53.-

Cépage : Pinot Noir

Rosé Passion | Caves du Prieuré | Cormondrèche

10.- | 68.-

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.-

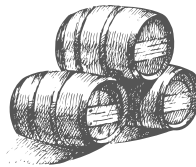
Cépages : Sangiovese, Merlot

FRANCE

Rasteau | Domaine de la Collière | Vallée du Rhône

10.- | 58.-

Cépage : Grenache Noire



COCKTAILS

SIGNATURES 17.-

Le Chipmunks

Gourmand, praliné

Bourbon, liqueur de
noisette, amaretto, sirop
de spéculos, chocolat en
poudre

Maté-moi

Exotique, intense, dépayasant

Rhum blanc,
cordiale citronnelle, citron,
menthe fraîche,
The Organics Viva Mate

Le Candy

Elégant, rafraîchissant

Vodka, liqueur de melon,
sirop de rhubarbe, citron,
framboises fraîches,
poivre de sishuan

CLASSIQUES 16.-

Nos Spritz

Apérol/Campari/Limoncello/Ramazotti
Rosatto, Prosecco Jaya, eau pétillante

Moscow Mule - London Mule

Vodka ou Gin, ginger beer,
jus de citron

Hugo

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

Mojito classique ou fruité !

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

Nos Sour sont vegan !

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

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 Disaronno	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



CAFÉ VILLA CASTELLANE
NEUCHÂTEL

AFTER WORK

**TOUS LES JEUDIS SOIR
DE 17H30 À 19H**

-10% sur nos boissons
Amuse-bouche gourmand offert

LADIES NIGHT & HAPPY HOUR

**TOUS LES SAMEDIS SOIR
DE 17H30 À 19H**

Petit verre d'accueil pour les dames
-20% sur nos boissons

www.cafevillecastellane.ch
032 720 91 90