

CAFÉ VILLA CASTELLANE

NEUCHÂTEL



Faubourg de l'Hôpital 21 - 2000 Neuchâtel

032 720 91 90

www.cafevillacastellane.ch



villacastellane

Bienvenue à la Villa Castellane

*Notre établissement est un lieu convivial alliant restauration,
organisation de moments de vie et professionnels.
Pour toute occasion nous sommes à votre écoute pour concevoir
un événement sur-mesure, adapté à vos souhaits et votre vision.*

*Découvrez un cadre chaleureux, une cuisine raffinée, un service
personnalisé pour faire de chaque moment une jolie découverte.*



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	6.00
Café freddo (café froid sur glace)	5.00
Café freddo latte	5.50
Supplément lait végétal	1.00
Matcha latte (avec lait d'avoine)	8.90

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 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, 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.-

Verger chaï

Jus de pomme, sirop
chaï, jus de citron,
eau gazeuse

Doflamingo

Gin sans alcool, sirop vanille,
jus de citron, Three Cents Pink
Grapefruit ou Red Bull
Bubblemum (à choix)

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	6.90

SODAS | MINÉRALES

Coca Cola Coca Cola Zero 33cl	6.90
Three Cents 20cl	6.90
(Tonic, Ginger Beer)	
San Bitter	5.90
Eau Valser 33cl	4.90
Eau Valser 75cl	9.-

ARTISANALES

Thé froid maison

Petit verre	6.50
Grand verre	7.90

Sirop ou limonade artisanale 4.90

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



COCKTAILS

SIGNATURES 17.-

Le Chipmunks

Gourmand, praliné

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

Maté-moi

Exotique, intense, dépaystant

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

Romarino

Elégant, rafraîchissant

Gin infusé au romarin,
Italicus, jus de citron,
Three Cents tonic

CLASSIQUES

Nos Spritz 14.-

Apérol/Campari/Limoncello/Sarti,
Prosecco Jaya, eau pétillante

Moscow Mule - London Mule 16.-

Vodka ou Gin, ginger beer,
jus de citron

Hugo 14.-

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

Mojito classique ou fruité 16.-

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

Nos Sours 16.-

À choix : Amaretto / Whisky / Pisco sour,
jus de citron, sucre de canne

Negroni 16.-

Gin, Vermouth rouge, Campari

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

Bière pression du moment 33cl	7.-
Corona 33cl	9.-
Bières Artisanales (marque)	7.90

SANS ALCOOL

Bière sans alcool	6.90
Thé froid pétillant 1dl	7 28.-

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 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.-

NOS VINS

VINS BLANCS

SUISSE

1dl | 75cl

Chasselas | Caves du Prieuré | Cormondrèche

9.- | 48.-

Cuvée “Elle” | Dimitri Engel | Saint Blaise

11.- | 69.-

Assemblage de Sauvignon Blanc et Viognier

Chardonnay Barrique | Caves du Prieuré | Cormondrèche

75.-

Quartz Arvine | The Legend Wine | Auvernier

12.- | 75.-

Cépage : Petite Arvine

FRANCE

Chablis | Domaine Christophe et Fils | Bourgogne

54.-

Cépage : Chardonnay

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

10.- | 60.-

Cépage : Sauvignon Blanc

Demoiselle | Laballe | Côtes de Gascogne

10.- | 59.-

Cépage : Gros Manseng

ITALIE

Gavi | Olim Bauda | Piemont

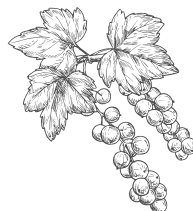
9.- | 55.-

Cépage : Cortese

I Biondi | Tenuta Il Quinto | Toscane

52.-

Cépage : Vermentino



NOS VINS

VINS ROSÉS

SUISSE

Perdrix Blanche | Caves du Prieuré | Cormondrèche

55.-

Cépage : Pinot Noir

Œil de Perdrix | Dimitri Engel | Saint Blaise

9.- | 53.-

Cépage : Pinot Noir

Rosé Passion | Caves du Prieuré | Cormondrèche

68.-

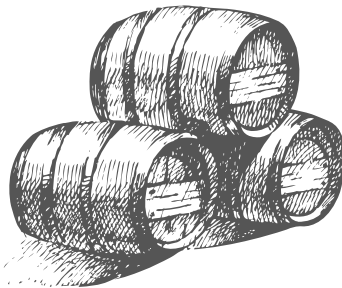
Cépage : Pinot Noir

FRANCE

Bélouvé | Domaine Bunan | Cotes de Provence

9.- | 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

11.- | 68.-

Cépages: Gamaret, Garanoir et Pinot Noir

Mégalthé | The Legende Wine | Auvernier

12.- | 70.-

Cépages: Pinot Noir

Granit | The Legend Wine | Auvernier

75.-

Cépages: Syrah et Cornalin

Les Pilotis | The Legend Wine | Auvernier

82.-

Cépages: Galotta et Gamaret

ITALIE

Ficaïe | Tenuta Il Quinto | Toscane

10.- | 56.-

Cépages : Sangiovese

Bolgheri rosso "Clarice" | Dario Di Vaira | Toscane

65.-

Cépages: Cabernet Franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Valpolicella "Ruberpan" | Pieropan | Vénétie

68.-

Cépages: Corvinone, Croatina Veronese, Rondinella

FRANCE

Rasteau | Domaine de la Collière | Vallée du Rhône

10.- | 58.-

Cépage : Grenache Noire

Cuvée "H" | Clos de la Barthassade | Languedoc-Roussillon

58.-

Cépage : Grenache Noire, Mourvèdre, Syrah

Rouge de Schiste | Terra Vita Vinum | Vallée de la Loire

70.-

Cépage : Cabernet Franc

FOOD

— SEUL OU À PARTAGER —

Planchette mixte apéro

32.00

Assortiment de charcuterie à l'italienne, de fromages de la maison "Sterchi", tapenade d'olives noires et tapenade de tomates séchées

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

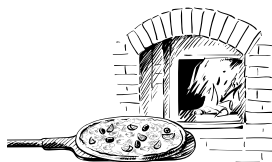
Crème de truffe et champignons, mozzarella, roquette

Tapas bistroamiques d'automne

55.00

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

Laissez-vous surprendre par une sélection de mets savoureux.





CARTE DU SOIR



**Découvrez l'art de la surprise avec nos menus dégustation à l'aveugle :
une incursion dans le gustatif.**

MENU 69.-

Amuse-bouche

Entrée

Plat

Fromage ou Dessert

MENU 98.-

Amuse-bouche

Entrée 1

Entrée 2

Plat

Fromage

Dessert

CARTE DU SOIR

LES ENTRÉES

Champignons en velour



17.00

Velouté de champignons, gravelax de kangourou, pickles de girolles, oignons grelots caramélisés

Pinky salmon



18.00

Saumon mariné à la betterave, carpaccio de courgettes et guakiwi, caviar d'hibiscus

Foie gras

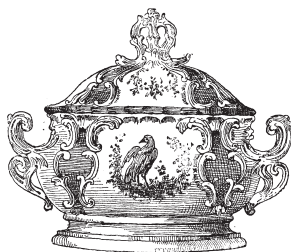
24.00

Foie gras mi-cuit au vin chaud, chutney d'oignons, tuile de cacao et brioche toastée

Oeuf en cocotte truffé

17.00

Oeuf cocotte à la truffe, chips de pomme de terre en transparence, mouillettes aux herbes



CARTE DU SOIR

LES PLATS

Le vent en poulpe

32.00

Poulpe snacké, crème de pain grillé, arranchini, petits pois et pickles de maïs

Mon petit canard

38.00

Magret de canard, gnocchis de courge, potimarron grillé au miel, jus réduit

Inclinaison automnale

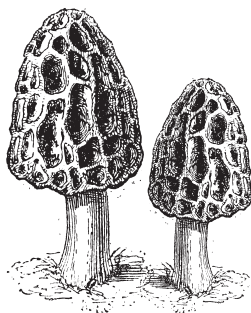
29.00

Butternut farci aux petits légumes, pressé de céleri confit, jus végétal tranché aux herbes

Morille-moi

39.00

Suprême de poulet jaune aux morilles, carottes fane, pomme Anna à la sauge, sauce morilles et jus de fane



FOOD

NOS DOUCEURS

Assiette de fromages Sterchi	11.00
Assortiment de trois fromages, noix et fruits secs	
La suggestion dessert du chef	11.00
Fraîcheur citronnée	13.00
Tarte citron meringuée menthe déstructurée	
Chocapear 	13.00
Crèmeux chocolat verveine, gel poire - vanille, poire pochée au jasmin	
La reine miel	13.00
Croustillant amande, pollen, crèmeux et mousse miel - vanille et biscuit madeleine	
Trilogie gourmande	13.00
Tartelettes crème pralinée - vanille, gel poivre timut et fruits de saison	
Café Gourmand	14.50
Thé Gourmand	17.50



CAFÉ VILLA CASTELLANE
NEUCHÂTEL

BRUNCH

**TOUS LES
SAMEDIS & DIMANCHES**
Buffet de saison à discrétion

**1ER SERVICE : 10H
2ND SERVICE : 12H30**

49.-/Personne

Boissons du buffet incluses

Enfants de 6 à 11 ans : 21.-
5 ans et moins : gratuit

www.cafevillecastellane.ch
032 720 91 90