



La Villa

s o c i a l c l u b

MENU

Faubourg de l'Hôpital 21 – 2000 Neuchâtel

lavilla-ne.ch

[@lavilla.socialclub](https://www.instagram.com/lavilla.socialclub)

032 720 91 90



DAY TIME

LA VILLA

FORMULE MIDI : BRUNCH – du mercredi au vendredi : CHF 35.-
1 SALÉ + 1 SUCRÉ + 1 BOISSON INCLUS

BUFFET BRUNCH à DISCRETION – samedi et dimanche : CHF 49.-

SALÉ - CHOISIS 1

- Salty Pancakes : Œuf au plat, herbes fraîches, fromage frais, sauce Villa citrus
- Veggie Pancakes : Halloumi, tomates confites, herbes fraîches, sauce Villa citrus
- Avo Toast Social Club : Avocat, pickles maison, œuf au plat
- Glow Bowl : Riz, légumes croquants, œuf mollet, sauce sésame-citron
- Hot Chicken Bagel : Poulet croustillant, moutarde au miel, coleslaw maison
- Smash Villa Burger : Smash beef steak, cheddar, salade, pickles, sauce BBQ maison
- Croissant truffé : Blanc de dinde, gruyère, Truffe
- Dynamite Shrimps : Crevettes croustillantes épicées et sucrées, salade croquante

SUCRÉ - CHOISIS 1

- Tiramisu Matcha
- Sweet Pancakes : (chocolat ou fruits de saison), topping croquant
- Chia Pudding Glow : lait de coco, vanille, fruits frais, granola
- Cheesecake du jour

BOISSON - CHOISIS 1

- Eau détox de la Villa
- Limonade maison

ADD-ONS FOOD

Œuf au plat ou mollet	2.50	Bacon	3.-
Avocat	3.-	Frites Villa: parmesan, mayo truffe	8.-
Halloumi	4.-	Side Salade	5.-
Saumon fumé	5.-	Extra sauce Villa Citrus Villa, BBQ maison, Hot honey	2.-
Poulet croustillant	5.-	Extra sauce Truffe	3.-



NIGHTLIFE SOCIAL CLUB

PLATS DU SOIR

Salmon Pancakes 24.-

Saumon, sauce citrus Villa, herbes fraîches, pickles maison

Hot Chicken Bagel 21.-

Poulet croustillant, sauce moutarde-miel, coleslaw

Mediterranean Pancakes 23.-

Halloumi, tomates séchées, aubergines, herbes fraîches, sauce villa citrus

Smash Villa Burger 22.-

Smash beef steak, salade, cheddar, pickles, sauce BBQ maison

Pinsa Margarita 24.-

Tomate, mozzarella, huile de basilic, roquette, balsamique

Pinsa Biquette 25.-

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

Pinsa Tartufa 28.-

Crème de truffe et champignons, mozzarella, roquette

Pinsa Italiana 26.-

Tomate, mozzarella, Jambon cru Italien, huile de basilic, roquette, balsamique

SOCIAL SHARING - À PARTAGER

Planche Mixte 32.-

Charcuterie & fromages de la maison Sterchi

Club Board 32.-

Assortiment de tapas

Trilogie de tartinades 28.-

Caviar d'aubergines, houmous de betterave & pois chiche

Lolipop 12.-

Sucettes tomates confites, mozzarella, pesto

Planche de mini-burger 22.-

4 mini-burger de bœuf & végétarien

Halloumi grillé 15.-

Sauce BBQ maison

Pop corn de Poulet 16.-

Sauce moutarde-miel

Panisses croustillantes 14.-

Galette de pois chiches, sauce aioli

Dynamite Shrimps 16.-

Crevettes sauce épicée et sucrée

Frites de la Villa 8.-

Parmesan, mayo à la Truffe

ADD-ONS FOOD

Œuf au plat ou mollet	2.50	Bacon	3.-
Avocat	3.-	Frites Villa: parmesan, mayo truffe	8.-
Halloumi	4.-	Side Salade	5.-
Saumon fumé	5.-	Extra sauce Villa Citrus Villa, BBQ maison, Hot honey	2.-
Poulet croustillant	5.-	Extra sauce Truffe	3.-

DESSERTS

Mini Pancakes Board (à partager) 16.-

Chocolat intense, caramel et topping croustillant

Cheesecake du moment 12.-

Tiramisu Matcha 10.-

BOISSONS

BOISSONS TENDANCES 2.0

Matcha Fizz 0.0 <i>Matcha cérémonial, citron, sirop agave, eau gazeuse</i>	10.-	<u>LATTE CHAUDS OU FROIDS</u>	
Red Smoothie <i>Mélange de fruits rouges, banane, agave et lait</i>	8.-	Matcha	7.50
Strong Smoothie <i>Banane, beurre de cacahuètes et lait d'avoine</i>	8.-	Matcha Mangue	8.50
Supplément Whey Choco ou Vanille	3.-	Matcha Fraise	8.50
Shaker de Protéines Choco	5.50	Chaï Latte	7.50
Virgin Mojito <i>+1.- : fraise, framboise ou passion</i>	12.-	Ube Latte Machiatto <i>Unagme violet des Philippines, expresso</i>	8.50
Verger Chaï <i>Jus de pomme, sirop chaï, citron, eau gazeuse</i>	12.-	Ube Latte <i>Unagme violet des Philippines</i>	7.50
Passion Mule <i>Passion, ginger beer, citron vert</i>	12.-	Latte Machiatto	6.50
		Latte Machiatto vanille	7.50
		Latte Machiatto caramel	7.50
		Supplément lait d'avoine	1.-

SOFTS CLASSIQUES

El Tony Mate / Zero 33cl	6.50	Urban Kombucha <i>Hibiscus & citronnelle ou Gingembre</i>	6.50
Thé froid 40cl <i>1001 fleurs</i>	6.50	Coca-Cola / Zero 33cl	6.50
Sirop plat ou gazeux 40cl <i>Fraise, Framboise, Fruits de la passion, Menthe marocaine, Verveine, Lavande, Citron - Gingembre, Rhubarbe</i>	5.50	San Bitter 20cl	5.90
Jus d'orange frais pressé 40cl	7.50	Tonic, Ginger Beer 20cl	5.90
Jus de pomme 40cl	6.-	Eau filtrée Be Water	
		5dl :	5.50
		75cl :	8.-



HOT DRINKS

LES CAFÉS

<i>Café Espresso</i>	<i>4.50</i>
<i>Café froid</i>	<i>5.00</i>
<i>Espresso Macchiato</i>	<i>5.00</i>
<i>Renversé</i>	<i>5.30</i>
<i>Double espresso</i>	<i>5.50</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>5.50</i>
<i>Flat White</i>	<i>5.50</i>
<i>Latte Macchiato chaud/froid</i>	<i>6.50</i>
<i>Supplément lait d'avoine</i>	<i>1.00</i>

THÉS (en feuilles 100% BIO CHANOYU – 350mL) 7.90

THÉ NOIR

Earl Grey, Massala Chaï, English Breakfast, Sweet Havanna Smoky

THÉ VERT

Bancha, Green Jasmin, Love Mint

Detox green orange (Citronnelle, moringa, orange, ananas, souci)

Great boost (Menthe, gingembre, coriandre, réglisse, pomme, citron, guarani, coco)

TISANE 100% SUISSE

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)



PARTY TIME

COCKTAILS

Nos Spritz 14.-

*Apérol / Campari / Limoncello
Prosecco Jaya, eau gazeuse*

Hugo 14.-

*Fleur de Sureau, Prosecco Jaya, menthe
citron vert, eau gazeuse*

Nos Sours 15.-

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

Moscow Mule - London Mule 15.-

*Vodka ou Gin, ginger beer
jus de citron*

Mojito 14.-

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

Negroni 16.-

Gin, Vermouth rouge, Campari

BIÈRES

<i>Bière blonde pression 33cl</i>	<i>7.-</i>	<i>Bières Bouteilles</i>	<i>7.90</i>
<i>Bière pression du moment</i>	<i>9.-</i>	<i>La Nébuleuse - Speakeasy 5°</i>	
<i>Bière sans alcool 33cl</i>	<i>7.90</i>	<i>La Nébuleuse - Embuscade IPA 6.5°</i>	
<i>La Nébuleuse Diversion Blanche 0.05°</i>			

APÉRITIFS

<i>Absinthe Larusée Bleue</i>	<i>12.-</i>	<i>Pastis 51</i>	<i>6.50</i>
<i>Campari</i>	<i>8.-</i>	<i>Porto Taylor's Fine White</i>	<i>8.-</i>
<i>Martini Blanc</i>	<i>6.50</i>	<i>Porto Taylor's Tawny 10 ans</i>	<i>13.50</i>
<i>Martini Rouge</i>	<i>6.50</i>	<i>Kir royal</i>	<i>16.-</i>
<i>Suze</i>	<i>9.-</i>	<i>Kir vin blanc</i>	<i>12.-</i>

VINS & BULLES

LES BULLES

CHAMPAGNE

	1dl 75cl
<i>Delamotte Brut</i>	14 85.-
<i>Laurent Perrier Héritage Brut</i>	135.-
<i>Laurent Perrier Rosé</i>	150.-
<i>Laurent Perrier Grand-Siècle</i>	290.-

PROSECCO

	1dl 75cl
<i>Jaya Del Coli Superiore Extra Dry DOCG</i>	10 55.-

MAULER

<i>Mauler Cadet Premium 0%</i>	29.-
<i>Mauler Brut Millésimé 2016</i>	75.-

VINS BLANCS

SUISSE

	1dl 75cl
<i>Chasselas Caves du Prieuré Cormondrèche</i>	7.- 48.-
<i>Cuvée "Elle" Dimitri Engel Saint Blaise Assemblage de Sauvignon Blanc et Viognier</i>	10.- 65.-
<i>Chardonnay Barrique Caves du Prieuré Cormondrèche</i>	68.-
<i>Quartz Arvine The Legend Wine Auvernier Cépage : Petite Arvine</i>	75.-

FRANCE

<i>Chablis Domaine Christophe et Fils Bourgogne Cépage : Chardonnay</i>	9.- 54.-
<i>Pouilly Fumé Clément & Florian Berthier Vallée de la Loire Cépage : Sauvignon Blanc</i>	60.-
<i>Demoiselle Laballe Côtes de Gascogne Cépage : Gros Manseng</i>	59.-

ITALIE

<i>Gavi Olim Bauda Piemont Cépage : Cortese</i>	9.- 55.-
<i>I Biondi Tenuta Il Quinto Toscane Cépage : Vermentino</i>	52.-

VINS

VINS ROUGES

SUISSE

1dl | 75cl

Pinot Noir Caves du Prieuré Cormondrèche	9.- 52.-
Magie Noire Caves du Prieuré Cormondrèche Cépages: Gamaret, Garanoir et Pinot Noir	11.- 68.-
Mégalthé The Legende Wine Auvernier Cépages: Pinot Noir	70.-
Granit The Legend Wine Auvernier Cépages: Syrah et Cornalin	75.-
Les Pilotis The Legend Wine Auvernier Cépages: Galotta et Gamaret	82.-

ITALIE

Bolgheri rosso "Clarice" Dario Di Vaira Toscane Cépages: Cabernet Franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Petit Verdot	65.-
Ficaïe Tenuta Il Quinto Toscane Cépages : Sangiovese	10.- 56.-
Valpolicella "Ruberpan" Pieropan Vénétie Cépages: Corvinone, Croatina Veronese, Rondinella	68.-

FRANCE

Rasteau Domaine de la Collière Vallée du Rhône Cépage : Grenache Noire	10.- 58.-
Cuvée "H" Clos de la Barthassade Languedoc-Roussillon Cépage : Grenache Noire, Mourvèdre, Syrah	58.-
Rouge de Schiste Terra Vita Vinum Vallée de la Loire Cépage : Cabernet Franc	70.-

VINS

VINS ROSÉS

SUISSE

Perdrix Blanche | Caves du Prieuré | Cormondèche 55.-
Cépage : Pinot Noir

Œil de Perdrix | Dimitri Engel | Saint Blaise 8.- | 53.-
Cépage : Pinot Noir

Rosé Passion | Caves du Prieuré | Cormondèche 68.-
Cépage : Pinot Noir

FRANCE

Bélouvé | Domaine Bunan | Cotes de Provence 8.- | 55.-
Cépages : Cabernet Sauvignon, Cinsault, Ugni Blanc

NOS SPIRITUEUX

Servis en 4cl – Mixer +CHF 2.-

ARMAGNAC

Bas-Armagnac Laballe 20.-
“Résistance”

CALVADOS

Christian Drouin VSOP 18.50
Christian Drouin Hors d’Âge 26.50

GIN

mixer +2.-

Nordés (SP) 12.-
Roku (JP) 16.-
Hendricks (UK) 14.-
Adamus Organic (PT) 18.-
Monkey 47 (UK) 18.-
Deux Frères (CH) 20.-

TEQUILA

mixer +2.-

Tequila Herradura 17.-
Tequila Patron 20.-

LIQUEURS

Limoncello 10.-
Amaretto, Prunelle de Bourgogne 10.-
Bailey’s 10.-
Get 27 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.-

Havana 3ans 12.-
Diplomatico Reserva 16.-
Clément VSOP 20.-
Zacapa 23 24.-
Zacapa XO Solera 32.-

VODKA

mixer +2.-

Absolut 12.-
Belvedere 15.-
Grey Goose 18.-

WHISKY

mixer +2.-

Jameson (IRL) 12.-
Nikka from the barrel (JPN) 18.-
Macallan 12 ans (UK) 20.-
Lagavulin 16 ans (UK) 22.-
Hibikki Harmony (JPN) 30.-