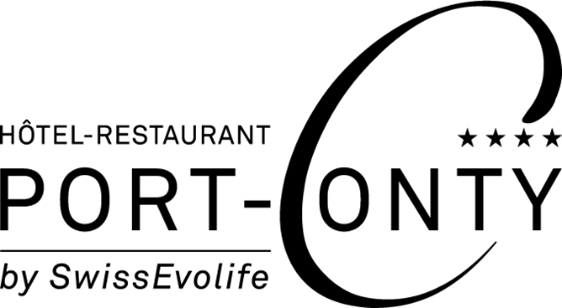


Menu



Entrées **Chf**

Salade verte 7.-

Tarte fine, caviar d’aubergines, textures de légumes 17.-

Mozzarella du Val-de-Travers (*Stähli*), tomates confites   
aux aromatiques 21.-

Sélection de charcuteries des *Frères Alcala* *à Vaumarcus* 24.-

Tartare de palée des lacs de la région, pêches et basilic 26.-

Plats **Chf**

Le Conty Burger, steak de bœuf Suisse 180gr, oignons confits au   
Pinot noir, crudités et gruyère AOP 26.50

Tartare de Bœuf de *chez Montandon* *aux Ponts-de-Martel*,

coupé au couteau et assaisonné par nos soins, toast et frites ***Entrée*** 28.- ***Plat***  38.-

Filets de perches, frites, légumes en folie et sauce tartare 39.-

Poisson de lacs de la région (selon arrivage), piperade à la façon   
du Chef, pommes vapeur et safran d’ici 42.-Filet de Bœuf de *chez Montandon aux Ponts-de-Martel*,

pommes fondantes, oignons nouveaux, jus corsé et truffe 48.-

Végétarien **Chf**

Panier de tempura de légumes et tofu sauce aux herbes 34.-

Pour nos jeunes gourmets **Chf**

Beignets de filets de perches, frites et sauce tartare 16.-

Nuggets de poulet maison, frites 14.-

Le mini Conty burger, steak 80gr 18.-

*Une envie de manger comme les grands,  
tous nos plats sont disponibles en demi-portion pour les enfants jusqu’à 12ans.*

Menu du jour (Du lundi au vendredi, à midi) **Chf**

Entrée et plat 26.-

Plat du jour 21.-

Dessert du jour 7.-

Fromages **Chf**

Sélection de fromages de la *fromagerie Tyrode à l’Auberson* 10.-

Desserts maison **Chf**

Le Café gourmand 15.-

Fraîcheur de Melon en deux textures, absinthe et citron vert14.-

Comme un brownie, chocolat blanc, vieux marc et fruits rouges 12.-

**Demandez notre carte de glaces « Movenpick »**

*Allergènes : En cas de doute, notre équipe vous renseigne volontiers !*

*Origine et provenance de nos poissons et viandes : Suisse  
Filets de perches : Estonie*

**Nos boissons**

Minérales en bouteille  **Chf**

Henniez légère 33cl 4.80

75cl 8.-

Henniez naturelle 33cl 4.80

75cl 8.-

San Pellegrino Tonic 20cl 4.80

Coca-Cola/zero 33cl 5.-

Nestea citron 33cl 5.-

Rivella rouge/bleu 33cl 5.-

Sinalco Orange 33cl 5.-

Schweppes indian tonic 20cl 4.80

Schweppes bitter lemon 20cl 4.80

Ramseier Pomme 33cl 5.-

Sirop pour enfants 25cl 1.50

Jus de fruits  **Chf**

Jus de pomme naturel du Valais 25cl 5.50

Granini Nectar abricot du Valais 20cl 5.20

Granini 100% orange 20cl 5.-

Granini tomate 20cl 5.-

Granini ananas 20cl 5.-

Boissons Chaudes **Chf**

Express/café 4.-

Cappuccino 4.50

Latte Machiatto 5.-

Café Viennois 5.20

Infusions 4.-

Chocolat chaud 4.50

Chocolat Viennois 5.20

 Bières pression **Chf**

Valaisanne 25cl 4.80

50cl 8.50

Grimbergen Blanche 25cl 5.20

50cl 9.-

Bières en bouteille **Chf**

Bière sans alcohol 33cl 4.20

Chopfad Amber 33cl 6.-

Erdinger............................................................................................33cl 6.50

Heinneken 25cl 5.50

Cocktails et Long Drinks **Chf**

Hugo 12.-

Spritz 12.-

Mojito 15.-

Port Conty Libre (Rhum Havana 3 ans, coca, lime) 14.-

Campari et son jus d’orange 9.-

Conty Sunset (téquila, jus d’orange, sirop de grenadine) 14.-

Mafly Gin Original avec son tonic 14.-

Amaretto Sour 14.-

Cocktails sans alcool **Chf**

Mojito Virgin 10.-

Cocktail de fruits 10.-

Apéritifs  **Chf**

Coupe de Champagne Mumm Cordon Rouge 1dl 15.-

Campari 4cl 6.-

Martini blanc/rouge 4cl 6.-

Prosecco 1dl 9.-

Prosecco Rosé 1dl 9.-

Ricard 4cl 6.-

Suze 4cl 6.-

Porto rouge 4cl 6.-

Blanc cassis 1dl 6.-

Bitter rouge 1dl 5.-

Une image contenant texte, bouteille, intérieur, cuisine

Description générée automatiquementLiqueurs et digestifs **Chf**

Baileys 17° 4cl 8.-

Amaretto Disarono 28° 4cl 8.-

Crème de Limoncello LEMONIZER (artisanal) 4cl 10.-

Grappa Amarone Barique 41° 4cl 9.-

Fernet Branca 39° 4cl 8.-

Ramazzotti Amaro 30° 4cl 8.-

Cognac Remy Martin 40° 4cl 12.-

Absinthe 53° 4cl 9.-

Calvados 40° 4cl 12.-

Whiskies et malts **Chf**

Whisky Johnie Walker red Label 4cl 12.-

Whisky jack daniel’s 40° 4cl 14.-

Whisky Bulleit Bourbon 4cl 14.-

Whisky talisker 45° 10 years 4cl 14.-

Whisky lagavulin 43° 8 years 4cl 16.-

Whisky oban 43° 14 Single Malt 4cl 18.-

Whisky Oban Double Matured, Distilled in 2007 4cl 20.-

Rhum **Chf**

Havana 3 anos Cubain 4cl 10.-

Havana 7 anos Cubain 4cl 12.-

Vodka **Chf**

Ketel One Vodka (40%) 4cl 14.-

Gin **Chf**

Malfy : Original 4cl 12.-

Tanquerey 4cl 12.-

*Supplément minérale* 3.-

Vins au verre

Blancs

Chasselas Neuchâtel (caves La Béroche St. Aubin) 1dl 4.50

Pinot Gris Neuchâtel AOC (cave Keller Vaumarcus) 1dl 5.60

Rosés

Œil de Perdrix Neuchâtel (caves La Béroche St. Aubin) 1dl 5.50

Rosé C.K. AOC (cave Keller Vaumarcus) 1dl 5.50

Rouges

Pinot noir les Sorcières Neuchâtel (caves La Béroche St. Aubin) 1dl 6.-

Assemblage Libertin (cave Keller Vaumarcus) 1dl 7.-

Une image contenant fermer

Description générée automatiquementVins Régionaux

Blancs

Chasselas Neuchâtel (caves La Béroche St. Aubin) 50cl 22.-

Pinot Gris Neuchâtel AOC (cave Keller Vaumarcus) 75cl 45.-

Pinot gris Neuchâtel (caves La Béroche St. Aubin) 50cl 28.-

Chardonnay (caves La Béroche St. Aubin) 75cl 42.-

Rosés

Œil de Perdrix Neuchâtel (caves La Béroche St. Aubin) 50cl 28.-  
 75cl 42.-

Rosé C.K. AOC (cave Keller Vaumarcus) 50cl 25.-

Rouges

Pinot noir Barrique Neuchâtel (caves La Béroche St. Aubin) 75cl 49.-

Pinot noir les Sorcières Neuchâtel (caves La Béroche St. Aubin) 50cl 30.-

75cl 45.-

Griffus/Gamaret & Garanoir (caves Châtenay Boudry) 75cl 65.-

Mega /Merlot & Gamaret (caves Châtenay Boudry) 75cl 65.-

Pinot Noir Neuchâtel AOC (cave Keller Vaumarcus) 75cl 45.-

Libertin Assemblage VDP (cave Keller Vaumarcus) 75cl 55.-

Vins du Valais **Chf**

K Blanc (Sauvignon blanc, Payen) 75cl 60.-

Champagnes **Chf**

Coupe de Champagne Mumm Cordon Rouge 1dl 15.-

Champagne Mumm Cordon rouge 37.5cl 58.-

75cl 95.-

Champagne Laurent- Perrier brut 75cl 110.-

Champagne Laurent- Perrier rosé brut 75cl 145.-

Mousseux **Chf**

Mauler Cordon Or demi-sec/rosé 37.5cl 50/55.-

Mauler Cordon or brut 75cl 65.-

Mauler Or rosé 75cl 70.-

Hotel-Restaurant Port-Conty

Rue du Débarcadère 21, 2024 Saint-Aubin-Sauges, NE

T : 032 354 01 05 E-mail : [info@hotel-port-conty.ch](mailto:info@hotel-port-conty.ch)

[www.hotel-port-conty.ch](http://www.hotel-port-conty.ch)