

# CONGRÈS

## Maillot

### Les Huîtres

#### Les Fines de Claire

Marennes Oléron « Domaine Les Grandes Roches ».....	N°3 / les 6 .....	17,70€
	N°2 / les 6 .....	21,90€

#### Les Creuses

Bretagne « Domaine Les Grandes Roches ».....	N°3 / les 6 .....	16,80€
--	-------------------	--------

#### Les Spéciales

Gillardeau.....	N°5 "Papillon" / les 6 .....	19,80€
Gillardeau.....	N°2 / les 6 .....	31,20€
Perles de l'Impératrice « Joël Dupuch ».....	N°3 / les 6 .....	23,40€
Normandie Utah Beach.....	N°3 / les 6 .....	24,00€

#### Les Plates

Belons ou Plates.....	N°2 / les 6 .....	24,60€
-----------------------	-------------------	--------

### Coquillages & Crustacés

Moules d'Espagne.....	les 6 .....	6,00€
Crevettes grises.....	les 100g.....	9,00€
Praires ou Palourdes.....	les 6 .....	13,80€
Bulots.....	la portion.....	12,50€
Crevettes roses.....	les 12 .....	17,00€
Tourteau.....	la pièce.....	22,00€
Langoustines fraîches cuites.....	les 5.....	28,00€
Homard Canadien servi froid.....	la pièce 500g.....	58,00€

# Les Plateaux de Fruits de Mer

Tous nos plateaux peuvent être préparés pour une ou plusieurs personnes selon votre envie.

## Le Plateau Congrès

75,00€ / Pers.

- 7 creuses n°3
- 2 fines de claire n°2
- 2 spéciales n°5
- Praires ou palourdes
- 3 moules d'Espagne
- 1 tourteau
- 5 crevettes roses
- 2 langoustines
- Bulots
- Crevettes grises

## Le Plateau Prestige

92,00€ / Pers.

- 3 fines de claire n°3
- 3 spéciales n°3
- 3 creuses n°3
- Bulots
- 8 crevettes roses
- 3 langoustines
- 1 homard canadien

## Sélection d'Huîtres

41,00€ / Pers.

- 2 plates n°2
- 2 fines de claire n°3
- 2 fines de claire n°2
- 2 creuses n°3
- 2 spéciales n°5
- 2 spéciales n°3

## Le Plateau Dégustation

43,00€ / Pers.

- 3 spéciales n°5
- 3 fines de claire n°3
- 3 creuses n°3
- 3 moules d'Espagne
- 5 crevettes roses
- Bulots
- Crevettes grises

## Crustacés

62,00€ / Pers.


- 1/2 homard canadien
- 1/2 tourteau
- 3 langoustines
- 6 crevettes roses
- Crevettes grises

# Les Entrées

Traditionnelle gratinée à l'oignon parisienne.....	8,50€
Jambon persillé de Bourgogne*.....	9,50€
Œufs pochés à la crème de morilles.....	11,00€
Avocat crevettes, pomelos et sauce cocktail.....	12,50€
Soupe de poissons des mareyeurs, rouille et croûtons.....	13,00€
Os à moelle au sel de Guérande, pain de campagne grillé.....	13,50€
Gros escargots de Bourgogne servis en coquille*.....	par 6..... 14,50€
	par 12..... 28,00€
Tartare de saumon, lentilles caviar, citron vert.....	15,00€
Foie gras de canard, mousseline et pickles de chou-fleur.....	25,00€
Le verre de Sauternes AOP Bastor lamontagne (12cl).....	12,50€
Saumon d'Ecosse fumé au bois de Hêtre, pain de campagne grillé.....	25,50€

# Les Poissons

La mer est capricieuse, en fonction de la pêche, nous pouvons manquer de certains produits.

Pavé de thon, sauce marinère, purée de panais.....	24,00€
Escalope de saumon, sauce à l'oseille, purée.....	25,00€
Daurade royale entière, sauce beurre blanc, purée.....	26,00€
Noix de Saint-Jacques, sauce beure blanc, pousses d'épinard.....	33,00€
Belle sole française meunière ou à la plancha, purée.....	56,50€
 Chou-fleur rôti, fromage blanc citron vert, sauce chimichurri.....	17,00€

# Autour du Grill

Nos morceaux sont choisis sur des vaches élevées en France et maturés 20 jours chez notre boucher.

Cœur de rumsteak.....	26,00€
Généreuse entrecôte persillée.....	33,00€
Côte de bœuf « Fine Fourchette » pour 1 personne, sauce béarnaise, frites.....	37,00€
Châteaubriand grillé, sauce béarnaise.....	39,00€
Filet de bœuf façon « Congrès Maillot », sauce au poivre.....	39,00€

## Recettes Gourmandes

Cuisse de canard confite, pommes grenaille.....	19,50€
Tartare de bœuf ou « aller-retour » <b>Viande maigre hachée à la commande et préparée à votre goût</b> .....	20,00€
Suprême de poulet fermier, sauce morilles, purée.....	21,00€
Magret de canard du Sud-Ouest, jus au vinaigre de Xérès, pommes grenaille.....	22,00€
Rognon de veau entier ou émincé, sauce moutarde à l'ancienne.....	23,00€
Foie de veau, jus au vinaigre de Xérès, purée.....	25,00€

## Menus

### Club Affaires 40€

#### Entrée + Plat + Dessert

Boissons comprises

\*\*\*\*\*

### Congrès 28€

#### Entrée + Plat

OU

#### Plat + Dessert

Hors boissons

#### Au choix :

- Kir pétillant **ou** Kir au vin blanc **ou** Americano **ou** Lillet
- Chou-fleur rôti, fromage blanc citron vert, sauce chimichurri
- Jambon persillé de Bourgogne\*
- 6 huîtres Creuses de Bretagne N°3
- Filet de daurade à la plancha, jus corsé, haricots verts
- Cuisse de canard confite, pommes grenaille
- Onglet de bœuf, sauce au poivre, frites
- Ile flottante, amandes effilées, crème anglaise
- Mousse au chocolat « Grand Cru »
- Crème brûlée à la vanille Bourbon
- 1/2 bouteille d'eau minérale **ou** 1/2 bouteille de Buzet (rouge, blanc **ou** rosé)
- Café **ou** Thé

Le plateau de fromages de nos provinces « affinés à souhait » ..... **13€**  
Avec son Roquefort des Caves Gabriel Coulet accompagné d'un verre de Porto Cruz Tawny (6cl)

## Les Desserts

Ile flottante, amandes effilées, crème anglaise.....	8,50€
Mousse au chocolat « Grand Cru ».....	9,20€
Assortiment de glaces ou sorbets de votre choix* (fabrication artisanale).....	2 boules 6,50€
<b>Vanille, Chocolat noir, Café, Caramel, Citron vert,</b>	3 boules 9,50€
<b>Framboise, Cassis, Fruit de la passion, Mangue</b>	
Crème brûlée à la vanille Bourbon.....	9,80€
Pavlova aux fruits exotiques.....	10,00€
Tarte sablée citron meringuée.....	10,50€
Millefeuille vanille.....	11,50€
Baba gourmand arrosé de rhum ambré Saint-James*.....	12,50€
Profiteroles préparées à la commande <b>3 choux, glace vanille et pot de chocolat chaud</b> .....	13,00€
Pruneaux à l'Armagnac*.....	15,00€

## Menu Petits Gastronomes 10€

**Jusqu'à 12 ans - Offert pour les moins de 6 ans**

Filet de daurade, purée **ou** Suprême de poulet, frites

\*\*\*\*

Glace\* **ou** Crème brûlée

\*\*\*\*

Coca-Cola (33cl) **ou** Jus de fruits (20cl)

 Tous nos plats sont « faits maison » à l'exception de ceux marqués d'un astérisque.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Prix service compris (15% calculés sur le H.T)  
Chers clients allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'information sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander.

Automne - Hiver 2024/2025

[www.congres-maillot.com](http://www.congres-maillot.com)