

# Le CONGRÈS Auteuil

## Les Huîtres

### Les Fines de Claire

Marennes Oléron « Pascal Magné ».....	N°3 / les 6 .....	17,70€
	N°2 / les 6 .....	21,90€

### Les Creuses

Bretagne « Pascal Magné ».....	N°3 / les 6 .....	16,80€
--------------------------------	-------------------	--------

### Les Spéciales

Gillardeau.....	N°5 "Papillon" / les 6 .....	19,80€
Perles de l'Impératrice « Joël Dupuch ».....	N°3 / les 6 .....	22,20€
Normandie Utah Beach.....	N°3 / les 6 .....	22,80€
Gillardeau.....	N°2 / les 6 .....	30,00€

### Les Plates

Belons ou Plates.....	N°2 / les 6 .....	22,50€
-----------------------	-------------------	--------

## Coquillages & Crustacés

Clam.....	la pièce.....	4,50€
Moules d'Espagne.....	les 6.....	6,00€
Crevettes grises.....	les 100g.....	8,00€
Praires ou Palourdes.....	les 6.....	11,10€
Bulots.....	la portion.....	12,00€
Crevettes roses.....	les 7.....	17,00€
Tourteau.....	la pièce.....	18,00€
Langoustines fraîches cuites.....	les 5.....	26,00€
Homard Canadien servi froid.....	la pièce 500g.....	50,00€

# Les Plateaux de Fruits de Mer

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

## Le Plateau Congrès

65,00€ / Pers.

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

## Le Plateau Prestige

83,00€ / Pers.

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

## Sélection d'Huîtres

38,00€ / 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

39,00€ / Pers.





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

## Crustacés

54,00€ / Pers.




- ½ homard canadien
- ½ tourteau
- 3 langoustines
- 4 crevettes roses
- Crevettes grises

# Les Entrées

 Salade de betteraves rôties au vinaigre de cidre, noix de cajou.....	8,00€
 Tarama maison.....	10,50€
Burrata crémeuse et caviar d'aubergine.....	13,50€
Tartare de daurade au gingembre, chioggia rôtie.....	15,00€
Saumon d'Ecosse mariné à l'aneth*.....	15,50€
 6 huîtres creuses de Bretagne N°3.....	16,80€
Gros escargots de Bourgogne servis en coquille*.....	par 6..... 14,00€
	par 12..... 26,00€
 Foie gras de canard, betterave rôtie au cassis, pain de campagne grillé*.....	22,00€
Le verre de Sauternes Bastor Lamontagne 2002 (12cl).....	12,50€
Sardines millésimées « La Guildive » accompagnées de citron, beurre et pain grillé*.....	16,00€

# Les Poissons

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

 Filet de daurade, écrasé de pommes de terre et beurre de coques.....	23,50€
Crabe roll (Brioche toastée, crabe mayonnaise, oignons frits, coleslaw).....	24,00€
Poulpe poêlé, tomates confites et pommes grenailles.....	29,00€
Belle sole française sèche à la plancha ou meunière 500g.....	49,00€
Homard entier canadien, sauce chimichurri.....	50,00€
  Salade végétarienne (Betterave rôtie chioggia, radis, noix de cajou, hibiscus).....	17,00€

# Les Viandes

Hamburger tradition gourmande.....		19,50€
Tartare de bœuf ou poêlé ( <b>Viande maigre hachée à la commande et préparée à votre goût</b> ).....		20,00€
Onglet de veau mariné au romarin et citron vert.....	<b>200g</b> .....	22,50€
<b>M</b> Suprême de poulet, jus au thym et poêlée de pommes grenaille.....		23,00€
<b>M</b> Cœur de rumsteak, sauce béarnaise.....	<b>200g</b> .....	23,50€
Rognon de veau servi entier ou émincé, sauce dijonnaise.....		24,50€
Belle entrecôte de bœuf, sauce béarnaise.....	<b>300g</b> .....	29,50€
Filet de bœuf poêlé au poivre mignonnette, ou grillé sauce béarnaise.....	<b>250g</b> .....	37,50€
Epaule d'Agneau « Allaiton de l'Aveyron » confite à partager ( <b>pour 2 personnes</b> ).....		59,00€

## Menu Club Affaires 39€

Apéritif  
Kir pétillant **ou** Kir au vin blanc **ou** Américano **ou** Lillet

\*\*\*\*

### Entrée + Plat + Dessert

\*\*\*\*

1/2 bouteille d'eau minérale  
**ou** 1/2 bouteille de Buzet (rouge, blanc **ou** rosé)

\*\*\*\*

Café **ou** thé

A choisir dans les propositions de plats à la carte logotés **M**

## Menu Congrès 27€


\*\*\*\*

Entrée + Plat

**ou**

Plat + Dessert  
(hors boissons)

A choisir dans les propositions  
de plats à la carte logotés **M**

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

# Plateau de fromages affinés..... 13€

Avec son Roquefort des Caves Gabriel Coulet, accompagné d'un verre de Porto LBV (6cl)

## Les Desserts

Ⓜ Assortiment de glaces ou sorbets de votre choix (fabrication artisanale)*.....	9,00€
Vanille, Chocolat noir, Café expresso de Guatemala, Caramel au beurre salé, Poire Williams, Citron vert pressé, Framboise plein Fruits, Rhum raisins, Cassis, Fraise	
Ⓜ Mousse au chocolat grand cru.....	9,20€
Crème brûlée à la cassonade et vanille Bourbon.....	9,50€
Ⓜ Fontainebleau aux framboises.....	10,00€
Brioche roll façon tropézienne, crème légère à la fleur d'oranger.....	11,00€
Profiteroles préparées à la commande : <b>3 choux, glace vanille et pot de chocolat chaud</b> .....	12,00€
Tarte aux fruits de saison.....	12,50€
Baba kouglof arrosé au rhum ambré Saint-James*.....	13,00€

### Menu « Petits Gastronomes »

10€

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

- Filet de daurade, purée maison
- OU** Steak haché minute, frites maison
- Glaces
- OU** Crème brûlée
- Coca-Cola (33cl)
- OU** Jus de fruits (20cl)