

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€
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

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.....	56,00€

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 clam
- 1 tourteau
- 3 crevettes roses
- Langoustines
- Bulots
- Crevettes grises

Le Plateau Prestige

90,00€ / 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

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

42,00€ / 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

60,00€ / Pers.

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

Les Entrées

Salade de lentilles verte du Puy, œuf poché.....	8,50€
Terrine de campagne maison, servie à discrétion.....	9,00€
Œufs bio pochés en meurette.....	10,00€
Ravioles du Dauphiné à la crème de ciboulette.....	11,00€
Soupe de poissons des mareyeurs, rouille et croûtons aillés	13,00€
Tartare de saumon, concombre, sauce aneth.....	14,00€
Gros escargots de Bourgogne servis en coquille*.....	par 6..... 14,50€
	par 12..... 28,00€
Saumon d'Ecosse fumé au bois de hêtre, fromage blanc citron vert*.....	21,00€

Les Poissons

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

Pavé de thon, sauce vin rouge, fricassée de champignons.....	23,00€
Pavé de saumon, sauce américaine, pommes grenailles et champignons.....	24,00€
Aile de raie façon grenobloise.....	25,00€
Noix de Saint-Jacques, sauce beurre blanc, endives caramélisées	32,00€
Belle sole française meunière ou à la plancha.....	49,00€
Homard entier canadien, sauce chimichurri.....	56,00€

Les Viandes

Cheeseburger tradition gourmande Pain bun, viande de bœuf hachée, cheddar, tomate, salade, oignon frit, sauce cocktail	19,50€
Tartare de bœuf ou poêlé Viande maigre hachée à la commande et préparée à votre goût.....	20,00€
Suprême de poulet, fricassée de champignons, sauce morilles.....	21,00€
Onglet de bœuf aux échalotes confites.....	23,00€
Choucroute du Congrès Montbéliard, Morteau, Francfort, poitrine fumée, échine de porc.....	24,00€
Rognon de veau entier, sauce moutarde, pommes grenailles.....	24,50€
Belle entrecôte de bœuf, sauce béarnaise.....	32,00€
Filet de bœuf poêlé au poivre mignonnette, ou grillé sauce béarnaise.....	34,00€
Magnifique côte de veau rôtie, jus au thym.....	38,00€
Côte de bœuf pour 2 personnes, sauce béarnaise, frites.....	84,00€

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** Américano **ou** Lillet
- 6 huîtres creuses de Bretagne
- Terrine de campagne maison
- Ravioles du Dauphiné à la crème de ciboulette
- Filet de daurade plancha, mousseline de céleri, beurre blanc
- Fricassée de rognons de veau, sauce moutarde ancienne
- Onglet de bœuf aux échalotes confites
- Assortiment de glaces ou sorbets de votre choix (fabrication artisanale)*
- Mousse au chocolat « Guanaja »
- Crème brûlée à la vanille Bourbon
- ½ bouteille d'eau minérale **ou** ½ bouteille de Buzet (rouge, blanc **ou** rosé)
- Café **ou** Thé

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).....	2 boules	6,50€
Vanille, Chocolat noir, Café, Caramel au beurre salé, Poire Williams,	3 boules	9,50€
Citron vert, Framboise, Rhum raisins, Cassis		
Ile flottante crème anglaise maison.....		8,80€
Chou façon Paris-Brest.....		9,00€
Mousse au chocolat « Guanaja ».....		9,20€
Crème brûlée à la vanille Bourbon.....		9,80€
Tarte citron meringuée.....		10,00€
Brioche façon pain perdu, sauce caramel beurre salé, glace vanille.....		10,50€
Baba gourmand arrosé de rhum ambré Saint James*.....		12,00€
Profiteroles préparées à la commande 3 choux, glace vanille et pot de chocolat chaud		13,00€

Menu « Petits Gastronomes » 10€

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

- Filet de daurade, purée **ou** Steak haché, frites
- Glaces **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.