

# Le CONGRÈS Auteuil

## 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

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


Terrine de campagne maison, pickles de fenouil, servie à discrétion.....	9,00€
Aubergine rôtie, sauce chimichurri, coulis de poivron rouge.....	10,00€
Tataki de thon, pickles de piments rouges.....	11,00€
Avocat crevettes et pomelos, sauce cocktail.....	12,50€
Burrata crémeuse et tomates, coulis de piquillos.....	13,50€
Tartare de daurade, gingembre et coriandre.....	14,00€
Gros escargots de Bourgogne servis en coquille*.....	par 6..... 14,50€
	par 12..... 28,00€
Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette Calamansi.....	16,50€
Saumon d'Ecosse fumé au bois de hêtre, fromage blanc citron vert.....	21,00€

## Les Salades

Salade César <i>Salade romaine, suprême de poulet, Parmesan, sauce César</i> .....	22,00€
Salade César au saumon fumé <i>Salade romaine, saumon fumé, Parmesan, sauce César</i> .....	23,00€

## Les Poissons

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

Pavé de thon, pommes grenaille, tomates confites.....	23,00€
Filet de daurade, fricassée de légumes verts, sauce vierge.....	23,50€
Noix de Saint-Jacques à la provençale, aubergine rôtie.....	32,00€
Belle sole française meunière ou à la plancha, purée.....	49,00€
Homard entier canadien, sauce chimichurri.....	56,00€
 Aubergines rôties, sauce chimichurri.....	17,00€

# Les Viandes

Cheeseburger tradition gourmande <b>Pain bun, viande de bœuf hachée, cheddar, tomate, salade, oignon frit, sauce cocktail</b>	19,50€
Tartare de bœuf ou poêlé <b>Viande maigre hachée à la commande et préparée à votre goût</b> .....	20,00€
Suprême de poulet plancha, mousseline de patate douce, jus au thym.....	21,00€
Carpaccio de bœuf « émincé au couteau », sauce chimichurri, câpres et cébette.....	24,00€
Rognon de veau servi entier ou émincé, sauce moutarde à l'ancienne.....	24,50€
Cœur de rumsteak, sauce béarnaise.....	25,00€
Belle entrecôte de boeuf, sauce béarnaise.....	32,00€
Filet de boeuf poêlé au poivre mignonnette, ou grillé sauce béarnaise.....	34,00€
Côte de boeuf pour 2 personnes, sauce béarnaise.....	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 N°3
- Terrine de campagne maison, pickles de fenouil
- Aubergine rôtie, sauce chimichurri, coulis de poivron rouge
- Filet de daurade, fricassée de légumes verts, sauce vierge
- Cuisse de canard confite, pommes grenaille, jus au thym
- Onglet de boeuf aux échalotes confites
- Riz au lait à la vanille, coulis caramel
- Mousse au chocolat « Grand Cru »
- Fontainebleau aux framboises fraîches
- ½ bouteille d'eau minérale **ou** ½ 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

Riz au lait à la vanille, coulis caramel.....	8,50€
Ile flottante, crème anglaise maison.....	8,80€
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 au beurre salé, Poire Williams</b> .....	3 boules 9,50€
<b>Citron vert, Framboise, Rhum raisins, Cassis</b> .....	
Crème brûlée à la vanille Bourbon.....	9,80€
Fontainebleau aux framboises fraîches.....	10,00€
Cheesecake, coulis de fruits rouges.....	10,50€
Baba gourmand arrosé de rhum ambré Saint-James*.....	12,00€
Profiteroles préparées à la commande <b>3 choux, glace vanille et pot de chocolat chaud</b> .....	13,00€

### Menu « Petits Gastronomes » 10€

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

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