

# 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

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 .....	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.

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

## Les Entrées

Poireau vinaigrette mimosa .....	8,00€
Traditionnelle gratinée à l'oignon parisienne.....	8,50€
Œufs pochés en meurette.....	10,00€
Ravioles de la Mère Maury à la crème de ciboulette* .....	11,00€
Avocat crevettes et pomelos, 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€
Tartare de saumon, concombre, sauce à l'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, 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 saumon, jus au thym, pommes grenaille et fricassée de champignons .....	24,00€
Choucroute de la mer au beurre blanc <b>Noix de Saint-Jacques, saumon, daurade, moules</b> .....	27,00€
Bar entier rôti, sauce beurre blanc, purée.....	28,00€
Noix de Saint-Jacques à la plancha, endives caramélisées.....	33,00€
Belle sole française meunière ou à la plancha, purée.....	50,00€
Homard entier canadien, sauce béarnaise.....	58,00€

# Les Viandes

Cheeseburger tradition gourmande <b>Pain bun, viande de bœuf hachée, cheddar, tomate, salade, oignons frits, 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 fermier à la crème et champignons.....	21,00€
Magret de canard du Sud-Ouest, jus au vinaigre de Xérès, pommes grenaille.....	22,00€
Rognon de veau servi entier ou émincé, sauce moutarde à l'ancienne.....	23,00€
Choucroute du Congrès <b>Montbéliard, Francfort, Morteau, poitrine fumée, échine de porc</b> .....	24,50€
Coeur de rumsteak, sauce béarnaise, frites.....	25,00€
Belle entrecôte de bœuf, sauce béarnaise, frites.....	33,00€
Châteaubriand grillé, sauce béarnaise, frites.....	35,00€
Filet de bœuf façon « Congrès Auteuil », sauce au poivre, frites.....	35,00€
Côte de bœuf « Fine Fourchette » pour 1 personne, sauce béarnaise, frites.....	37,00€

## 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
- 
- Ravioles de la Mère Maury à la crème de ciboulette\*
  - Terrine de campagne maison
  - Avocat crevettes et pomelos, sauce cocktail
  - Œufs pochés en meurette
  - 6 huitres creuses de Bretagne N°3
- 
- Filet de daurade, sauce beurre blanc, mousseline de céleri
  - Andouillette AAAAA, sauce moutarde à l'ancienne, frites
  - Onglet de bœuf, sauce au poivre, frites
  - Fricassée de rognons de veau, sauce moutarde à l'ancienne
  - Cuisse de canard confite, pommes persillées
- 
- Assiette de brie de Meaux
- 
- Ile flottante, crème anglaise maison, amandes effilées
  - Mousse au chocolat « Grand Cru »
  - Assortiment de glaces ou sorbets de votre choix (fabrication artisanale)\*
  - Fromage blanc, coulis fruits rouges
  - Tarte fine aux pommes, glace vanille
- 
- 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

Ile flottante, crème anglaise maison, amandes effilées.....	8,80€
Chou façon Paris-Brest.....	9,00€
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,</b> <b>Citron vert, Framboise, Rhum raisins, Cassis</b>	3 boules 9,50€
Crème brûlée à la vanille Bourbon.....	9,80€
Tarte fine aux pommes, glace vanille.....	10,00€
Brioche façon pain perdu, sauce caramel beurre salé, glace vanille*.....	10,50€
Tarte sablée citron meringuée.....	11,00€
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€

### Menu « Petits Gastronomes » 10€

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

- Pavé de saumon, 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.