

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

Pour 1 personne..... 75,00€

- 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

Pour 1 personne..... 92,00€

- 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

Pour 1 personne..... 41,00€

- 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

Pour 1 personne..... 43,00€

- 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

Pour 1 personne..... 62,00€


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

Les Entrées

Terrine de campagne maison.....	9,00€
Œufs pochés en meurette.....	10,00€
Artichauts poivrade marinés, copeaux de Cantal.....	10,50€
Ravioles de la Mère Maury à la crème de ciboulette.....	11,00€
Asperges vertes et oeuf poché, sauce vierge.....	11,50€
Tartare de thon et avocat au citron vert.....	12,00€
Avocat crevettes et pomelos, sauce cocktail.....	12,50€
Burrata crémeuse, tomates cerises à l'huile d'olive et basilic.....	13,00€
Gros escargots de Bourgogne servis en coquille*.....	par 6..... 14,80€
	par 12..... 28,50€
Foie gras de canard du Sud-Ouest, pickles de fenouil, pain de campagne grillé.....	19,00€

Les Poissons

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

Tartare de thon et avocat au citron vert.....	22,00€
Pavé de thon, sauce vierge, pousses d'épinard.....	23,00€
Gambas poêlées, sauce chimichurri, pommes grenaille.....	27,00€
Bar servi entier, sauce beurre blanc, purée.....	31,00€
Belle sole française meunière ou à la plancha, purée.....	50,00€
Homard entier canadien, sauce béarnaise.....	58,00€
 Ravioles de la Mère Maury à la crème de ciboulette.....	17,00€

Semainier

LUNDI

Poulet rôti de nos régions, purée..... 18,00€

MARDI

Foie de veau au jus de Xérès,
pousses d'épinard..... 22,00€

MERCREDI

Paleron de bœuf confit,
carottes fondantes..... 22,00€

JEUDI

Blanquette de veau, riz pilaf..... 22,00€

VENDREDI

Aïoli à la provençale..... 22,00€

SAMEDI & DIMANCHE

Gigot d'agneau de nos régions,
jus au thym, haricots verts..... 24,00€
(Supplément 4€ dans nos menus)

Les Viandes

Cheeseburger tradition gourmande Pain bun, viande de bœuf hachée, cheddar, tomate, salade, oignon frit, sauce cocktail	19,00€
Véritable andouillette de Troyes AAAAA à la dijonnaise, frites.....	19,80€
Tartare de bœuf ou poêlé Haché à la commande et préparé à votre goût.....	20,00€
Suprême de poulet fermier « Label Rouge », sauce aux morilles, purée.....	21,50€
Magret de canard du Sud-Ouest au vinaigre de Xérès, pommes grenaille.....	22,00€
Rognon de veau servi entier ou émincé à la moutarde à l'ancienne.....	23,00€
Onglet de bœuf aux échalotes confites, frites.....	25,00€
Belle entrecôte de bœuf, sauce béarnaise, frites.....	34,00€
Châteaubriand grillé, sauce béarnaise, frites.....	35,00€
Filet de bœuf au poivre façon « Congrès Auteuil », frites.....	35,00€

Nos pièces de viande sont accompagnées au choix d'une sauce béarnaise, poivre ou moutarde à l'ancienne.

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

- 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 huîtres Creuses de Bretagne N°3

- Foie gras de canard du Sud-Ouest, pickles de fenouil,

pain de campagne grillé **(Supplément 4€)**

- Filet de daurade, sauce vierge, haricots verts

- Andouillette AAAAA à la dijonnaise, frites

- Pièce du boucher, sauce au poivre, frites

- Fricassée de rognons de veau à la moutarde à l'ancienne

- Cuisse de canard confite, pommes persillées

- Ravioles de la Mère Maury à la crème de ciboulette

- Plat du semainier **(Supplément 4€ pour le gigot d'agneau)**

- 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 aux framboises, coulis de 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

Les Desserts

Assiette de fromages de nos provinces.....		9,00€
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, Fraise, Rhum raisins, Cassis		
Ile flottante, crème anglaise maison, amandes effilées.....		8,80€
Mousse au chocolat « Grand Cru ».....		9,20€
Crème brûlée à la vanille Bourbon.....		9,80€
Brioche façon pain perdu au caramel beurre salé, glace vanille.....		10,00€
Tarte fine aux pommes, glace vanille.....		10,50€
Millefeuille du Congrès Auteuil.....		11,00€
Chocolat Liégeois Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly		12,00€
Baba gourmand arrosé de rhum ambré Saint-James*.....		12,50€
Profiteroles préparées à la commande 3 choux, glace vanille et pot de chocolat chaud		13,00€

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

Menu « Petits Gastronomes » 10€

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

- Filet de bar, purée **ou** Steak haché, frites
- Glaces* **ou** Crème brûlée
- Coca-Cola (33cl) **ou** Jus de fruits (20cl) **ou** Vittel fruité fraise-framboise (33cl)

Prix service compris (15% calculés sur le H.T. / hors service)

Le
CONGRÈS
Auteuil