

# CONGRÈS

## Maillot

### 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 500g.....	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€


- 1/2 homard canadien
- 1/2 tourteau
- 3 langoustines
- 6 crevettes roses
- Crevettes grises

# Les Entrées

Traditionnelle gratinée à l'oignon parisienne.....	8,50€
Œufs pochés à la crème de morilles.....	10,00€
Ravioles de la Mère Maury, crème de ciboulette.....	11,00€
Saint-Marcellin rôti et tomates confites maison à l'huile de romarin.....	11,50€
Poêlée de couteaux en persillade.....	12,00€
Avocat crevettes, pomelos et sauce cocktail.....	12,50€
Soupe de poissons des mareyeurs*, rouille et croûtons.....	13,00€
Gros escargots de Bourgogne servis en coquille*.....	par 6..... 14,80€
	par 12..... 28,50€
Tartare de saumon d'Ecosse au citron vert et avocat.....	15,00€
Foie gras de canard du Sud-Ouest, mousseline et pickles de chou-fleur.....	25,00€

# Les Poissons

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

Pavé de thon, jus au thym, légumes rôtis.....	24,00€
Pavé de saumon d'Ecosse au beurre blanc, fondue de poireau.....	25,00€
Daurade royale servie entière, sauce beurre blanc, purée.....	26,00€
Noix de Saint-Jacques à la plancha, sauce beurre blanc, endives caramélisées.....	33,00€
Belle sole française meunière ou à la plancha, purée.....	56,50€
 Ravioles de la Mère Maury, crème de ciboulette.....	17,00€

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

CONGRÈS  
Maillot

# Les Classiques du Congrès

Nos morceaux sont choisis sur des vaches élevées en France et maturés 20 jours chez notre boucher.

Cuisse de canard confite du Sud-Ouest, pommes grenaille.....	19,50€
Véritable andouillette de Troyes AAAAA à la dijonnaise, frites.....	19,80€
Tartare de bœuf ou « aller retour » haché à la commande et préparé à votre goût.....	20,00€
Suprême de poulet fermier de nos régions, sauce 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€
Noix de joue de bœuf confite, pommes grenaille.....	24,00€
Généreuse entrecôte persillée, frites.....	34,00€
Côte de bœuf « Fine fourchette » pour 1 personne.....	37,00€
Châteaubriand grillé, sauce béarnaise, frites.....	39,00€
Filet de bœuf au poivre façon « Congrès Maillot », frites.....	39,00€

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** Americano **ou** Lillet
- Poireau vinaigrette mimosa
- Jambon persillé de Bourgogne\*
- 6 huîtres Creuses de Bretagne N°3
- Ravioles de la Mère Maury, crème de ciboulette
- Pavé de thon, jus au thym, légumes rôtis
- Cuisse de canard confite du Sud-Ouest, pommes grenaille
- Pièce du boucher, sauce poivre, frites
- Ile flottante, crème anglaise
- Mousse au chocolat « Grand Cru »
- Crème brûlée à la vanille Bourbon
- 1/2 bouteille d'eau minérale **ou** 1/2 bouteille de Buzet (rouge, blanc **ou** rosé)
- Café **ou** Thé

CONGRÈS  
Maillot

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.....	8,50€
Carpaccio d'ananas, coulis mangue-passion, sorbet mangue.....	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, Citron vert, Framboise, Cassis, Fruit de la passion, Poire, Mangue</b> .....	3 boules 9,50€
Crème brûlée à la vanille Bourbon.....	9,80€
Pavlova aux fruits exotiques.....	10,00€
Millefeuille, sauce caramel beurre salé.....	11,50€
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€
Pruneaux à l'Armagnac*.....	15,00€

### Menu Petits Gastronomes 10€

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

Pavé de saumon, purée **ou** Suprême de poulet, frites

\*\*\*\*

Glace\* **ou** Crème brûlée

\*\*\*\*

Coca-Cola (33cl) **ou** Jus de fruits (20cl)

Automne / Hiver 2025-2026

[www.congres-maillot.com](http://www.congres-maillot.com)