

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

Selection 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€
Raviolis 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*.....	14,80€
	par 6.....
	par 12.....
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€

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

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 AAAA 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

Île 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€
Vanille, Chocolat noir, Café, Caramel, Citron vert, Framboise, Cassis, Fruit de la passion, Poire, Mangue	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 3 choux, glace vanille et pot de chocolat chaud	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