

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€
Jambon persillé de Bourgogne*.....	9,50€
Asperges vertes et oeuf poché, sauce vierge.....	11,50€
Poêlée de couteaux en persillade.....	12,00€
Avocat crevettes, pomelos et sauce cocktail.....	12,50€
Tartare de thon au citron vert et avocat.....	12,80€
Soupe de poissons des mareyeurs, rouille et croûtons.....	13,00€
Burrata crémeuse, tomates cerises à l'huile d'olive et vinaigre de cidre.....	13,50€
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.....	25,00€
Le verre de Sauternes AOP Bastor Lamontagne 2011 (12cl).....	12,50€

Les Poissons

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

Tartare de thon au citron vert et avocat.....	23,00€
Pavé de thon, sauce chimichurri, pommes grenaille.....	24,00€
Pavé de saumon au beurre blanc, fenouil confit.....	25,00€
Daurade royale servie entière, sauce beurre blanc, purée.....	26,00€
Poêlée de gambas, sauce chimichurri, pommes grenaille.....	31,00€
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.

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€
Magret de canard du Sud-Ouest au vinaigre de Xérès, pommes grenaille.....	22,00€
Salade César poulet croustillant Salade romaine, poulet croustillant, Grana Padano, sauce César, oignons frits....	22,50€
Rognon de veau entier ou émincé à la moutarde à l'ancienne.....	23,00€
Suprême de poulet fermier de nos régions « Label rouge », sauce morilles, purée.....	23,50€
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
- Oeufs mayonnaise du Congrès Maillot
- Jambon persillé de Bourgogne*
- 6 huîtres Creuses de Bretagne N°3
- Filet de daurade, sauce vierge, haricots verts
- Ravioles de la Mère Maury, crème de ciboulette
- 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

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€
Vanille, Chocolat noir, Café, Caramel au beurre salé, Poire Williams,	3 boules	9,50€
Citron vert, Fraise, Fruit de la passion, Mangue		
Crème brûlée à la vanille Bourbon.....		9,80€
Tarte sablée aux framboises et chantilly.....		11,50€
Millefeuille* tradition.....		12,00€
Baba gourmand arrosé de rhum ambré Saint-James*.....		13,00€
Profiteroles préparées à la commande 3 choux, glace vanille et pot de chocolat chaud		13,50€
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** Poulet croustillant, frites

Glace* **ou** Crème brûlée

Coca-Cola (33cl) **ou** Jus de fruits (20cl) **ou** Vittel fruité fraise-framboise (33cl)

Printemps / Eté 2026

www.congres-maillot.com

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Chers clients allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'information sur la présence d'allergènes dans nos plats.