

# 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 .....            | 33,00€ |
| 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..... | 59,00€ |

# 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..... 76,00€

- 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..... 93,00€

- 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..... 42,00€

- 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..... 44,00€

- 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..... 63,00€

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

# Les Entrées

|                                                           |                    |
|-----------------------------------------------------------|--------------------|
| Poireaux tièdes sauce ravigote.....                       | 8,00€              |
| 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€             |
| 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€             |
| Tartare de saumon au citron vert et avocat.....           | 14,00€             |
| Gros escargots de Bourgogne servis en coquille*.....      | par 6..... 15,00€  |
|                                                           | par 12..... 29,00€ |
| Foie gras de canard du Sud-Ouest, pickles de fenouil..... | 19,00€             |

# 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, pommes vapeur.....                                                                   | 28,00€ |
| Noix de Saint-Jacques à la plancha, sauce beurre blanc, endives caramélisées.....                                                       | 33,00€ |
| Belle sole française meunière ou à la plancha, purée.....                                                                               | 57,00€ |
|  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€ |
| Blanquette de veau aux légumes, riz pilaf.....                                       | 22,50€ |
| Rognon de veau servi entier ou émincé à la moutarde à l'ancienne.....                | 23,00€ |
| Suprême de poulet fermier de nos régions, sauce morilles, purée.....                 | 23,50€ |
| Onglet de bœuf, échalotes confites, frites.....                                      | 25,50€ |
| Généreuse entrecôte persillée, frites.....                                           | 34,50€ |
| Châteaubriand grillé, 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

- Poireaux, sauce ravigote
- Jambon persillé de Bourgogne\*
- 6 huîtres Creuses de Bretagne N°3
- Foie gras de canard du Sud-Ouest (Supplément 4€)

- Ravioles de la Mère Maury, crème de ciboulette
- Filet de daurade, sauce beurre blanc, purée
- Pièce du boucher, sauce poivre, frites maison
- Blanquette de veau aux légumes, riz pilaf

- Ile flottante, crème anglaise
- Mousse au chocolat « Grand Cru »
- Crème brûlée à la vanille Bourbon
- Assiette de fromages de nos provinces

- 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€ |
| Vanille, Chocolat noir, Café, Caramel au beurre salé, Poire Williams,                     | 3 boules 9,50€ |
| Citron vert, Fraise, Fruits de la passion, Mangue                                         |                |
| Crème brûlée à la vanille Bourbon.....                                                    | 9,80€          |
| Tarte Tatin sablée du Congrès Maillot.....                                                | 10,00€         |
| Millefeuille, sauce caramel beurre salé.....                                              | 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 Suprême de poulet, frites

\*\*\*\*

Glace\* ou Crème brûlée

\*\*\*\*

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

Automne - Hiver 2026/2027

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.  
 Chers clients, nous tenons à votre disposition un recueil d'information sur la présence d'allergènes dans nos plats.