

Paris 16e : un Congrès « popu chic »



Service de la sole © GP

L'inflation gagne toute la restauration parisienne. . Les deux menus n'ont pas haussé leur prix depuis belle lurette et les prix des (bonnes) viandes - comme le rognon de veau servi entier ou émincé à la moutarde ou le magret de canard au vinaigre de xérès, demeurent autour de 20 €. Le menu à 40 € avec terrine de campagne, daurade royale et mousse chocolat, vin (côtes de buzet), café et eau compris, attire du monde - la formule à 29 € avec les mêmes plats qui se complètent d'autres (comme l'avocat sauce cocktail ou l'andouillette des 5 A) fait un tabac légitime, surtout dans ce cadre soigné avec tables bien nappées et verrière en rotonde puis panorama sur la place et la porte d'Auteuil au premier. Ce Congrès résiste



Terrine de campagne © GP

Bien sûr, il peut avoir une surchauffe du service et forte attente (au début), surtout le dimanche, quand les familles d'entre Auteuil et Passy - les modestes du 16e - colonisent les grandes tables dans la gaieté, et les plates du belon sont un tantinet lilliputiennes (mais à 24 € les 6...). Mais la maison sert non stop de 8h à 23h (ceci explique cela) et la sincérité du propos enchante. La dite terrine, avec son fenouil mariné, est une réussite, la côte de boeuf grillée avec sa belle odeur de thym et de feu de bois, servie pour un, est délicieuse, tendre et vigoureuse à la fois, avec ses frites maison, la sole meunière, découpée avec dextérité, fait un joli moment. Et la purée qui l'accompagne est onctueuse.



Sole meunière © GP

Il y a encore le gigot d'agneau du dimanche, servi avec ses haricots verts frais, les desserts régressifs, comme la tarte sablée avec framboises et chantilly, ou l'impeccable île flottante. Et la cave ne manque pas de ressource avec le splendide château Martet réserve de la famille en Sainte Foy cotes de Bordeaux 2016 très proche du sous bois, presque un vin de gibier, le frais château la Verrerie les hautes collines en AOP Luberon 2023, sans omettre le porto Graham's vintage 2017 qui accompagne des fromages et le contrepoint final de l'armagnac Janneau, du calvados le père Jules Léon Desfrieches à Saint Désir de Lisieux. Vive ce Congrès où l'on aime prendre de bonnes habitudes !



Tarte framboise © GP

Le Congrès Auteuil

144 boulevard Exelmans

Paris 16e

Tél. 01 46 51 15 75

29 (formule), 40 (vins c.) € **Menus :**

55-85 € **Carte :**

8h-23h **Horaires :**

Ouvert tous les jours **Fermeture hebdo. :**

Porte d'Auteuil **Métro(s) proche(s) :**

Site: www.congres-auteuil.com