

17 rue Saint-Rémi, 33000 Bordeaux



LA BRASSERIE D'AUJOURD'HUI AUX SAVEURS D'ANTAN

À deux pas de la célèbre place de la Bourse, le restaurant Maillard vous ouvre ses portes : il est l'heure de passer à table !

DES RECETTES TRADITIONNELLES

Notre brasserie tire son nom du célèbre chimiste éponyme ayant fait la découverte d'une réaction chimique des aliments soumis à la cuisson conduisant couleur et odeur

que l'on retrouve dans la traditionnelle gastronomie française. Tant d'odeurs, d'images, de goûts qui parsèment nos souvenirs.

C'est bien de cela dont il s'agit, l'art de vivre à la française. Maillard est la brasserie où chacun.e retrouve les goûts et les coutumes des tables qui ont fait la renommée de la gastronomie française.

DES PRODUITS RÉSOLUMENT FRANÇAIS

Oeufs mimosa, cordon-bleu, bœuf bourguignon, tarte tatin... Tout est fait maison et avec amour. Viandes, légumes, vins, spiritueux... Tous nos produits sont 100% français, bien élevés et sélectionnés avec attention. Venez découvrir le savoir-faire de nos anciens, magnifié par le talent de nos cuisiniers. Pour l'amour d'antan.

COCKTAILS

Notre barman vous concocte de gourmands élixirs à découvrir.

RÔTISSERIE

Un généreux poulet rôti se déguste seule, en famille, en amoureux.ses ou entre ami.e.s.

TARTE TATIN

Un traditionnel repas ne se termine jamais sans une touche sucrée. Nos cuisiniers magnifient les desserts d'époque.

FESTIVITÉS

Pour vos banquets et événements, pensez à privatiser notre salon.



ENTRÉES

Oeufs mimosa

Oeufs bio des Landes façon mimosa, mayonnaise

- 7 -

Saint-Marcellin rôti

Fromage de la maison Deruelle, rôti au thym, pain frotté à l'ail

- 11 -

Hareng pomme à l'huile

Filets de hareng à l'huile d'olive, pommes de terre vapeur

- 9 -

Pâte en croûte

Recette gardée par la maison

- 12 -

Soupe à l'oignon

Gratinée au comté AOP 10 mois et croûtons frottés à l'ail

- 9 -

Escargots de Bourgogne

Gros escargots, beurre persillé

Les 6 - 11 -
Les 12 - 20 -



Oeuf en meurette

Oeuf bio des Landes poché dans son vin, sauce bourguignonne, champignons, lardons au couteau, croûtons frottés à l'ail

- 11 -

Poireaux vinaigrette

Cuits à l'anglaise, vinaigrette à la moutarde ancienne

- 8 -

RUBRIQUE CULINAIRE



L'ORIGINE DES OEUFS MIMOSA

Ces oeufs sont appelés "mimosa", car saupoudrés de jaune cuit écrasé en petits grains, ils évoquent la fleur de mimosa.

On peut considérer que l'origine de l'œuf mimosa remonte à la Rome antique où déjà des œufs pelés et

coupés en quatre étaient servis garnis de sauces. Néanmoins, la recette de l'œuf que l'on farcit avec son propre jaune mêlé à des condiments est originaire d'Andalousie, attestée par sa présence dans un livre de cuisine du XIII^e siècle.

POURQUOI CORDON-BLEU ?

À l'heure actuelle, le doute plane encore sur l'origine du nom "cordon-bleu". Certains pensent que cela viendrait tout simplement d'une recette imaginée par un cordon-bleu. Il fit un succès tel avec ce plat, que l'on appela la recette du même nom que son créateur !

Mais d'autres ont rattaché l'histoire de la recette à la prestation d'un des cuisiniers de l'époque qui aurait eu l'idée de se servir de cordelettes bleues pour attacher les deux escalopes entre elles, avant de leur ajouter les ingrédients, de les farcir et de les paner.



PLATS DE RÉSISTANCE

LES CLASSIQUES

Saucisse purée

Saucisse préparée sur place
servie sur purée crémeuse,
jus corsé

- 17 -

Boeuf bourgignon

Grand classique de la
gastronomie française,
demandez son histoire

- 22 -

Cordon-bleu

Cordon-bleu maison au comté
et emmental, accompagné de
gratin dauphinois, sauce aux
morilles

- 24 -

Agneau à la cuillère

Épaule d'agneau de Sisteron
braisée pendant 3 heures,
servie avec haricots fagotés au
lard, jus réduit

- 31 -

Poisson du moment façon meunière

Demandez le poisson du
jour, accompagné de frites
traditionnelles

- 26 -

Assiette végétarienne

Selon les légumes de saison

- 21 -



accompagnements

Frites traditionnelles

- 4 -

Purée crémeuse

- 5 -

Gratin dauphinois généreux

- 6 -

Haricots verts croquants

- 4 -

Haricots verts croquants bardés

- 6 -

Menu des loupiots - 13 -

*Poisson du moment
purée crémeuse*

OU

*Cordon bleu
frites traditionnelles*

AVEC

Riz au lait OU

*Envie
chocolatée*

ET

Sirop à l'eau

RÔTISSERIE ET GRILLADES

Poulet rôti

Poulet fermier des Landes,
pain aillé

demi (1 à 2 personnes) - 34 -
 entier (3 à 4 personnes) - 65 -

Côte de veau

Veau du Sud-Ouest,
en moyenne entre 400 et 450g

- 32 -

*Chaque plat est servi avec
de traditionnelles frites et
une salade du marché.*

Faux-filet sur os

Boeuf de Normandie maturé 25
jours, prix au kilo, en moyenne
entre 600 et 800g

- 75 / kg -

Cochon de lait

Cochon du Sud-Ouest,
selon arrivage et disponibilité

- 24 / portion -



RÔTISSERIE

En plein coeur du restaurant, une rôtissoire dore de généreux morceaux de viandes au tournebroche que nous vous proposons en portion individuelle, à partager ou au kilo. Nos produits sont 100% français, bien élevés et sélectionnés avec attention. Afin de maintenir un niveau de qualité constant, il est possible qu'un plat ne soit pas disponible à la carte.

DESSERTS



Riz au lait crémeux

mélangé avec de la chantilly,
amandes effilées

- 8 -

Baba au rhum

Rhum Sapio,
zestes d'agrumes

- 9 -

Tarte Tatin

façon grand-mère,
servie avec une crème d'Isigny AOC

- 8 -

Profiterolles gourmandes

Choux croquants, glace vanille, chantilly,
amandes effilées, sauce chocolat

- 10 -

Comté affiné 12 mois

De la fromagerie Deruelle,
servi avec une petite salade

- 7 -

Envie chocolatée

Selon l'humeur du pâtissier

- 9 -



LES SOEURS TATIN

Nous devons le nom tarte tatin à deux soeurs, Stéphanie et Caroline Tatin. Ces dernières ont dirigé l'établissement familial, l'Hôtel Tatin, de 1894 à 1906, dans une petite commune du Loir-et-Cher. L'histoire raconte que l'une des deux soeurs oublia la pâte et dans le feu de l'action, enfourna son moule garni uniquement de pommes et de sucre. S'apercevant de son oubli, elle rajouta simplement la pâte par-dessus les pommes et termina de cuire la tarte ainsi.

“ La gourmandise commence quand on n'a plus faim.

Alfonse Daudet



BOISSONS CHAUDES



Expresso

- 2 -

Décaféiné

- 2 -

Thé

- 4 -

Cafés alcoolisés

- 7 -

{ Whisky
Blanche d'Armagnac
Rhum }