

17 rue Saint-Rémi, 33000 Bordeaux



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

A 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.

Cuisine généreuse, service souriant, accords mets et vins : l'équipe souhaite vous faire vivre une expérience unique.

UNE CUISINE FAITE MAISON ET AVEC AMOUR

Oeufs mimosa, escargots, boeuf bourguignon, cordon-bleu, crêpes Suzette... Tout est fait maison et avec amour. Viandes, légumes, vins, desserts... Tous nos produits sont 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.

OEUF EN MEURETTE 3

Le classique de la cuisine bourguignonne fait son grand retour.

CORDON BLEU 4

Le plat emblématique de la brasserie, à découvrir cet hiver !

PROFITEROLES 6

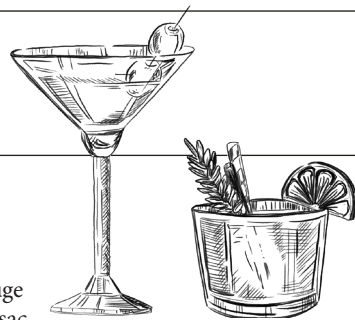
Un traditionnel repas ne se termine jamais sans une touche sucrée. Nos cuisiniers magnifient les desserts d'époque.

FESTIVITÉS 12

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



COCKTAILS



Old Fashioned

Whisky Lefort,
bitter Bordeaux Distilling
Company, zestes d'orange
- 11 -

Negroni

Dry gin Sapio, Vermouth rouge
La Quintinye, bitter Dolin de
Chambery, zestes d'orange
- 12 -

Vieux carré

Whisky Lefort, Vermouth rouge
La Quintinye, Cognac de Poursac,
liqueur bénédictine,
bitter Bordeaux Distilling Company,
zestes d'orange
- 12 -

Expresso Martini

Vodka Sapio, liqueur de café
Bordeaux distilling, sucre de
canne, blanc d'œuf, espresso
- 12 -

Gascon mule

Blanche d'Armagnac du Château
Saint Aubin, ginger beer, jus de
citron, bitter Bordeaux Distilling
Company, zestes de citron
- 11 -

Américano

Vermouth rouge La Quintinye,
bitter Dolin de Chambery,
eau pétillante, zestes d'orange
- 11 -

Louis-Camille

Champagne, liqueur de
clémentine, beurre, gentiane
- 14 -

N'hésitez pas à le demander à la
vodka, au gin ou au rhum français.



APÉRITIFS

Bières Maillard

Bière blonde
(28cl)
- 5 -

Bière du moment
(28cl)
- 5 -

Kirs

Kir
- 6 -

Kir royal
- 8 -

Pastis

Jacoulot
- 8 -

Lillet

Blanc
- 6 -

Rouge
- 6 -

Rosé
- 6 -

Gin tonic

Sapio
- 10 -

Gin Hippolais Avem - agrumes
- 13 -

Gin Sylvia Avem - sureau
- 13 -

Gin Corvus Avem - amer
- 14 -

Gin Botaurus - herbacé
- 14 -

SANS ALCOOL

Eau plate Abatilles (75cl)
- 5 -

Eau pétillante Abatilles (75cl)
- 5 -

Jus Meneau bio : Orange, Pomme, Tomate, Ananas (25cl)
- 5 -

Cola bio (33cl)
- 5 -

Perrier (33cl)
- 5 -

Limonade bio (25cl)
- 5 -

Sirop à l'eau Monin : Grenadine, Menthe, Citron, Pêche
- 3 -

Cocktail sans alcool
- 9 -

SPRITZ

Folle Envie - herbacé
- 9 -

Suze - végétal
- 9 -

Pampelle - agrumes
- 11 -

St-Germain - floral
- 11 -

ENTRÉES

Oeufs mimosa

Oeufs bio des Landes façon mimosa, mayonnaise à l'estragon

- 8 -

Soupe à l'oignon

Dôme feuilleté

- 11 -

Gravlax de saumon

Saumon d'Atlantique, crème d'Isigny à l'aneth

- 17 -

Cuisses de grenouille

Beurre moussoux en persillade

- 21 -

Oeuf en meurette

Oeuf bio des Landes, lard fumé, champignons de Paris, vin rouge

- 10 -

Foie gras de canard

Foie gras de canard IGP du Gers mi-cuit, brioche toastée

- 19 -

Huitres du Bassin n°3

Vinaigre à l'échalote, beurre aux algues

Les 6 - 13 -
Les 12 - 22 -

Escargots de Bourgogne

Gros escargots, beurre persillé

Les 6 - 11 -
Les 12 - 20 -

RUBRIQUE CULINAIRE

L'OEUF EN MEURETTE, ICÔNE DE LA GASTRONOMIE BOURGUIGNONNE

L'œuf en meurette est un plat emblématique de la Bourgogne, né au XIX^e siècle dans les cuisines des auberges et des familles vigneronnes. Son nom vient de la sauce meurette, une réduction à base de vin rouge de Bourgogne. À l'origine, ce plat était une façon économique et savoureuse de recycler les restes de vin et de viande, typique de la cuisine paysanne. Les œufs, pochés ou mollets, étaient ajoutés pour apporter du liant et de la richesse. Au fil du temps, l'œuf en meurette est devenu un symbole de la gastronomie bourguignonne, aux côtés des escargots ou du bœuf bourguignon. Aujourd'hui, on le déguste souvent en entrée, accompagné de pain grillé pour saucer généreusement.

LE CORDON BLEU, SOUVENIR DE NOTRE ENFANCE

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.

LE GRAND CLASSIQUE
DE LA MAISON

PLATS DE RÉSISTANCE

LES CLASSIQUES

accompagnements compris

Tartare de boeuf à votre table

Frites, salade verte

- 23 -

Le cordon-bleu

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

- 28 -

Magret de canard, sauce à l'orange

IGP, environ 350g, jus de canard à
l'orange, frites, salade verte

- 32 -

Boeuf bourguignon

Grand classique de la gastronomie
française, accompagné de ses légumes

- 27 -

Sole meunière ou grillée

Purée de pommes de terre,
poêlée de champignons

- 39 -

Noix de Saint-Jacques

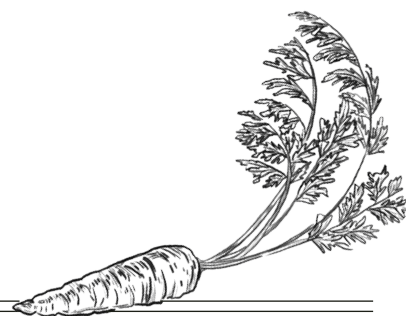
Beurre nantais, riz venere

- 32 -

Assiette végétarienne

Gratin de macaronis aux champignons,
comté 24 mois

- 25 -



VIANDES D'EXCEPTION

Côte de cochon Duroc

Pommes de terre grenaille,
sauce aux morilles

- 38 -

Côte de boeuf Normande

Maturée 25 jours, à partager, sauce
béarnaise, frites, salade verte

- 10 / 100g -

Entrecôte Angus

Black Angus, sauce béarnaise,
frites, salade verte

- 42 -

suppléments

- 6 -

Frites maison

Purée de pommes de terre

Poêlée de champignons
en persillade

Pommes de terre grenaille

Salade verte



L'ESCARGOT, UNE TRADITION CULINAIRE

L'escargot cuisiné avec de l'ail, du persil et du beurre, devient populaire à partir de 1814. Cette année-là, Talleyrand, ministre des Affaires étrangères, organise une réception en l'honneur du tsar de Russie à Paris. Talleyrand veut l'impressionner et lui faire goûter quelque chose qu'il n'a jamais mangé. Il demande alors au cuisinier, qui est bourguignon, de faire des escargots. Historiquement, les escargots de l'espèce « *Helix Pomatia* » étaient ramassés à la main dans les vignobles de la région avant d'être envoyés à Paris, c'est pourquoi ils ont adopté l'appellation « escargots de Bourgogne ».

Menu des loupiots

- 13 -

Cordon-bleu,
frites

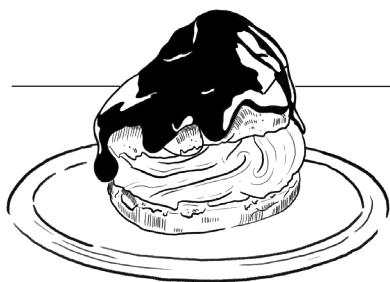
OU

Gratin de macaronis
au comté AOP

Petite profiterole

Sirop à l'eau

DESSERTS



Soufflé au chocolat

Chocolat noir Inaya, coeur lacté

- 14 -

Pavlova

Fruits noirs, crème mascarpone, vanille

- 13 -

Crêpes Suzette

Flambées sous vos yeux

- 14 -

Profiteroles gourmandes

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

Brioche perdue

Caramel, beurre salé, glace vanille

- 10 -

L'unité - 5 -
Les 2 - 8 -
Les 3 - 10 -
Les 10 - 25 -

LA CRÊPE SUZETTE

Entre légende et gourmandise, les crêpes Suzette doivent leur nom à une énigme culinaire aussi savoureuse que leur sauce au beurre, au sucre, au zeste d'orange et au Grand Marnier, le tout flambé dans un spectacle pyrotechnique.

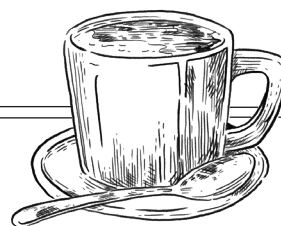
Les crêpes Suzette deviennent un must des grands restaurants dans les années 1920-1930. Leur préparation théâtrale – flambage à table – en fait un dessert spectaculaire, associé au luxe et à la Belle Époque.

Aujourd'hui, elles restent un classique intemporel, même si leur recette exacte varie : certains puristes refusent le Grand Marnier (jugé trop moderne), lui préférant un mélange de Curaçao et de cognac. Une chose est sûre : leur succès tient autant à leur goût qu'à leur légende dorée !

ACCORD METS & VIN

Dame Jeanne (10L)
Mas Amiel Millésime 85

- 9€ le verre -



BOISSONS CHAUDES

Expresso

- 2 -

Décaféiné

- 2 -

Thé

- 4 -

Cafés alcoolisés

- 7 -

{ Whisky
Blanche d'Armagnac
Rhum }



LA RÉACTION DE MAILLARD,
NOUVEAU PROCÉDÉ QUI RÉVOLUTIONNE
LA CHIMIE ALIMENTAIRE

Louis-Camille Maillard, fils cadet du médecin Arthur Maillard (1841-1920), est admis à la Faculté des sciences de l'Université de Nancy à l'âge de 16 ans. Son statut de premier rang en chimie, parmi d'autres sciences naturelles, l'amène à rejoindre la Faculté de Médecine de l'Université de Paris en tant que protégé du Professeur Armand Gautier.

LE SALON PRIVÉ
LOUIS-CAMILLE MAILLARD

Pour vos occasions spéciales, anniversaires, repas d'entreprise, dîners de famille, tablées entre ami.e.s, retrouvailles : pensez à réserver notre salon privé. Un écrin intimiste où passer un moment privilégié et convivial entouré de vos proches.

+ 33 6 50 21 14 51

Contributions scientifiques et multiples prix

À la suite de ses travaux sur la physiologie, en particulier le métabolisme de l'urée et les maladies du rein, il publie en 1912 les résultats d'études sur les réactions entre les acides aminés et des sucres. Ce travail, considéré comme l'une de ses contributions majeures, lui vaut plusieurs prix, dont celui de l'Académie de Médecine en 1914. La réaction de Maillard est née.

La réaction de Maillard

Louis-Camille étudie et décrit les phénomènes survenant lorsque sucres et acides aminés sont chauffés ensemble : il s'agit de la réaction de Maillard. Cette dernière est connue de tous les professionnels de l'alimentation. Elle s'applique à toutes les matières alimentaires surtout lors des cuissons mais pas seulement. Cette réaction est la principale manifestation des phénomènes de brunissement. Elle met en jeu la réaction entre des groupes amines (protéines, peptides) et des sucres réduits durant la préparation et la cuisson des aliments. Température, pH et humidité sont les principaux acteurs de la réaction. Elle conduit à deux conséquences opposées : favorable (flaveur, odeur, couleur) et préjudiciable (dégradation). Elle déclenche des changements de couleur, comme le brunissement du pain durant la cuisson. Nous pouvons affirmer que la réaction de Maillard est une bénédiction culinaire. Cette réaction induit le développement de la faveur et concerne le pain, les viennoiseries et les gâteaux, mais aussi les grillades. En effet, en l'absence de celle-ci, les viandes et les poissons seraient bien pâles et peu sapides. Sans oublier la torréfaction du café, du chocolat, de l'orge...

