



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

LE MIDI - DÉCOUVREZ NOTRE ARDOISE DU JOUR !



Chaque semaine, pour l'offre du midi, en complément de notre carte habituelle, notre Chef imagine une ardoise vivante, guidée par le rythme des saisons et les arrivages du marché. Les produits sont sélectionnés avec exigence, privilégiant les circuits courts et les ingrédients à parfaite maturité, afin de préserver toute leur fraîcheur et leur authenticité.

Entrée, plat, dessert – une sélection volontairement courte, renouvelée au fil des jours, qui met à l'honneur des associations justes et des saveurs équilibrées. Chaque assiette est pensée avec soin, dans le respect du produit, pour révéler l'essentiel sans artifice inutile.

Cette approche nous permet de vous proposer, chaque midi, une cuisine spontanée et généreuse, au plus près de la saison, pour vous offrir le meilleur du marché.

FORMULES

30€

ENTRÉE
PLAT
DESSERT

25€

ENTRÉE - PLAT
ou
PLAT - DESSERT

20€

PLAT SEUL



ENTRÉES

Oeufs mimosa

Oeufs bio des Landes façon mimosa, mayonnaise à l'estragon
- 8 -

Soupe à l'oignon

Dôme feuilleté
- 11 -

Os à moelle

Pain de campagne frotté à l'ail
- 10 -

Pâté en croûte Richelieu

Pickles de légumes
- 13 -

Tartare de thon rouge

Aux agrumes
- 13 -

Foie gras de canard

Foie gras de canard IGP du Gers, mi-cuit, brioche toastée et chutney
- 19 -

Escargots de Bourgogne

Gros escargots,
beurre persillé
Les 6 - 11 -
Les 12 - 20 -

RUBRIQUE CULINAIRE

L'ŒUF MIMOSA, TRÉSOR DE LA CUISINE BISTROTIÈRE

L'œuf mimosa est un incontournable de la cuisine française, apparu au cours du XX^e siècle sur les tables des bistrotts et des repas de famille. Son nom évoque la fleur de mimosa, dont les petits pompons jaunes rappellent le jaune d'œuf émietté qui le recouvre. À l'origine, ce plat était une façon ingénieuse et élégante de sublimer un ingrédient simple et bon marché, typique de la cuisine bourgeoise. Les jaunes, mélangés à de la mayonnaise et parfois à de la moutarde, étaient garnis dans les blancs pour apporter de la générosité et de la gourmandise. Au fil du temps, l'œuf mimosa est devenu un symbole de la convivialité à la française, aux côtés des verrines ou des toasts apéritifs. Aujourd'hui, on le déguste volontiers en entrée ou à l'apéritif, agrémenté de quelques herbes fraîches pour une touche de fraîcheur.



PLATS DE RÉSISTANCE

LES CLASSIQUES

accompagnement compris

Tartare de bœuf

Préparé à table
Frites et salade verte
- 23 -

Le cordon-bleu

Cordon-bleu maison au comté
AOP et emmental, gratin
dauphinois, sauce aux morilles
- 28 -

Gnocchi de pomme de terre

Coulis de piquillos, pesto de
basilic et parmesan
- 25 -

Bœuf bourguignon

Accompagné de ses légumes
- 27 -

Sole meunière ou grillée

Préparée à table
Purée de pomme de terre,
poêlée de champignons
- 39 -

La Grande César

Cœur de romaine croquant,
poulet, parmesan, croûtons et
sauce César maison
- 23 -

GRILLADES

Bavette d'Aloyau

À l'échalote, frites et salade
verte
- 23 -

Côte de veau aux morilles

Purée de pomme de terre
- 36 -

Entrecôte Angus

sauce béarnaise, frites et
salade verte
- 36 -

Magret de canard

IGP, environ 350g,
jus de canard à l'orange,
frites et salade verte
- 28 -

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



À PARTAGER
min 2 pers

Côte de Bœuf
Maturée

Race Française
Environ 500g/pers

Frites et salade à volonté

- 38/pers -

MENU D'ANTAN

Œufs Mimosa

Soupe à l'oignon

-

Cordon Bleu

Bœuf Bourguinon

-

Profiteroles au chocolat

- 40 -



SUPPLÉMENTS

Frites maison

Purée de pommes de terre

Haricots verts
en persillade

Salade verte

- 6 -



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

Cordon-bleu et frites

-

Gnocchi de pomme de
terre

Petite
profiterole

Sirop à l'eau

- 13 -

DESSERTS



Soufflé vanille

Et noix de cajou

- 12 -

Tartelette fraise et rhubarbe

- 10 -

Ile flottante

Et pop corn caramélisé

- 8 -

Profiteroles

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

L'unité - 5 -

Les 2 - 8 -

Les 3 - 10 -

Les 10 - 25 -

Mousse chocolat

Servie tiède, glace vanille de
Madagascar

- 9 -

LA PROFITEROLE

Entre gourmandise et élégance, la profiterole doit sa renommée à une alchimie aussi irrésistible que ses ingrédients : des choux craquants dorés au four, une glace vanille généreuse cachée à l'intérieur, et un voile de chantilly légère, le tout nappé d'une sauce chocolat chaude versée en salle, dans un silence admiratif.

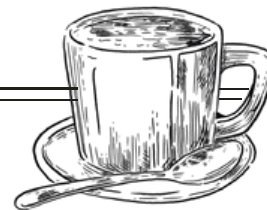
La profiterole s'impose comme une institution des brasseries françaises dès la fin du XIXe siècle. Son contraste chaud-froid, la sauce chocolat fumante rencontrant la glace glacée, en fait un dessert aussi savant que jouissif, associé au plaisir simple et sans prétention des grandes tablées en famille.

Aujourd'hui, elle reste un classique indétronable, fidèle à sa recette d'antan : la chantilly apporte sa douceur aérienne, les amandes effilées leur croquant délicat, et la sauce chocolat chaude vient couronner le tout avec générosité. Un dessert dont on ne se lasse jamais !

ACCORD METS & VIN

Dame Jeanne
Mas Amiel Millésime 85

Le verre - 9 -



BOISSONS CHAUDES

Expresso

- 2 -

Décaféiné

- 2 -

Thé

- 4 -

Cafés alcoolisés

- 7 -

{ Whisky
Blanche
d'Armagnac Rhum }

AMOUR D'ANTAN

17 rue Saint-Rémi, 33000 Bordeaux



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. 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 flaveur 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...

