

17 rue Saint-Rémi, 33000 Bordeaux



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 2

Notre barman vous concocte de gourmands élixirs à découvrir.

RÔTISSERIE 5

Un généreux cochon de lait se déguste seule, en famille, en amoureux, ou entre ami.e.s.

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.

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 !



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 -

Saucisson brioche

Recette gardée par la maison

- 12 -

Hareng pomme à l'huile

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

- 9 -

Soupe à l'oignon

Gratinée au comté AOP et croûtons frottés à l'ail

- 9 -

Escargots de Bourgogne

Gros escargots, beurre persillé

Les 6 - 11 -
Les 12 - 20 -



Oeuf en meurette

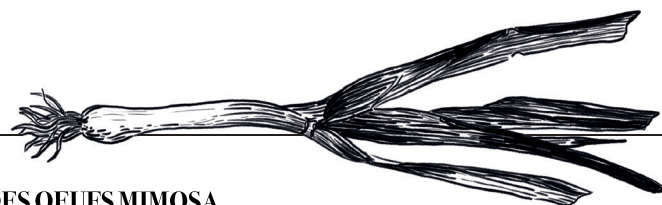
Oeuf bio des Landes poché dans son vin, sauce bourguignonne, champignons, lardons au couteau, croûtons frottés à l'ail

- 11 -

Asperges

Asperges vertes et blanches, sauce mousseline

- 11 -



RUBRIQUE CULINAIRE



L'HISTOIRE 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.



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.

PLATS DE RÉSISTANCE

LES CLASSIQUES

accompagnements compris

Filet mignon

Filet mignon de porc
du Sud-Ouest,
servi sur purée crémeuse,
sauce moutarde à l'ancienne

- 21 -

Cordon-bleu

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

- 24 -

Boeuf bourguignon

Grand classique
de la gastronomie française,
accompagné de ses légumes

- 22 -

Agneau à la cuillère

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

- 31 -

Poisson du moment

Demandez le poisson du jour,
accompagné de légumes
de saison

- 26 -

Assiette végétarienne

Selon les légumes de saison

- 21 -



Menu des loupiots - 13 -

Cordon-bleu		Purée crémeuse		Petite profiterole	
OU	AVEC	OU	ET	OU	Sirop à l'eau
Poisson du moment		Frites traditionnelles		Envie chocolatée	

RÔTISSERIE ET GRILLADES

Spécialité à la broche

Selon arrivage,
voir ardoise

Côte de veau

Veau du Sud-Ouest,
sauce poivre

- 32 -

Côte de boeuf

Boeuf de Normandie maturé
25 jours, à partager,
sauce béarnaise

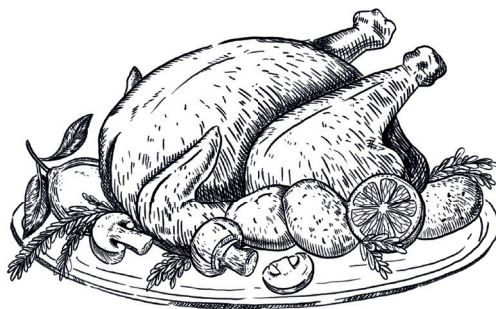
- prix au kilo -

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

Cochon de lait

Cochon du Sud-Ouest,
selon arrivage et disponibilité

- 24 / portion -



suppléments

Frites traditionnelles - 4 -

Purée crémeuse - 5 -

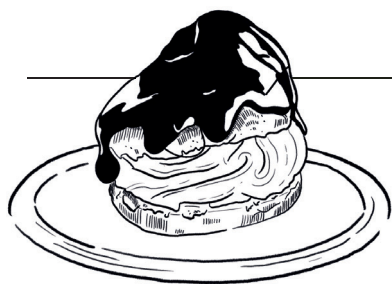
Gratin dauphinois généreux - 6 -

Légumes de saison - 5 -

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



Tarte citron meringuée

Crème au citron jaune bio,
meringue flambée

- 9 -

Baba au rhum

Rhum Sapio,
zestes d'agrumes

- 9 -

Tarte Tatin

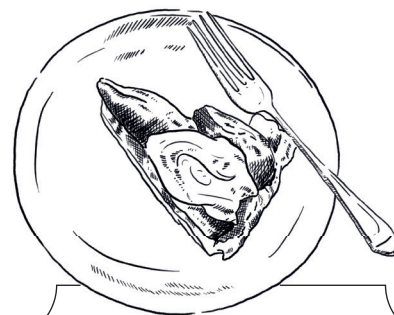
Façon grand-mère,
servie avec une crème d'Isigny AOC

- 8 -

Envie chocolatée

Selon l'humeur du pâtissier

- 9 -



Fromage du moment

De la fromagerie Deruelle,
servi avec une petite salade

- 7 -

Profiteroles gourmandes

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

L'unité - 5 -

Les 2 - 8 -

Les 3 - 10 -

Les 10 - 25 -

ACCORD METS & VIN

Dame Jeanne (10L)
Mas Amiel Millésime 85

- 9€ le verre -



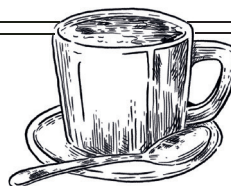
“ La gourmandise commence
quand on n'a plus faim.

Alfonse Daudet

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.

BOISSONS CHAUDES



Expresso

- 2 -

Décaféiné

- 2 -

Thé

- 4 -

Cafés alcoolisés

- 7 -

Whisky
Blanche d'Armagnac
Rhum