



LA CUISINE DE CE MIDI

09.11.2018

PLAT	14,00
ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT	16,50
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	18,50

Le pain de ce midi nous vient directement de chez Levain, Le Vin de Christophe Fertillet

ENTRÉES

- Oeuf parfait de la ferme des Bleuets, poireaux Saint-Victor, noisettes*
- Velouté de courge Butternut, crème au miel de châtaignier de Corse

PLATS

- Boeuf limousin d'Antoine Villepontoux, vin rouge du domaine de Séailles, pommes de terre Annabelle, carottes Nantaise, chou Chinois
- Lieu Jaune de ligne de Ouessant, betteraves Ronde de Detroit, navets Tokyo Cross, radis Green et Red Meat (+5€)
- Lentilles vertes de la ferme Fontaine, persil Tubéreux, panais demi-long de Guernesey, huile de noix de Catherine Duboucher, café «La Goutte d'Or» de chez Lomi

DESSERTS

- Coing, mousse au chocolat, crumble amandes*
- Melon Boule d'Or à la cardamome et miel de printemps du maquis Corse, meringue italienne, fromage blanc de Normandie de Stéphanie Conrad, pommes Granny Smith

PRODUITS BRUTS DU JOUR

Saucisses et saucissons	7
Emmanuel Chavassieux (Loire)	
Tomme de brebis affinage 8 mois	9
Alain Domini (Pays-Basque)	

BOISSONS FRAÎCHES

Eau Pétillante Castalie	3.5
Thé vert glacé rhubarbe	5
Jus de pomme fermier	4
Cyril Morineaux (Normandie)	

LE PETIT VERRE DU MIDI

	12.5 cl	37.5 cl	50 cl
Rouge Ultimum climat 2016, Julien Guillot	5.5	15	20
Blanc Flores 2016, Damien Jaspard	6	17	22
Pétillant Crémant d'Alsace 2014, Domaine Rietsch	8		

**TOUS NOS PRODUITS EN SALLE ET EN CUISINE (DU SEL AUX LÉGUMES, DE LA CRÈME A LA VIANDE, DU VIN AUX SPIRITUEUX) RESPECTENT STRICTEMENT NOTRE CHARTE DE QUALITÉ (voir au dos).
TOUS PROVIENNENT DE RÉSISTANTS QUE NOUS AVONS RENCONTRÉS IN SITU ET AVEC QUI NOUS ENTRETENONS UN LIEN CONTINU**



LE RESTE, POUR NOUS, C'EST LA BASE:

Produits frais | Produits bruts | Respect des saisons | Fait Maison | Approvisionnement en direct | Transparence | Zéro gâchis



Taxes et services compris, prix en euros TTC, Chèques non acceptés, origine des viandes: France,

*présence d'allergène - rapprochez vous du serveur pour de plus amples informations

www.lesresistants.fr



NOTRE CHARTE QUALITÉ

CHARTRE GÉNÉRALE

Le minimum syndical pour apparaître sur notre carte.

- N° 1. Offrir un produit qui a réellement du **goût**.
- N° 2. Respecter le **bien-être animal** et les **cycles naturels**.
- N° 3. Choisir un **système de production durable et extensif**.
- N° 4. Respecter strictement les **normes sanitaires** en vigueur.
- N° 5. Appliquer une **transparence totale** (traçabilité et méthodes).
- N° 6. Travailler en **agriculture biologique/durable**.
- N° 7. Commercialiser des produits à prix raisonnable.
- N° 8. Respecter des **méthodes de production traditionnelles**.
- N° 9. Entretenir **patrimoine agricole/culinaire et savoir-faire**
- N° 10. Valoriser les **ressources locales** (agricoles, humaines, techniques).



CHARTES SPÉCIFIQUES

En moyenne, plus d'une dizaine de CRITERES ADDITIONNELS POUR
CHAQUE PRODUIT entrent en ligne de compte dans nos choix.

Vous trouverez par exemple uniquement:

- Des légumes de **variétés population**
- De la viande et des produits issus d'élevages
 - (i) de **rares rustiques / locales** (ex. vache Villard-de-Lans)
 - (ii) en **plein air intégral**
 - (iii) en respectant la **croissance naturelle des animaux** (ex. 12 mois min. pour un porc vs. 4 en industriel)
 - (iv) nourris **naturellement et localement**
 - (v) à **taille humaine** (ex. 50 vaches en moyenne)
- Des vins et spiritueux issus de **raisins cultivés naturellement et récoltés manuellement** puis travaillés en **levures indigènes, sans intrants oenologiques** etc.

Par ailleurs, sont par exemple proscrits:

- L'**ensilage** dans l'alimentation bovine
- Les **traitements antibiotiques** (préventif / systématique)
- Tous les **produits de synthèse** (pesticides, désherbant, etc.)
- Les légumes et plantes **hybrides**
- Les **additifs** (ex. dextrose)
- Tous procédés visant à **désaisonner** (ex. huîtres triploïdes)
- Les **levures exogènes** et les **enzymes oenologiques industrielles, la chaptalisation, l'acidification** etc.

QUELQUES RÉSISTANTS DU JOUR

Grégoire et Fabienne Desnoullez

Lessay, Manche | Maraîchage | Légumes et herbes aromatiques
Grégoire est installé depuis 20 ans à Lessay dans la Manche. Il travaille en bio sur 3 ha des variétés anciennes non-hybrides de légumes et d'herbes aromatiques sur les magnifiques terroirs de bord de mer autour de Lessay. Il cultive sur des sols principalement sableux mais également de la tangué dans le havre et dans le marais. Le seul engrais qu'il utilise est 100% naturel, le varech : des algues déposées par les vagues le long de la côte. Avec pour résultat des légumes uniques.

Annabelle, Delphine et Cédric Sienski | Château-Landon, Seine-et-Marne | Producteur de céréales et légumineuses
Sur 60 hectares au coeur du Gâtinais, à Château-Landon, les Sienski cultivent leurs terres en agriculture biologique. Ils pratiquent des rotations longues qui intègrent la culture de légumineuses fournissant ainsi les ressources nécessaires aux cultures suivantes. Ils cultivent une large gamme de légumineuses allant des lentilles vertes aux lentilles beluga en passant par du quinoa et des pois chiches sur l'un des magnifiques terroirs que comptent le Gâtinais.

Emmanuel Chavassieux | Saint-Romain-Lachalm, Haute-Loire | Coutellier - Salaisonnier | Saucisse, saucisson, Pasterma, Boeuf séché

Cochons d'Auvergne, sel de Millac, épices de belles origines, vin naturel, aucun intrant chimique, les salaisons d'Emmanuel sont également **couppées au couteau** et surtout pleines de goût et de caractère. Le travail d'orfèvre qu'il mène donne des salaisons au goût et à la mache exceptionnels.

Stéphanie Conrad | Saint-Léger sur Sarthe, Orne | Crémier-Fromager | Crème crue, Lait cru et Camembert
Stéphanie est un des trois derniers producteurs de camembert AOP au lait cru. **Un lait exceptionnel provenant uniquement de vaches normandes, nourries à l'herbe, au foin séché en grange pour l'hiver** et qui n'ont jamais approché le moindre complément d'ensilage.

Alain Domini | Beyrie sur Joyeuse, Pyrénées Atlantiques | Berger, fromager | Tomme de brebis, greuil
Depuis le début des années 1990, Alain élève des brebis de race basco-béarnaise et fabrique de magnifiques tommes de brebis. Alain travaille selon un savoir-faire traditionnel: il fait **pâture ses brebis en estive de mai à novembre, les traie à la main, fabrique tous les jours le fromage au chaudron** et affine les fromages sur des planches en bois. Alain est un des très rares producteurs de tomme de brebis à par ailleurs travailler en agriculture biologique. Il privilégie **naturellement un système d'alimentation basée sur l'herbe**. Alain vend la totalité de sa production en direct à des petits châteaux dont nous faisons partie.

Antoine Villepontoux | Civrac-de-Blaye, Gironde | Eleveur-boucher | Viande de boeuf et veau limousin
Antoine fait partie de la nouvelle génération d'éleveurs qui portent une attention toute particulière à l'alimentation, à l'espace et au bien-être de ses vaches. Il conduit un troupeau d'une centaine de vaches de race Limousine en agriculture biologique. Dehors toute l'année, elle se nourrissent intégralement d'herbe et de foin. Boucher de formation, Antoine maîtrise tout le cycle de la naissance à la maturation. À noter que c'est aussi lui qui découpe la viande de boeuf bazadaise de Bérénice Walton. C'est un vrai plaisir de travailler avec un passionné comme Antoine !

**RETROUVEZ LES AUTRES RÉSISTANTS DU JOUR SUR LE
PETIT LIVRET PRÉSENT SUR VOTRE TABLE
ET SUR WWW.LESRESISTANTS.FR/RESISTANTS
N'HÉSITEZ PAS A NOUS POSER DES QUESTIONS SUR
LEUR TRAVAIL ET LEURS PRODUITS !**