



LE BRUNCH DE CE SAMEDI

10.11.18

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

BRUNCH

26€

Une boisson chaude : café (La goutte d'or de Lomi), thé et infusion (Thé bon thé bio)

Jus de pomme de Catherine Duboucher

Pain de Christophe Fertillet (Levain, Le vin)

Pain perdu ou cake au beurre de Normandie, confiture de pêche de vigne

Crème crue fouettée de Stéphanie Conrad, miellat du maquis Corse

Oeuf parfait de la ferme des Bleuets, poireaux Saint-Victor, noisettes*

- Tartare de Boeuf Limousin d'Antoine Villepontoux, betteraves Ronde de Detroit, pommes de terre Annabelle, radis Red meat et Green meat, pousses de coriandre (+4€)

- Risotto de céleri Rave Monarch, crème de laitue Feuille de Chêne, jus de persil, roquette

- Petit épautre de la ferme Fontaine, courge Butternut et Musquée de Provence, shiso

- Melon Boule d'Or à la cardamome et miel de printemps du maquis Corse, coing, mousse chocolat

- Poire Conférence, crumble d'amande, crème crue de Normandie, caramel au beurre salé

POUR ENCORE + DE PLAISIRS BRUTS

Saucisses et saucissons 7

Emmanuel Chavassieux (Loire)

Tomme de brebis affinage 8 mois 9

Alain Domini (Pays-Basque)

LES BULLES DU JOUR (12cl)

Crémant d'Alsace | 2014 8

(Domaine Reitsch)

LES PETITES CREATIONS DU BAR

Latte | Café Goutte d'Or Lomi & lait entier de Stéphanie Conrad 4

Iced Tea vert, sirop de rhubarbe Victoria maison | Thé Bon Thé bio 5

TOUS NOS PRODUITS EN SALLE ET EN CUISINE (DU SEL AUX LEGUMES, DE LA CREME 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 paysannes / anciennes**
- De la viande et des produits issus d'élevages
 - (i) de **racés 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 cœur 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 verte aux lentilles beluga en passant par du quinoa et des pois chiche sur l'un des magnifiques terroirs que compte le Gâtinais.

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 !

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 **pâturer 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 chanteux dont nous faisons partie.

Poiscaille | Paris, Ile-de-France | Poissonnier

Très compliqué de faire venir du poisson frais plusieurs fois par semaine en direct comme pour le reste de nos produits. Heureusement, nous sommes tombés sur Guillaume et Charles. Ils travaillent en circuit-court avec des pêcheurs soigneusement sélectionnés (que nous avons rencontrés nous-mêmes pour certains). Qualité, transparence, pêche durable, les deux compères font vraiment un travail incroyable qui nous permet de savoir très précisément ce que nous recevons. Vous pouvez d'ailleurs en profiter grâce à leurs paniers (poiscaille.fr).

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