

LES
RÉSISTANTS
LE COMPTOIR

CARTE DU SOIR

08.02.2023

Le pain de ce soir nous vient de chez Maxime Bussy, Boulangerie Le Briceton

- Chorizo de porc Kintoa, pickles de carotte Nantaise... 12
- Tomme des Vosges au cumin du Gaec du Vacceux, condiment pomme Gala... 9
- Ossau Iraty de chez Maïna Chassevent, condiment orange Navel... 9

- Œuf fermier croustillant, coulis de wasabino, purée de panais Turga, radis noir... 9
- Huître naturelle de Tiphaine & Jean-Noël Yvon, kiwi Hayward, poivre de Sichuan... 13
- Croquettes de pied de porc Longué, citron eureka, sauge officinale, ketchup de betterave Robushka fumée... 12
- Acras de grondin de Capbreton, bisque de crevette grise, piment boule de Turquie, émulsion à l'oseille... 14
- Pâté en croûte de porc Longué, carotte Nantaise, poivre de Kampot, pickles de graines de moutarde... 13
- Maquereau de ligne de Capbreton fumé, bortsch de betterave, gwell, orange Navel, chou Kalibos, sarrasin... 13
 - Bao au chou de Pontoise, Munster fermier, purée de courge Tristar ... 13
 - Frites de pois cassé, mayonnaise au piment oiseau... 9
- St Jacques de plongée de Perros Guirec, carotte Nantaise fumée, siphon sarrasin, olive Tanche, amande Corse*... 19
 - Trou normand au Whisky Piautre, glace café & Whisky... 6
 - Tarte citron Eureka, orange Moro, glace Gwell & citron... 9
 - Glace au praliné sarrasin, caramel de petit lait... 6

TOUS NOS PRODUITS EN SALLE ET EN CUISINE 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 et bruts | Respect des saisons | Fait Maison | Appro. en direct | Transparence | 0 gâchis etc.

L'ÉQUIPE DU SOIR
En cuisine Lili Sebbag
En salle Morgan Delalande

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

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

www.lesresistants.fr