



LA CUISINE DE CE MIDI

26.11.2024

Pain au levain naturel et blés de pays de Christophe Fertillet (Levain Le Vin)

PLAT	19,00
ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT	21,00
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	24,00

ENTRÉES

Salade d'endives et de radis d'hiver,
mesclun et mâche, crème de féta, ketchup de betteraves

Poireaux en rémoulade
mayonnaise à la feuille de capucine, mimosa d'oeufs fermiers, noisettes torréfiées

PLATS

Daube de boeuf breton Pie Noir,
polenta de maïs Grand Roux, jus de viande

Risotto de petit épeautre et graines de tournesol,
embeurré de chou Vert, crème de tournesol aux feuilles de capucine, jus végétal

Accras Aile de raie de la baie d'Audierne,
Chicorée et chou rouge crus, mesclun, chutney de tomates Vertes

FROMAGES

Morbier au lait cru de la ferme de Laisia (25) ... 4,5€

DESSERTS

Île flottante, crème anglaise à la verveine

Crumble de pommes Gala, crème montée au fromage blanc de vache bretonne Pie Noir

Légumes / Aromates Jardin de la Perrière (22), La ferme des Gobettes (27), Fabien Dumont (13), Alice Ménard (44)

Fruits: Famille Cribaillet (66), André Aude (84), Jardin de Molay (71) **Viandes:** Ferme des 7 chemins (44) Patrick Dagorret

(64) **Poisson:** Petits métiers d'Audierne (29) et Port-La-Nouvelle (11) **Crèmerie/Œufs:** Ferme des 7 chemins (44),

Stéphanie Conrad (61), Ferme de Beauce (28)

L'ÉQUIPE DU MIDI

En cuisine : Anthony Jaclard | Samba Sidibe | Jeanne Le Gall | Léo Besnacy | Mamadou Camara

En salle : Théo Delhomme | Manon Gounelle | Marie Pelaprat

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.

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

LE PROJET LES RÉSISTANTS

DÉFENDRE L'AGRICULTURE PAYSANNE ET LE MÉTIER D'ARTISAN-CUISINIER

Projet né en 2015, Les Résistants vise avant tout à créer des **moments de partage, de convivialité et de plaisir**, mais pas seulement! C'est aussi une volonté de:

- **Défendre le travail de celles et ceux qui, quotidiennement, résistent** à la domination du modèle agricole productiviste ainsi qu'à l'industrialisation, la standardisation et la déshumanisation de notre alimentation

- Promouvoir, à travers eux, **une agriculture paysanne et écologique** fondée sur des produits bons, propres et justes

- Participer aux combats permettant **l'indépendance et l'émancipation** des paysans et artisans

Les Résistants, c'est également: **6 ans de recherche, de voyages, plus d'un millier de fermes visitées** et autant de rencontres passionnantes et enrichissantes.

C'est ce méticuleux **travail de terrain qui nous permet de faire de vrais choix et de pouvoir parler d'engagement** auprès du monde paysan et associatif mais également au sein du restaurant:

- S'adapter et **changer la carte quotidiennement** en fonction de ce que la nature nous donne

- Travailler des **carcasses entières**

- Utiliser **uniquement des produits bruts**, ne rien jeter etc.

Se réapproprier ces savoir-faire est pour nous fondamental pour imaginer un autre modèle agricole et alimentaire.

POUR ALLER PLUS LOIN

NOTRE PODCAST : TROIS FOIS PAR JOUR



Nous vous emmenons à la rencontre des femmes et des hommes qui

produisent, cuisinent et pensent autrement ce que nous buvons et mangeons. Un moment privilégié pour découvrir des parcours de vie, des savoir-faire mais aussi réfléchir sur les transitions possibles vers une alimentation bonne, propre et juste.

NOS ÉVÉNEMENTS : LES DÎNERS BAVARDS

Les Dîners Bavards sont des soirées culinaires thématiques mêlant débats et cuisine. Nous mettons à l'honneur un sujet qui nous est cher en conviant ceux qui savent en parler le mieux autour d'une table-ronde et ça continue surtout avec un dîner pensé et préparé par nos équipes!

NOS PRODUITS À L'ÉPICERIE

Retrouvez l'ensemble des produits utilisés au menu ainsi qu'une large sélection de vins naturels issus de la carte directement dans notre épicerie située à 700m d'ici !

NOS CHARTES

CHARTRE GÉNÉRALE

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

CHARTES SPÉCIFIQUES PAR PRODUIT

Notre charte se décline par grande famille de produits agricoles, principes sur lesquels nous ne transigeons pas. Plus d'infos sur notre site lesresistants-latable.fr

NOS AUTRES LIEUX

LES RÉSISTANTS – LA TABLE

7 rue de la fidélité, 75010 Paris
Mardi au Dimanche / 12h-14h & 19h-21h30

Notre adresse gastronomique donne carte blanche à Maurizio Madaio pour vous faire voyager par le goût à travers les paysages paysans

LES
RÉSISTANTS
La Table

LE COMPTOIR

18 rue du Château d'Eau, 75010 Paris
Mardi - Samedi / 12h-14h & 18h-22h

Un bistrot à vins avec une carte de vins naturels avec plus de 800 références et une cuisine bistrotière inventive concoctée par Marc-Hippolyte Jandrain.

LES
RÉSISTANTS
LE COMPTOIR

LES RÉSISTANTS – ÉPICERIE-CAVE

29 rue du Château d'Eau, 75010 Pa
Mardi - Samedi / 10h-20h
Lundi 12h-20h / Dim 09h-13h

Retrouvez l'ensemble des produits issus de notre réseau de producteurs mais aussi une gamme traiteur ainsi qu'une cave avec + de 200 références de vins naturels.

ÉPICERIE – CAVE
LES
RÉSISTANTS
ARTISANAT CULINAIRE