



# LA CUISINE DU SOIR

25.11.2024

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

## ENTRÉES

**Bouillon d'arêtes de maquereau de ligne de la baie d'Audierne,**  
filet de maquereau brûlé à la flamme, pommes de terre chérie ... **9€**

**Betteraves multicolores confites,**  
crème de feta, charcuterie de coeur de boeuf breton Pie Noir, ketchup de betterave, mâche ... **12€**

**Salade de crudités d'hiver aux agrumes,**  
clémentine, orange précoce et lime de Tahiti, tomme de brebis râpée, praliné de noisettes ... **10€**

**Huitres creuses n°3 de Listrec,**  
par 6, lime de Tahiti ... **15€**

## PLATS

**Vieille de la baie d'Audierne grillée,**  
chou Taisai, poireaux Crayons, jus de céphalopodes pimenté et sabayon à l'orange ... **26€**

**Boeuf breton Pie Noir grillé,**  
panais et purée de navets violets, chicorée, jus de boeuf ... **28€**

**Oeuf fermier "parfait",**  
polenta de maïs Grand roux crémeuse, tombée de blettes multicolores, champignons sauvages ... **23€**  
**Supplément de truffe d'automne ... +6€**

## FROMAGES

**Assiette 1 fromage ... 9€**

**Assiette 3 fromages ... 21€**

## DESSERTS

**Chou façon Paris-Brest,**  
noisettes caramélisées ... **9€**

**Poire Williams rouge pochée,**  
meringue, crème montée au yuzu, yuzu confit et glace au fromage blanc ... **10€**

**Clémentine confite,**  
glace au laurier frais, gâteau de maïs imbibé au sirop de clémentine, gwell ... **10€**

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

**Fruits:** Famille Cribellet (66), André Aude (84), Jardin de Molay (71) **Viandes:** Patrick Dagorret (64), Ferme des 7 chemins

(44) **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 SOIR

**En cuisine :** Anthony Jaclard | Samba Sidibe | Mamadou Camara | Clément de La Jonquière

**En salle :** Marie Pelaprat | Alix Verdin | Matthieu Saymard | Aude Marion

**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](http://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](http://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