

**LES**  
**RÉSISTANTS**  
**LE COMPTOIR**

**MENU DU SOIR**

14.03.2025

*Le pain de ce soir nous vient de Levain Le Vin (83 rue du Faubourg Saint Martin, 75010 Paris)*

- **Saucisson de porc Nustrale...12**
  - **Morbier...9**
  - **Tomme de brebis Corse...9**
- **Pâté en croûte de volaille Cou Nu, noisette\*...14**
- **Tartare de bœuf Bretonne Pie Noire, chimichurri coriandre, shiitake, noix\* de Pécan...15**
- **Boudin noir de porc Blanc de l'Ouest, compote de pomme Reinette de Brive, kimchi de chou Pak Choi...16**
- **Frites de pois cassés, mayonnaise au piment Habanero...11**
- **Chou de Pontoise braisé, hollandaise aux agrumes Corses, crumble au fromage...12**
- **Salade de fenouil Finale & orange Navel, focaccia, gwell, condiment à l'olive Tanche...12**
- **Brochettes de poulpe à la Galicienne, PDT Ruby, piment d'Espelette, gwell à l'ail...14**
- **Carpaccio de St jacques de plongée & radis Green Meat, vinaigrette kumquat Nagami, sarrasin torréfié...15**
  - **Acras de dorade Royale de ligne, ketchup de betterave Noire d'Egypte...14**
- **Flan pâtissier au café...10**
- **Curd au citron Eureka, kumquat Nagami, crumble sarrasin, glace au praliné noisette\*...10**
- **Glace à la tatin de pomme Reinette & amande\* Lauranne, eau de vie Zapoï de la Distillerie du Ponant...10**

**Légumes** Jardins de la Perrière (22), Ferme des Gobettes (27), Les voisins Bio (29), Sandrine Zamblera (95), Fabien Dumont (13), Grégoire Desnoulez (56), Forestière des Vosges (88) **Fruits** : Jean Marc Gandoin (20), Jardin de Gaïa (84), Ferme Heckmann (67), Claude Cribeillet (66), Maison Berghman (20) **Viande** : Ferme de Beauce (28), Jean-Marie Oçafraïn (64), Jean André et Mireille Maméli (20), Famille Battini (20), Famille Domestici (20), Ferme des Sept Chemins (44), Famille Dagorret (64) **Crèmerie/œufs** : Ferme des Sept Chemins (44), Ferme Lehmann-Erny (68), Ferme de Beauce (28) **Produits secs** : Ferme des 3 Soleils (47), Ferme de Chaillois (77), Ferme de Fontaine (77), Thierry Bonnier (49), Corentin Barbier (85), Famille Madaio (Italie), Mas de Valériole (13), Stéphane Michelena (64), Sylvain Petit (07), L'arbre à café (75), Ferme du Cheix (63) L'Arbre à café (75) **Poissons** : petits bateaux de Port la Nouvelle (66) et Audierne (29) **Fromages** : GAEC du Vacceux (88), Ferme Bellevue (25)

**L'ÉQUIPE DU SOIR**  
**En cuisine Marc-Hi & Nina**  
**En salle Grace**

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.

# NOS CHARTES

## CHARTE 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)

## 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 AUTRES LIEUX

### LES RÉSISTANTS

16 rue du Château d'Eau, 75010 Paris  
Lundi au Dimanche / 12h-14h & 19h-21h30



Notre adresse historique orchestrée par Clément de la Jonquière : une cuisine bistronomique instinctive mettant en avant le travail et les produits de notre réseau de producteurs.

### 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

### LES RÉSISTANTS – ÉPICERIE-CAVE

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

ÉPICERIE – CAVE

LES  
**RÉSISTANTS**  
ARTISANAT CULINAIRE

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.