LES
RÉSISTANTS
LE COMPTOIR

LA CUISINE DE CE MIDI

15.03.2025

Le pain de ce midi nous vient de Levain, Le Vin (75010)

A LA CARTE

ENTRÉES

- **Carpaccio de radis Green Meat,** kiwi Hayward, vinaigrette au kumquat Nagami, sarrasin torréfié…**9**
- **Croquettes de canard Kriaxera,** ketchup de betterave Noire d'Egypte, kimchi de chou pak chôï…**14**
- **Pâté en croûte de volaille Cou Nu,** noisettes*… **14**

PLATS

- **Wellington de bœuf Charolais,** ventrèche de porc Nustrale, purée d'héliantis, shiitake, pourpier Clayton…**26**
- **Lieu jaune de ligne**, purée de panais Turga, légumes glacés, sabayon au citron Eureka…**23**
- **Flatbread à la courge Bleue de Hongrie,** siphon de Bleu du Vercors, champignon de Paris, épinards Géants…**19**

FROMAGE

Morbier…9

DESSERTS

- **Riz rond de Camargue au lait,** caramel au café, sarrasin torréfié…**10**
- **Gâteau moelleux à la crème de citron Eureka,** agrumes Corse**…10**

Légumes Jardins de la Perrière (22), Ferme des Gobettes (27), Jardins de Molay (21), Ferme du Kergalaon (22), Alice Menard (44), Jean Clément Berteloot (66) **Fruits** : Jean Marc Gandoin (20), Jardin de Gaïa (84), Mas de Gouredon (84), Claude Cribeillet (66) **Viande** : Ferme de Beauce (28), Jean André et Mireille Maméli (20), Jean Marie Oçafrain (64), Famille Battini (20) **Crèmerie/oeufs** : Ferme des Sept Chemins (44), Petite ferme du Breil (44), Ferme Lehmann-Erny (68) Ferme de Beauce (28) **Produits secs** : Domaine de la Cesarde (26), Ferme de Chaillois (77), Ferme de Fontaine (77), Thierry Bonnier (49), Corentin Barbier (85), Famille Barlos (Grèce), Mas de Valériole (13), Stéphane Michelena (64), Sylvain Petit (07), L'arbre à café (75), Ferme du Cheix (63), Alain Piras (83), Atelier du bouilleur (34) **Poissons :** pêche de petits bateaux de Port la Nouvelle **Fromages** : Ferme « Les Fleurs Bio » (15), Val Primbert (61), GAEC des Etoiles (63), Chalet de Bellachat (73), GAEC Les Fleurs (15)

L'ÉQUIPE DU MIDI

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

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

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/méthodes).

N° 6. Travailler selon une agriculture paysanne et biologique.

N° 7. Commercialiser des produits à prix raisonnable.

N° 8. Respecter des méthodes de production traditionnelles.

N° 9. Entretenir un patrimoine culinaire et des savoir-faire

N° 10. Valoriser les ressources locales (agricoles, humaines, techniques).

CHARTES SPÉCIFIQUES PAR PRODUIT

En moyenne, plus d'une dizaine de **critères additionnels pour chaque produit** entrent en ligne de compte dans nos choix. Vous trouverez plus d'infos à l'adresse suivante : https://www.lesresistants.fr/projet/

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**.

Vous trouverez ainsi au menu de Trois fois par jour : **des parcours de vie, des savoir-faire mais aussi des réflexions** sur les transitions en cours 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 !

Les Dîners Bavards reprendront courant Octobre. Plus d'infos à venir ! En attendant n'hésitez pas à suivre notre actualité sur nos comptes Facebook & Instagram.

Nos produits disponibles à l'épicerie

Retrouvez l'ensemble des produits utilisés au menu ainsi qu'une large sélection de vins natures issus de la carte directement dans notre épicerie-cave située à quelques mètres d'ici !

NOS AUTRES LIEUX

LES RÉSISTANTS

16 rue du Château d'Eau, 75010 Paris
Métro : Jacques Bonsergent
Mardi - Dimanche / 12h-14h & 19h-21h30

Notre adresse historique orchestrée par **Vincent Orrico** (cuisine) et **Claire Bouin** (salle) : **une cuisine instinctive** mettant en avant le travail et les produits de notre réseau de producteurs.

L'AVANT-POSTE

7 rue de la Fidélité, 75010 Paris
Métro : Château d'Eau / Gare de l'Est
Mardi - Dimanche / 12h-14h & 19h-21h30

Une cuisine imaginée par **Maurizio Madaio** et son équipe proposant une **déclinaison gastronomique** des produits issus de notre réseau à travers un **menu carte blanche en 6 temps** servi les soirs du mardi au samedi. Conseils en vins natures & spiritueux assurés par **Thomas Clerc** et son équipe.

LES RÉSISTANTS – ÉPICERIE-CAVE

29 rue du Château d'Eau, 75010 Paris
Métro : Jacques Bonsergent
Mardi - Samedi / 10h-20h
Lundi 12h-15h & 16h-20h / Dim 09h-13h

Fruits et légumes, fromages, crèmerie, viande,..retrouvez l'ensemble des produits **issus de notre réseau de producteurs** mais aussi nos produits traiteur **préparés sur place par Aaron Wende** et son équipe ainsi qu'une **une cave avec + de 200 références de vins natures** et les conseils avisés d'**Eliott de Moleron.**