



# LA CUISINE DE CE MIDI

06.05.2025

*Le Pain de ce Midi nous vient de Christophe Fertillet (Levain Le Vin)*

<b>ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT</b>	<b>22,00</b>
<b>ENTRÉE + PLAT + DESSERT</b>	<b>25,00</b>

## ENTRÉES

### Salade d'Endives,

Oeuf Mimosa, Vinaigrette aux Noix, Fromage blanc, Croutons de pain au levain

### Carpaccio de Navets et Radis,

Gwell, Katugi, Graines de Tournesol torréfiées

## PLATS

### Salade de Poulpe d'Audierne Mariné,

Jardinière printanière, Lentilles Beluga, Ketchup de Betterave, Salade d'herbes,  
Sauce au Piment fermenté

### Porchetta maison de Porc Kintoa,

Pommes de terre rôties, Cardes de Blettes multicolores au piment, Purée d'Aillet **+2€**

### Polenta de Maïs Grand Roux Grillée,

Ragoût d'Asperges vertes, Échalotes confites, Siphon au poivre, Noisettes torréfiées

## FROMAGES

**Beaufort 4,5€**

## DESSERTS

### Gâteau façon Pain Perdu

Crème anglaise, Caramel au beurre salé

### Pavlova Fraise Dely

Gwell monté, Meringue, Glace Gwell

**Légumes / Aromates** Ferme de Kergalaon (56), Voisins Bio (29), Ferme Arc-En-Ciel (53)

**Fruits:** Jardin de la Testa (2A), Jardin de Gaya (84) **Viandes:** Marion Thomas, Petite ferme de Lindresse (22)

**Poisson:** Petits métiers d'Audierne (29)

**Crèmerie/Œufs:** Ferme des 7 chemins (44), Stéphanie Conrad (61), Ferme de Beauce (28)

## L'ÉQUIPE DU MIDI

**En cuisine :** Joelle | Leaticia | Brahim | Samba

**En salle :** Naima | Vivien | Jean Philippe

**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.

# 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

## 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)

## 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