

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

**MENU DU SOIR**

17.06.2025

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

- **Saucisson de porc Nustrale...12**
  - **Saint Nectaire fermier...9**
  - **Reblochon fermier...9**
  
- **Pâté en croûte de volaille Cou Nu**, noisette\*, gel citron Euréka & baie de Genièvre...14
- **Tartare de Bœuf Armoricain**, cerise Burlat, haricot vert Cobra, estragon, noix\* de Pécan...16
- **Tête de veau Pirenaica panée**, chimichurri à la coriandre, gwell à l'ail, amande\* Lauranne...14
  
- **Asperges vertes et blanches brûlées à la flamme**, sabayon à la livèche, sarrasin torréfié, pêche Blanche...14
  - **Artichauts poivrade frits**, gwell aux herbes, randonneur...11
- **Arancino de riz rond de Camargue**, tomate Population, tome de savoie, siphon de pdt fumée, basilic...11
  - **Moules de corde de Camargue**, risotto de PDT, aneth...14
  - **Poulpe grillé**, beurre blanc à la rhubarbe Victoria, Pois Mangetout...20
  - **Acras de lieu jaune de ligne**, ketchup de betterave ronde de Détroit...14
  
  - **Pavlova glacée aux pêches Blanche**, basilic...10
  - **Chausson frit à la pomme et rhubarbe Victoria**, gwell...10
- **Sorbet à l'orange Amère**, liqueur d'orange Amère de la distillerie Chromatique...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), Julia et Sylvain Aimé (64), Côme Pascal (50), 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** : Jean André et Mireille Maméli (20), Ferme Bellevue (25)

**L'ÉQUIPE DU SOIR**

En cuisine Céline & Nina

En salle Louise

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 natures 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 natures.