LES
RÉSISTANTS
LE COMPTOIR

LA CUISINE DE CE MIDI

18.06.2025

Le pain de ce midi nous vient de chez Levain, Le Vin (Paris 10)

Nos boissons sans alcools

Tonic Hysope	5,00
Jus de fruit	5,00
Kombucha Archipel	7,00

FORMULE

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT	**22,00**
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	**25,00**

ENTRÉES

- **Courgette Black Beauty marinées & rôties,** crème de Roquette, amandes Lauranne*, féta
- **Salade de radis Botte,** pois Mange-tout, vinaigrette au Kumquat, aneth, croûtons de pain levain

PLATS

- **Boulettes de bœuf Armoricain**, sauce tomate Population, basilic, petit épeautre
- **Pavé de lieu jaune de ligne**, brocolis, PDT Ostarra, beurre blanc à la rhubarbe Victoria
- **Arancino de riz rond de Camargue à la tomate Population**, tomme de Savoie, siphon PDT fumée, fenouil Finale

FROMAGE

Reblochon fermier (+4,50)

DESSERTS

- **Financier aux noisettes**, crème anglaise, cerise Summit
- **Pêche jaune au sirop,** crème Diplomate au basilic & crumble sarrasin

Légumes Jardins de la Perrière (22), Ferme des Gobettes (27), Ferme du Kergalaon (22), Alice Menard (44), Les voisins Bio (29) **Fruits** : Jean Marc Gandoin (20), Jardin de Gaïa (84), Les Vergers d'Acqua Calda (20) **Viande** : Jean-Marie Oçafrain (64), Ferme de Beauce (28), Jean André et Mireille Maméli (20), David Terrien (44), Famille Battini (20), Thomas Hardy (44) **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** : GAEC la Marmotte en Bauges (73), Ferme Sainte Colombes (77), Val Primbert (61)

L'ÉQUIPE DU MIDI

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

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

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 – ÉPICERIE-CAVE

29 rue du Château d'Eau, 75010 Paris
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 natures.