

LA CUISINE DE CE MIDI

24.09.2024

Pain au levain naturel et farines de blés anciens de la boulangerie Levain Le Vin (Paris X)

LE MENU PAYSAGES PAYSANS EN 4 TEMPS - 45€

Amuses-bouche - une entrée - deux plats - un dessert - mignardises

Servi pour l'ensemble de la table

ou LA FORMULE MIDI - 28€

(Entrée/Plat ou Plat/Dessert - 24€)

ENTRÉES

SALADE DE CONCOMBRE DE LA FERME JARDIN ' ENVIE

(BOURG-LES-VALENCE, DRÔME)

Gwell de vache Froment du Léon au piment d'Espelette, tomates anciennes, herbes du jardin

OU

PASTRAMI DE BOEUF BRETONNE PIE NOIR DE LA FERME DES 7 CHEMINS

(PLESSE, LOIRE-ATLANTIQUE)

Chimichurri, graines de tournesol, pickles d'échalote, mesclun

PLATS

BRAISÉ DE GÉNISSE BÉARNAISE DE LA FERME BIOTZEKO

(LA BASTIDE-CLAIRENCE, PYRÉNÉES ATLANTIQUES)

OU

FOIE DE VEAU FROMENT DU LÉON DE LA FERME DU WERN

(PLOUBER, CÔTE-D'ARMOR)

Purée de potimarron, potimarron rôti & tombée de chou kale, jus de viande

OU

RISOTTO DE PETIT-ÉPEAUTRE DE LA FERME DE FONTAINE

(CHÂTEAU LANDON, SEINE-ET-MARNE)

Purée de champignons blonds de Paris, shiitakés, persil & piment de Cayenne

DESSERTS

PAVLOVA AUX FIGUES NOIRES DE CAROMB DU MAS DE GOUREDON

(CAROMB, VAUCLUSE)

Chantilly aux figues, noisettes & vinaigre de tagète anisée

OU

CHEESECAKE AU FROMAGE BLANC DE VACHE FROMENT DU LÉON DE LA FERME DU WERN

(PLOUBER, CÔTE-D'ARMOR)

Prunes Reine Claude et Président, compotée de rhubarbe & glace menthe poivrée

Assiette de fromages fermiers (+10€)

Taxes et services compris, prix en euros TTC, chèques non acceptés

Origine des viandes : France

En cas d'intolérances ou d'allergies alimentaires, rapprochez-vous de notre équipe pour de plus amples informations

LES RÉSISTANTS - LA TABLE

LA DÉCLINAISON GASTRONOMIQUE DES RÉSISTANTS

Initiée avec l'arrivée de Maurizio Madaio en cuisine, la transformation de l'Avant-Poste s'achève avec la naissance des Résistants - la Table, la déclinaison gastronomique des Résistants.

Nos principes fondateurs demeurent les mêmes : défense de l'agriculture paysanne et du métier d'artisan-cuisinier, semences paysannes, viandes de races locales et rustiques, systèmes herbagers, pêche de petit métiers, vins vivants...

Nous cherchons par ce lieu à articuler notre engagement avec une expérience gastronomique qui se veut une invitation au voyage à travers les paysages culinaires et paysans français.

C'est ainsi que nous contribuons à faire vivre un réseau de +150 producteurs qui défendent des systèmes agricoles alternatifs viables pour eux, pour nous et notre planète.

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

CHARTRE 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

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 Koji Arima (cuisine) et Claire Bouin (salle) : une cuisine instinctive mettant en avant le travail et les produits de notre réseau de producteurs.

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 700 références et une cuisine bistrotière inventive concoctée par Marc-Hippolyte Jandrain.

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 naturels sous les conseils avisés d'Eliott de Moleron.