

# LA CUISINE DE CE MIDI

18.10.2024

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€

Amuse-bouche - une entrée - deux plats - un dessert - mignardise  
Servi pour l'ensemble de la table

## ou LA FORMULE MIDI - 28€

(Entrée/Plat ou Plat/Dessert - 24€)

### ENTRÉES

**OEUFS DURS FERMERS** DE LA FERME DE BEAUCE  
(GOUILLON, CHARTRES)

Mayonnaise, graines de tournesol, mesclun

**VELOUTÉ** DE COURGE MUSQUÉE DE PROVENCE DU JARDIN DE MOLAY  
(BEAUNES, BOURGOGNE)

Fromage blanc de vache Froment du Léon au basilic, croûtons de pain au levain, huile de poireau

### PLATS

**BRAISÉ DE VEAU** DE RACE BRETONNE PIE NOIRE DE LA FERME DE 7 CHEMINS  
(PLESSE, LOIRE-ATLANTIQUE)

Carottes rôties, poêlée de champignons blonds de Paris

**CÉLERI RAVE ET PATATE DOUCE** RÔTIS DES VOISINS BIOS  
(SAINT-VOUGAY, FINISTÈRE)

Purée de céleri-rave, tombée de blettes, crème à la tomme des Bauges, amandes torréfiées

### DESSERTS

**CHEESECAKE AU GWELL** DE VACHE FROMENT DU LÉON DE LA FERME DU WERN  
(PLOUBER, CÔTE-D'ARMOR)

Poire conférence, crème et glace verveine

**POMMES TOPAZE** RÔTIES DES JARDINS DE GAIA (CHEVAL-BLANC, VAUCLUSE)

Crème fontainebleau, caramel beurre-salé, amandes torréfiées

Assiette de fromages fermiers (+10€)

# 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

## 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

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.