

LE BRUNCH

07.01.2024

30 €

BOISSON CHAUDE

CAFÉ de chez L'Arbre à café

OU

INFUSION de la Ferme des collines

+

BOISSON FROIDE

Jus de fruit

PANNA COTTA AU CAMEL

Praliné de graines de tournesol, graines de tournesol de Thierry Bonnier (Ombrée d'Anjou, Maine-et-loire)

VELOUTÉ DE LENTILLES CORAIL DE LA FERME DE FONTAINE (CHÂTEAU LANDON, SEINE-ET-MARNE)

Fromage blanc de vache froment du léon, croûtons de pain au levain naturel, huile de poireaux

CROMESQUIS DE VEAU PIRENAICA DE JEAN-MARIE OCAFRAIN (BANCA, PYRÉNÉES-ATLANTIQUES) (+1€)

Gwell de vache froment du léon, coulis d'épinards, pickles de betteraves detroit 2 Bolivar, salade d'épinard

ŒUFS FERMERS DURS DE LA FERME DE BEAUCE (GOUILLONS, BEAUCE)

Mayonnaise au piment d'Espelette, tuile de pain au levain naturel, mesclun

BRAISÉ DE BŒUF SALERS DE MICHEL GUIGNIER (AU VERGNE-RHÔNE-ALPES) (+2€)

Purée de chou-fleur, tombée d'épinard, chou-fleur rôti, jus de viande

CHOU KALIBOS BRAISÉ DE LA FERME DE KERGALAON (PLOUGONVER, CÔTES-D'ARMOR)

Gwell de vache froment du léon, réduction au vin rouge, pesto de persil, navets globe glacés, clayton de Cuba

RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE DE LA FERME DE FONTAINE (CHÂTEAU LANDON, SEINE-ET-MARNE)

Chanterelles grises, poêlée de shitaké, tome de brebis Corse

ASSIETTE DE FROMAGES (+ 4,5 €)

PAIN PERDU DE L'ÉPICERIE LES RÉSISTANTS (PARIS Xe, FRANCE)

Caramel beurre salé, glace au thym Grec

POIRES HARROW SWEET DES JARDINS DE GAÏA (CHEVAL BLANC, VAUCLUSE)

Poires pochées au thym, chantilly, sorbet à la poire williams rouge

CHEESECAKE AU GWELL DE VACHE FROMENT DU LÉON DE LA FERME DU WERN (PLOUBEZRE, CÔTES-D'ARMOR)

Agrumes Corses, noix de pécan torréfiées

T. 09.81.41.01.07 — WWW.LAVANTPOSTEPARIS.FR — CONTACT@LAVANTPOSTEPARIS.FR.....

FACEBOOK.COM/LAVANTPOSTEPARIS, INSTAGRAM.COM/LES_RESISTANTS..... *Cuisine engagée*.....

LE PROJET L'AVANT-POSTE

LA DÉCLINAISON GASTRONOMIQUE DES RÉSISTANTS

Plus de 3 ans après son ouverture, l'Avant-Poste a ouvert un nouveau chapitre de son histoire en 2023 avec une nouvelle équipe, un nouveau chef Maurizio Madaio et la volonté de vous proposer d'explorer de nouveaux horizons culinaires.

Nos principes fondateurs demeurent les mêmes : défense de l'agriculture paysanne et du métier d'artisan-cuisinier, produits de saison uniquement, usage exclusif de légumes issus de semences paysannes (ou variétés « population »), viandes issues de races locales et rustiques, poissons issus de pêche responsable...

Mais leur déclinaison dans l'assiette entend être différente de nos autres lieux avec l'objectif de faire découvrir les produits de notre réseau de producteurs autrement.

C'est par une **nouvelle orientation gastronomique** qu'on vous emmènera en voyage à travers les régions de France réunies dans un **menu carte blanche en 6 temps** servi à l'ensemble des convives de la table, tous les soirs du mardi au samedi.

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.**

Vous trouverez ainsi au menu de Trois fois par jour : **des parcours de vie, des savoir-faire mais aussi des réflexions** sur les transitions en cours 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 !

Les Dîners Bavards reprendront courant octobre. Plus d'infos à venir ! En attendant n'hésitez pas à suivre notre actualité sur nos comptes Facebook & Instagram.

Nos produits disponibles 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-cave située à quelques mètres d'ici !



NOS CHARTES

CHARTÉ GÉNÉRALE

- N° 1. Offrir un produit qui a réellement du goût.
- N° 2. Respecter le bien-être animal et les cycles naturels.
- N° 3. Choisir un système de production durable et extensif.
- N° 4. Respecter strictement les normes sanitaires en vigueur.
- N° 5. Appliquer une transparence totale (traçabilité/méthodes)
- N° 6. Travailler selon une agriculture paysanne et biologique.
- N° 7. Commercialiser des produits à prix raisonnable.
- N° 8. Respecter des méthodes de production traditionnelles.
- N° 9. Entretenir un patrimoine culinaire et des savoir-faire
- N° 10. Valoriser les ressources locales (agricoles, humaines, techniques).

CHARTES SPÉCIFIQUES PAR PRODUIT

En moyenne, plus d'une dizaine de critères additionnels pour chaque produit entrent en ligne de compte dans nos choix.

Vous trouverez plus d'infos à l'adresse suivante :
<https://www.lesresistants.fr/projet/>

NOS AUTRES LIEUX

LES RÉSISTANTS

16 rue du Château d'Eau, 75010 Paris
Métro : Jacques Bonsergent
Mardi - Dimanche / 12h-14h & 19h-21h30



Notre adresse historique orchestrée par **Vincent Orrico** (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
Métro : Jacques Bonsergent
Mardi - Samedi / 12h-14h & 18h-22h



Un bistrot à vins avec **une carte de vins natures avec plus de 500 références** et une **cuisine bistrotière inventive** concoctée par **Marc-Hippolyte Jandrain** et **Lili Sebbag**.

LES RÉSISTANTS – ÉPICERIE-CAVE

29 rue du Château d'Eau, 75010 Paris
Métro : Jacques Bonsergent
Mardi - Samedi / 10h-20h
Lundi 12h-15h & 16h-20h / Dim 09h-13h



Fruits et légumes, fromages, crèmerie, viande...retrouvez l'ensemble des produits **issus de notre réseau de producteurs** mais aussi nos **produits traiteur préparés sur place** par **Aaron Wende** et son équipe ainsi qu'une cave avec **+ de 200 références de vins natures** et les conseils avisés d'**Eliott de Moleron**.