

# LA CUISINE DE CE MIDI

10.01.2024

PLAT	18,00
ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT	22,00
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	25,00

-----  
**PAIN AU LEVAIN NATUREL** DE CHRISTOPHE FERTILLET (LEVAIN LE VIN, PARIS X)

-----  
**BORTSCH DE BETTERAVES JAUNES** DE LA FERME DE KERGALAON (PLOUGONVER, CÔTES-D'ARMOR)  
Tombée de chou vert, échalottes grillées, croûtons de pain au levain, fromage blanc de vache froment du léon,  
huile de basilic et citron

-  
**CROMESQUIS DE BŒUF SALERS** DE MICHEL GUIGNIER (VAUXRENARD, AUVERGNE-RHÔNE-ALPES)  
Gwell de vache froment du léon, coulis et pousses d'épinards, pickles de betterave

-  
**ŒUFS FERMERS DURS** DE LA FERME DE BEAUCE (GOUILLONS, BEAUCE)  
Mayonnaise au piment d'Espelette, graines de tournesol, mesclun

-----  
**BALLOTINE DE VEAU PIREINAICA** DE JEAN-MARIE OÇAFRAIN (BANCA, PYRÉNÉES-ATLANTIQUES) (+2€)  
Purée de patates douces, potimarrons rôtis, jus de viande

-  
**RAGOÛT DE LENTILLES VERTES** DE LA FERME DE FONTAINE (CHÂTEAU LANDON, SEINE-ET-MARNE)  
Poulpe au pot, émulsion au thym, tombée de feuilles de blettes bright light

-  
**CHOU KALIBOS BRAISÉ** DE LA FERME DU KERGALAON (PLOUGONVER, CÔTES-D'ARMOR)  
Gwell de vache froment du léon, pesto de persil, purée de betterave noir d'Égypte, sauce miroir au vin rouge,  
radis red meat et blue meat glacés

-----  
**ASSIETTE DE FROMAGES (+ 4,5 €)**

-----  
**POIRES HARROW SWEET** DES JARDINS DE GAÏA (CHEVAL BLANC, VAUCLUSE)  
Poures pochées, biscuit moelleux, chantilly au combava, sorbet à la poire williams rouge

-  
**SEMI FREDDO A LA CLÉMENTINE CORSE** DES VERGERS D'ACQUA CALDA (SANTA-MARIA-POGGIO, CORSE)  
Meringue à l'italienne, condiment d'orange navelina, suprême de clémentine

## SOFTS

## VERRES / PICHETS

			<b>12,5cl</b>	<b>37,5cl</b>
EAU PÉTILLANTE 75cl	4	BLANC : GUILLOT BROUX, CHARDONNAY, 2022	7	19
INFUSION GLACÉE	5			
JUS DE FRUITS	5	ROUGE: CLOS DES MOURRES, GRAINS DE MOURRES, 2019	7	19

# 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** à 65€ 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

### CHARTE 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**.