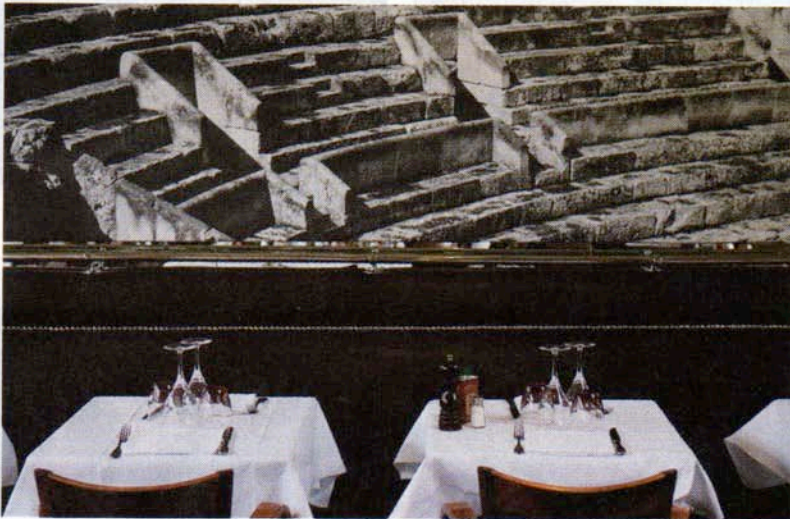


Télérama 27 juillet 2011

Brasserie italienne, 92 Neuilly Café de la Jatte

Institution bien connue des pubeurs et autres communicants, le Café de la Jatte a été repris en avril dernier par Giovanni Perrone (le chef) et Olivier Dutertre. L'espace, réagencé, reste beau et immense, avec ses 400 couverts répartis entre salle et terrasse. L'équipe n'a pas changé, mais la table oui, qui joue désormais une partition italienne. Nous dînons à plusieurs ce soir-là, je vais donc pouvoir goûter de nombreux plats. Je déguste une savoureuse *burrattina di Puglia* (mozzarella crémeuse) avec ses tomates cerises épluchées ; un éternel *vittello tonnato* (veau à la sauce au thon et aux câpres) ; un délicat espadon mariné avec salade de fèves et sa vinaigrette pamplemousse ; sans oublier un excellent carpaccio de bœuf à la truffe noire de Norcia qui fait valser les papilles. Plus loin, je savoure de délicieuses *linguine* aux palourdes ; un onctueux et tendre risotto au safran, courgettes et parmesan ; un bon et original cabillaud à l'orange et aux pistaches ainsi que des scampi frits, purée d'aubergine et huile de langoustine, avant de terminer sur un carpaccio de mangues et sorbet au basilic ! Pour une table récemment ouverte, l'ensemble se tient fort bien. **R.Z.**
60, bd Vital-Bouhot, île de la Jatte, 92 Neuilly-sur-Seine, 01-47-45-04-20.
Lun.-sam. 14h30/19h-22h30, dim. 15h30/19h-22h30. Formule midi 28 € (sem.), à la carte 40-60 €. Rés. conseillée.



TÉLÉRAMA SORTIR N° 3211 - 27 JUILLET 2011 **11**