



# La petite liste de Manon

PARCE-QUE RACLETTES ET FOOTING FONT TOUJOURS BON MÉNAGE

## # 64 Découverte : Mois Gourmand au Café La Jatte

28 MAI 2018

Hello les chats !

Aujourd'hui j'ai envie de vous parler du **Mois Gourmand**, une initiative lancée par le collectif Restopartner. Le collectif Restopartner réunit des **restaurateurs indépendants** (60 établissements au total) qui partagent leurs **expériences et expertises** pour promouvoir une **cuisine de qualité**, accessible à tous les amoureux de la gastronomie française. Ensemble, ils mènent différentes actions collectives, parmi lesquelles figure ce qu'ils ont appelé « *Le Mois Gourmand* » .

Le principe du Mois Gourmand est simple : pendant un mois, chaque maison partenaire propose **une recette autour d'un produit commun**. L'idée est de proposer à la clientèle autant de recettes qu'il y a de chefs avec toujours cette volonté de montrer toute la **diversité** et la **richesse** de la gastronomie française :).

C'est au **Café La Jatte** que je suis allée découvrir l'une des recettes du mois gourmand de Mai mettant en avant le lapin.

C'était la première fois que je déjeunais dans cette adresse située en plein coeur de l'île de la Jatte, à Neuilly. Et pour l'occasion, c'est monsieur qui m'a accompagnée ❤️. Si vous ne connaissez pas ce lieu, je vous recommande vivement d'y faire un tour. Pour le Café La Jatte déjà, qui **vaut vraiment le détour**. Mais aussi pour prendre un bon **bol d'air** et de verdure à quelques pas de Paris.



En arrivant au Café La Jatte, on se sent tout de suite bien ! L'agitation parisienne s'efface pour laisser place à une **ambiance digne d'une journée d'été en maison de campagne**. La salle intérieure est **immense**, idéale pour organiser une réception mais aussi très impressionnante avec son énorme squelette de dinosaure fixé au plafond. Il est aussi possible de déjeuner en terrasse, sous la grande véranda, aussi chaleureuse que lumineuse qui nous fait **oublier tous nos tracas le temps d'un repas**.



En entrée, on a opté pour deux plats bien différents : le *carpaccio de bar et poutargue* (15€) d'une part et les *asperges françaises assaisonnées à l'huile d'olive extra, accompagnées d'une portion généreuse de Parmigiani Reggiani* (19€) d'autre part. Je vous rassure tout de suite, d'autres entrées sont plus accessibles en termes de prix (minimum 9€). On sent au goût que les assiettes sont préparées à partir de **produits frais** et de **saison**. Les portions sont généreuses, (peut-être un peu trop pour des entrées mais je vous entends déjà dire « *qu'est-ce qu'il nous raconte encore comme bêtise le pâti moineau...* » alors je préfère m'abstenir :p).

On a accompagné le tout d'un **petit verre de vin blanc** en suivant les conseils de l'équipe du restaurant les yeux fermés. J'aime beaucoup quand l'équipe est à l'écoute et en mesure de nous conseiller en matière de vin parce que je ne suis pas du tout experte (*malgré mon amour pour cette boisson*) et que j'ai beaucoup de mal à choisir lorsque la carte de vins est bien fournie comme c'était le cas ici.



Côté plat principal on a aussi opté pour deux assiettes très différentes avec d'un côté le *Râble de lapin rôti au thym accompagné de carottes fanes de toutes les couleurs* (LA fameuse recette du Mois Gourmand), et de l'autre une *assiette d'encornets juste saisis assaisonnés d'une légère persillade et accompagnés d'aubergine de Sicile*.

Le premier plat était vraiment réussi. **Fondant, coloré et joliment présenté** : un vrai régal visuel et gustatif :).

Concernant le second, j'ai préféré les encornets aux aubergines qui manquaient (*selon moi*) d'un peu de « peps ». En dehors de ce petit détail, le repas s'est super bien passé et on s'est vraiment régalés.



**Et le dessert dans tout ça ?**

Pour finir ce déjeuner sur une note douce et sucrée, on a chacun opté pour un **dessert fruité** ! J'ai choisi la *pannacotta aux framboises fraîches & tuiles croustillantes* (8€) tandis que monsieur a préféré se la jouer healthy avec une *belle assiette de fruits rouges* (framboises, fraises et myrtilles – 14€).

Là encore, les portions sont vraiment **généreuses** et je pense que je ne m'avance pas trop en disant que vous pouvez largement choisir de les **partager à deux** ;) . Mais ça, ça reste à vous de décider !





J'espère que cet article vous donnera envie d'en savoir plus sur les initiatives de [RestoPartner](#) et peut-être, d'aller faire un tour au Café La Jatte ! Nous en tout cas on a passé un excellent moment !

À très vite,

Manon

Café La Jatte  
60 Boulevard Vital Bouhot,  
92200 Neuilly-sur-Seine  
Plus d'infos : [ici](#)