

RESTAURANTS PARIS

 Like 20



Café La Jatte par Patrick Faus

    



Une table agréable, au calme, à l'identité italienne marquée

Autre vaisseau amiral de Mathieu Bucher, le Café la Jatte décline une identité italienne en mettant tous les (bons) atouts de son côté. Une carte bien conçue avec l'aide et sous le contrôle d'une spécialiste de la cuisine italienne, tant dans la conception que dans la réalisation, et un bon chef en cuisine qui connaît ses classiques transalpins. En prime, une équipe formidable à l'accueil et au service, un lieu (presque) idyllique au cœur de l'île de la Jatte, arboré, ombragé, de l'espace, de l'air, du calme, une belle terrasse, et une clientèle heureuse.



Le choix est vaste dans la panoplie des spécialités classiques italiennes avec quelques plats originaux qui attirent l'attention et même l'envie.

Ainsi, l'**Assiette de légumes grillés** agrémentés d'une jolie et goûteuse Burratina artisanale des Pouilles légèrement fumée, à goûter absolument.



Pour les amateurs de pizzas, le restaurant propose une courte sélection dont une remarquable Pizzetta Bianca aux truffes d'été, avec juste un trait léger d'huile de truffes pour relever le goût. Pour ceux qui veulent développer leur passion de cette galette chaude, l'annexe pourra les satisfaire avec un choix vaste de pizzas exécutées par un « vrai » pizzaiolo napolitain.

Pasta originales et peu connues, les **Mezzi Paccheri**, assez grosses, sont servies avec un confit de tomates et d'aubergines de Sicile, et un râpé de ricotta affinée un peu trop envahissant. Servies pas assez chaudes (compréhensible avec plus de 100 couverts à servir), les pasta perdent un peu de leur intérêt et deviennent un peu « lourdes ».



Par contre, les **Médaillons de lotte, feuilles de tomates, aubergines et courgettes**, et pesto de basilic sont un plat original, très bien préparé et fort savoureux de part la qualité des produits et le tour de main du chef. Une réussite.



Incontournable **Tiramisu**, ici particulièrement copieux, moelleux et goûteux.
Choix de vins italiens et français, et sélection de vins au verre de 6 € à 11 €.

On retrouve au Café la Jatte l'exigence de Mathieu Bucher pour des produits de qualité, indispensable pour sortir de bonnes assiettes pour un nombre conséquent de clients. Il y a aussi le souci du soin apporté à chaque plat et à leur réalisation, les médaillons de lotte étant un bon exemple. C'est généreux, agréable, pas bouleversant mais avec une réussite certaine dans tous les domaines. On en sort ravi, heureux de cette découverte, et les bonnes surprises sont toujours les meilleures.



60, boulevard Vital Bouhot
Île de la Jatte
92200 Neuilly-sur-Seine
Tél : 01 47 45 04 20
www.cafejatte.com
reservations@cafejatte.com
M° : Porte de Champerret puis bus île de la Jatte (10 minutes)
Ouvert tous les jours

Menu déjeuner semaine : 24 € (2 plats + boisson)

Lunch à la Jatte (samedi & dimanche de 12h à 16h) : 39€

Carte : 50 € environ