

Blotti dans la verdure, le Café de la Jatte propose une savoureuse partition italienne.

Les Caves Saint-Gilles

FORMULES : 17,50 €, 18,50 € (assortiments de tapas).

CARTE : env. 25-40 €.

4, rue Saint-Gilles, 11^e.
Tél. : 01 48 87 22 62.
Tlj jusqu'à 2 h.

ON S'Y CROIRAIT. Dans bodega de Séville ou Val Vous êtes d'ailleurs dans le premier bar espagnol de l'île. Tout y est : le comptoir en carreaux de faïence, les vieilles affiches de corridos, le jamon ibérico suspendu, la atmosphère qui se réchauffe au fil des verres de Tio Pepe.

DANS L'ASSIETTE ? Tout (un peu sèche), pimienta, piquillo farcis de bacalao relevés), croquetas, fritures, poissons (légères et diges), calamars grillés à la plancha. Attention, l'adresse propose plus la gran porcion que la ración. Un surtido de tapas (sortiment) suffit à caler le petit.

PARASOL. L'accent espagnol du personnel, les tables en bois, la terrasse sur une rue calme.

PARAPLUIE. La cuisine ouverte au fond de la salle, comme le mais pas exempté d'odeurs



RETIENS L'ÉTÉ !

Pas envie de fermer trop vite la séquence estivale, de se laisser envahir par l'automne et la rentrée ? Voici dix adresses pour prolonger le goût des vacances.

Le Café de la Jatte

FORMULES : 28-34 € (au déj.).

CARTE : env. 40-60 €.

Île de la Jatte, 60, boulevard Vital-Bouhot, 92200 Neuilly-sur-Seine.
Tél. : 01 47 45 04 20. Tlj.

ON S'Y CROIRAIT. L'Italie, oui, mais pas en mode trattoria rustique. De visu, difficile de deviner les origines transalpines de l'immense espace contemporain, plutôt bien mis, surmonté d'un squelette monumental de dinosaure. Deux terrasses au choix, l'une bucolique avec son jardinet, l'autre protégée et agréable en toute saison.

DANS L'ASSIETTE ? Évidemment des assiettes en vert-blanc-rouge et en version originale. Petites tomates cerise et burrata crémeuse, vitello tonnato, linguine aux palourdes, belle assiette de calamars frits et roquette, escalopes de filet de veau gratiné, pannacotta aux fruits de la passion...

PARASOL. Une belle sélection de vins au verre ; l'espace ; le cadre reposant aux alentours,

qui appelle les promenades digestives.

PARAPLUIE. Les petits pains individuels, mezzo. Les prix pas si amènes hors du menu déjeuner (uniquement en semaine).

Atao

FORMULE : 16,50 € (déj.).

CARTE : env. 40-50 €.

86, rue Lemerrier, XVII^e.
Tél. : 01 46 27 81 12.
Tlj sf dim. soir et lun.

ON S'Y CROIRAIT. Respirez, vous êtes dans un cabanon marin, fraîchement repeint de bleu en devanture, dont la salle d'une blancheur laiteuse ne surjoue pas le décor. Zoomez, c'est le Morbihan qui s'affiche ici et compte bien perdurer (« atao » signifie « éternité » en breton).

DANS L'ASSIETTE ? Une dame en remplaçant une autre, Laurence Mahéo a pris la succession de Françoise Landeau, alias la Dame aux huîtres. Désormais, on déguste ici le nec plus ultra de la production ostréicole fa-

miliale, la gavrinis, mais aussi des palourdes, bulots, langoustines, crevettes de Madagascar. Pour un bon aperçu iodé, l'assiette de Françoise (32 €) s'avère un excellent composite.

PARASOL. Les produits dûment sélectionnés (pain de Landemaine, beurre de Cédric Briand, chevrny de Villemaude...), la simplissime crêpe au sucre en dessert.

PARAPLUIE. Des additions pour capitaines plus que matelots.

DOSSIER
RÉALISÉ PAR
COLETTE
MONSAT,
ALEXANDRA
MICHOT
ET HUGO DE
SAINT PHALLE.

Hortensias bleus comme la devanture chez Atao, nouvelle escale bretonne.

