

LE CAFÉ LA JATTE ET SA CARTE ESTIVALE CORSE



Café la Jatte passe en mode Corse - Photos

Le Café la Jatte passe en mode Corse pour cet été 2019. On file découvrir cet immense restaurant à la déco et terrasse canon, idéalement situé sur l'île de la Jatte pour un dépaysement garanti aux saveurs du soleil.

Connaissez-vous le **Café de la Jatte** ? cet immense restaurant, ancienne bâtisse du 19e, qui dévoile une salle où lévite un majestueux squelette de **plésiosaure** de 22 mètres de long au plafond, un bar sympa et une terrasse de plus de 200 couverts.



Situé sur l'île de la Jatte, ce restaurant devenu brasserie italienne grâce à l'impulsion du chef **Giuseppe Altilio**, a de quoi séduire. Si vous cherchez à vous évader du tumulte parisien, à vous retrouver à deux pas du bord de Seine pour un dépaysement gourmand vers la Corse, c'est votre place to be. Produits frais, de saison et faits maison, on a tout bon.



Pour cet été, le restaurant et notamment **Mathieu Bucher**, le proprio du lieu, a mis les bouchées double pour déguster de vrais bons artisans Corse en partant à leur rencontre. C'est à partir de ces belles trouvailles que le restaurant a élaboré une carte courte mettant à l'honneur ce beau terroir.



Au programme donc :

Des assiettes de charcuterie corse (24€). Coppa, Lonzo et Jambon cru forment la belle assiette de charcuterie qui provient de **la Maison Mannei**, située à Bocognano en Corse du Sud. Eleveurs et transformateurs de porcs depuis quatre générations, les Mannei travaillent le porc noir, race « Nustrale », qu'ils élèvent en plein air et finissent aux châtaignes et aux glands, ce qui confère à la chair une texture et un parfum incomparables.

Des pizettas Corsica au jambon cru porc noir de Corse (15€). Depuis l'ouverture de sa Pizzeria en 2016, le Café La Jatte propose à sa carte une Pizetta réalisée dans les règles de l'art. La pâte, élaborée avec un mélange de farines intégrale et blanche bio des Moulins Decollogne situés aux portes de Paris. Une bonne base, le tout levée en 72h, forcément, ça donne une bonne pizza. Vous y ajoutez du jambon de la Maison Mannei et vous voilà avec une pizetta au top.

Qui dit terrasse, dit cocktail évidemment. Cet été, ce sera **Corsican Spritz** (10€) à base de Cap Corse Mattei rouge et prosecco, **Pietra** bière à la châtaigne (6€) et Corsican IPA (6€) de la fameuse brasserie Corse.

A moins que vous optiez pour le vin corse. Le Café La Jatte a choisi le **vin blanc Sant Armettu Blanc AOC Sartène 2018**, minéral, équilibré et aromatique, de Gilles Seroin, vigneron mythique de l'île.



Bon Appetitu !