



Nouveau temple de la cuisine  
méditerranéenne sur les bords de Seine !

---



# C

élèbre dans l'esprit commun pour son

dinosaure géant accroché au plafond (coup de folie ou plutôt coup de génie ?), le Café la Jatte se réinvente et accueille le chef Alan Geaam ! A l'origine de cette collaboration ? Un coup de cœur humain unit le chef et le restaurateur Mathieu Bucher, à la tête du Café la Jatte depuis 2015, autour des valeurs de partage et d'une cuisine franco-méditerranéenne.

De Naples à Beirut en passant par la péninsule hellénique, le nouveau pari du Café la Jatte est de faire voyager dans l'assiette tout autour du bassin méditerranéen !



Chef au parcours singulier, Alan Geaam est un autodidacte passionné de cuisine depuis toujours. Cet enfant du monde possède déjà 2 restaurants dont Alan Geaam, 1\* au guide Michelin. Il vient aujourd'hui appuyer le savoir-faire du Café la Jatte avec une cuisine de partage, basée sur des produits frais et de saison.

A la carte s'entremêlent les plats iconiques du restaurant et les nouvelles recettes du chef :

En entrée, le Big Falafel, cœur yaourt grec et tahini, salade de choux croquant, grenade et coriandre met l'eau à la bouche. La seconde étape du voyage gustatif est un filet d'agneau en croûte de pistache, confit d'aubergines et tomates, harissa maison. Les Linguine alle Vongole, recette emblématique de la maison, viendront ravir les amateurs des produits de la mer. Et pour finir sur une note sucrée, un baklawa aux figues fraîches et sa glace au lait d'amandes ravira les papilles des plus fins gourmets.

Dans un esprit jardin d'hiver avec sa terrasse ouverte toute l'année, le Café la Jatte et sa carte à la fois simple et créative sont le nouveau temple de la cuisine méditerranéenne à découvrir sur les bords de Seine.