



BONNES TABLES

L'ADRESSE DU DIMANCHE Mob Hôtel (93), hic en terrasse



Beaucoup d'espace et une ambiance décontractée au restaurant bio de Saint-Ouen.

JULIEN DE FONTENY POUR LE JDD

6,5/10 Pour vous pousser à traverser le périph en pleine canicule, le Mob Hôtel a sorti sa terrasse. Transats, chaises de jardin ou à bascule, grandes tables, parasols... On vient s'affaler avec les enfants, la famille, les copains.

Bon, le gros bémol, le soir, c'est qu'on ne peut pas manger en terrasse, voisinage oblige, alors à 21 heures, oust, tout le monde dedans ! Et même si le décor un brin vintage (bois, des placards comme chez mamie, des photos et des lampions de guinguette) est convivial, il fait chaud, trop chaud. Et c'est assez frustrant de regarder l'été du dedans.

Heureusement que les petites assiettes, toutes simples et bien pensées, signées Brice Morvent, ex-candidat de *Top Chef* (M6), envoient de la fraîcheur : gazpacho de tomates (8 €) ; belle salade niçoise (14 €) ; chirashi de saumon, quinoa, riz noir et épeautre (19 €) ; mais aussi bon chou fleur grillé (10 €) ; ou encore sympathiques pizzas (entre 15 et 19 €). Service gentil mais pas toujours efficace. Bon à savoir : les produits sont bio et issus de coopératives agricoles.

Mob Hôtel, 4-6, rue Gambetta, Saint-Ouen (93). 7j/7. Tarifs : à la carte, entre 30 et 35 € environ (hb). Tél. 01 47 00 70 70.

LA DÉCOUVERTE DE LA SEMAINE Ikio (9^e), deli grec



Une grande table dressée au grec du quartier Rochechouart. J. DE FONTENAY POUR LE JDD



7/10 Une micro-cantine grecque, souriante et ensoleillée. Quelques places en terrasse, une table d'hôtes à l'intérieur, des abat-jour à fleurs et des produits épicerie tout autour : huile d'olive, fromages, pâtes grecques, olives...

Dans les assiettes, superboulettes de viande à la tomate ; pâtes au poulpe ; tomates farcies meilleures que chez maman ou encore un très bon *pasticcio*, un gratin de pâtes à la viande. Du simple, du bon, du fait maison. Bon à savoir : l'accueil et le sourire, tout doux.

lko, 2, rue Milton (9^e). De 10 h à 20 h (service de 12 h à 19 h). Fermé dimanche et lundi.
Tarifs à la carte, entre 15 et 25 € environ ; formule 13 € environ. Tel. : 09 81 88 30 68.

RETOUR CHEZ...

Jarrasse (92), institution de la mer

7,5/10 C'est la brasserie parisienne par excellence. Avec son maître d'hôtel, ses serveurs bien apprêtés et sa déco à l'ancienne : banquettes et chaises en tissu rouge orangé, tables nappées et même quelques photos et assiettes accrochées au mur à l'étage. Jarrasse, l'un des fiefs marins de Caroline, la fille du chef étoilé Michel Rostang.

À la carte, du frais, du iodé, du tout bon entre produits top et plats mijotés. On attaque avec du délicat : des fines tranches de daurade marinées au shiso avec navets au soja et citron yuzu (26 €) et aussi un tourteau cuit et décortiqué maison façon crab-cake (31 €). Ensuite, daurade sauvage, saint-pierre, turbot, sole (entre 40 et 60 € par personne)... chaque poisson est présenté entier sur plat avant d'être partagé en deux. Coup de cœur pour la fricassée de petits encornets servis avec des gnocchis fondants de pommes de terre à l'ail des ours, asperges vertes et copeaux de parmesan (31 €). En dessert : soufflé flambé au Grand Marnier (12 €). Bon à savoir : l'addition peut vite grimper. ●

Jarrasse, 4, avenue de Madrid, Neuilly-sur-Seine (92). 7j/7. Tarifs : menus 42 et 70 € ; à la carte, entre 75 et 85 €. Tél. : 01 46 24 07 56.

AURÉLIE CHAIGNEAU