

La chronique du palais

Par [JFB](#) le jeu 20/03/2008 - 11:43

de Natacha Guego



Cela fait déjà quelques mois que je passe régulièrement devant le café Erté et j'ai finalement pris le temps d'aller y déjeuner en ce lundi de Mars typique où le soleil joue à cache-cache avec de gros nuages gris foncés annonciateurs de pluie (et cela n'a d'ailleurs pas loupé, une heure plus tard, il pleuvait !). La décoration et l'ambiance sont très agréables, cosy et l'on s'y sent bien dès que l'on est installé confortablement sur l'une des banquettes canapés installées le long des fenêtres avec plein de petits coussins (évités si possible les petites tables au beau milieu du restaurant, l'on a vraiment l'impression d'être dans le passage ou devant les portes de la cuisine).

Une fois de plus j'ai tenté l'expérience de choisir une viande rouge saignante : une entrecôte avec des légumes sautés au romarin et une sauce au bleu et au cabernet. La viande est arrivée bien saignante mais par contre un peu ferme comme souvent. Les légumes étaient frais mais un peu trop cuits et surtout le romarin trop présent ne leur laissait aucune chance d'exprimer leur goût. La sauce était très bien réussie quant à elle, servie en petite quantité sur l'assiette et le reste en saucière pour que les légumes ne baignent pas dans la sauce. Une bonne initiative du chef car en général les assiettes ressemblent à des piscines de sauce. Dans l'ensemble d'ailleurs les assiettes sont très joliment présentées et les produits frais d'assez bonne qualité. N'hésitez pas à choisir votre repas dans le menu de saison qui propose les produits du marché. Du 17 au 24 Mars, un menu spécial Pâques est proposé où les jambons, le lapin et l'agneau sont mis à l'honneur.

Ce qui est toujours un peu étonnant c'est que d'un restaurant à l'autre l'on retrouve les mêmes recettes, un peu «bidouillées» pour que cela ne soit pas exactement la même chose mais le plat reste le même. Pour vous donner un exemple, la semaine dernière je suis allée dîner au Choco (au Stop Shop sur Hûvösvölgyi út). Au menu figure un steak de thon en croûte de graines de sésame avec une sauce à l'orange et des côtes d'agneau en croûte de pistaches avec un petit gratin de pommes de

terre et céleri. Et que retrouve-t-on au Café Erté ? Un steak de thon en croûte de graines de sésame et tout de même un beurre blanc au wasabi pour changer et des côtes d'agneau en croûte de noix avec un gâteau de pommes de terre au céleri et une sauce au vin rouge et au thym. Tout cela se ressemble énormément... Le tout est assez bien exécuté et le résultat toujours assez bon mais il y a un manque d'originalité flagrant.

Pour revenir à notre restaurant du jour, le dessert de saison, un crumble aux pommes et aux poires, était vraiment très bon, dommage que la boule de glace servie avec était une glace industrielle très ordinaire et beaucoup trop froide de surcroît. Mes voisines dégustaient une mousse aux fruits de la passion et au coulis de framboise qui n'avait pas l'air mal non plus.

On pourra peut-être regretter l'absence de menu du jour à un prix un peu plus raisonnable car les prix à la carte sont tout de même un peu élevés (compter en moyenne 4 à 6000 HUF pour un plat de viande ou de poisson).

Les enfants ne sont pas oubliés avec un menu adapté assez classique avec des nuggets de poulet, du poisson pané ou des linguinis à la bolognaise (les nuggets et le poisson pané sont tout de même fait maison ce qui change du surgelé habituel).

Le service est assez agréable et les serveurs parlent assez bien l'anglais. La carte des vins propose une bonne sélection de vins hongrois ainsi que quelques vins argentins ou espagnols. Et si vous avez quelque chose à fêter, vous aurez le choix entre quatre grands champagnes... à des prix tout aussi grands !

Café Erté

Bp. 1123, Alkotás u. 47

Tel : 225.39.91

www.cafeerte.hu

Fermé le dimanche

- 10 vues

Catégorie

Agenda Culturel