

Media: Guia da Folha (Folha de S. Paulo – newspaper)

Date: February, 2012

17 a 23 de fevereiro de 2012 | Guia Folha 83

NOVIDADE | La Cocotte

Bar dá lugar a sofisticado restaurante francês

› Saulo Yassuda



A galinha caipira com cogumelos e polenta (R\$ 56) é servida disposta em uma panela

Livros pelos cantos e quadros em paredes recobertas de tecido decoram o gostoso ambiente do La Cocotte, restaurante francês aberto em novembro nos Jardins.

Tudo mudou ali, no número 1.153 da alameda Ministro Rocha Azevedo, quando o restaurateur Juscelino Pereira (Piselli) pôs abaixo seu bar (Ministro 1153), aberto em 2010, e fundou a parceria junto ao administrador Pedro Sant'Anna e ao chef Fred Frank.

Mais de cem rótulos de vinho se ajustam ao cardápio de clássicos de bistrô, que chegam em panelas ou redomas. Estão lá "steak tartare", "boeuf bourguignon" e "entrecôte béarnaise". Um dos campeões de pedidos é a galinha caipira com (tímida) presença de cogumelos morilles e rodelas de polenta

grelhada (R\$ 56). O menu contempla ainda massas, como a integral com "ratatouille" e pesto (R\$ 37). Os preços são altos — apenas 30% dos pratos custam menos de R\$ 50.

Condizente com os valores, o serviço é cortês. Um funcionário abre a porta, outros tantos dão boas-vindas e um outro ajeita sua cadeira. O cliente não opta pelo couvert (R\$ 9, durante a noite). Baguete, manteiga e patê de queijo de cabra pousaram sobre a mesa durante o jantar, mesmo sem terem sido pedidos — algo proibido em nossos tempos de regularizações.

AL. Min. Rocha Azevedo, 1.153, Cerqueira César, tel. 3081-0568. 56 lugares. Seg. a qua.: 12h às 16h e 19h às 24h. Qui. e sex.: 12h às 16h e 19h à 1h. Sáb.: 12h à 1h. CC: AE, D, M e V. T: Te e Vv. Valet (R\$ 18). \$\$\$ | * | ☒ | ☎

restaurantes

Circulation: 339.000

Scale: 9