

來到法國留學，如果不好好品嚐一下道地的美食，絕對是一個很大的遺憾。在法國，不論是路邊攤還是高級餐廳裡程序複雜的法式大餐，都能給我們的味蕾帶來從異響而來的滿足。

首先是聞名於世在路邊小攤上能隨便買到的 Crêpe（可麗餅），喜歡吃甜的話一定要試試 nutella 加香蕉口味的。扎實綿密且讓人感到罪惡的 nutella 巧克力醬配上清甜的香蕉味，混雜著餅皮淡淡的麥香味令人欲罷不能。如果喜歡吃咸的話，cheese 加雞肉的組合會讓你愛上那種扎實的口感。

然後就要說到早就名聲在外的 Macaron（馬卡龍）了，最推薦的是 Pierre Herme 家的。由於名聲在外，Pierre Herme 的門市在巴黎遊客聚集的地方還是很容易找到的，人最多的大概是拉法葉食品部的那家，常常大排長龍。

我買過一次 7 個包裝的，有檸檬、玫瑰、焦糖、咖啡、巧克力、開心果和莓果口味，最推薦的是玫瑰口味。作為一個不太愛吃甜食的人，還是會覺得過甜，但是玫瑰口味的偏清爽卻韻味十足，值得一試。



最後要推薦的街邊美食是從土耳其傳遍歐洲大陸的 Kebab，價格在五歐左右不等，大街小巷都能看到它的身影。土耳其烤肉加薯條、可樂的組合，成為很多人的美食首選，也是性價比極高的小吃之一。

接下來簡單說說高級餐廳里的法餐。來到法國，你一定很想嘗試精緻的法國料理。即使同樣是分前菜、主餐和甜點三部分的法國料理，在服務、味道方面也是參差不齊。有幸去了一家歷史悠久且負盛名的餐廳，嘗試了經典法餐裡的蝸牛。一開始也會害怕會有奇怪的腥味，但吃完之後立刻就愛上。濃郁的青醬味道配合酷似海螺的口感，會讓人愛上這法式風味。

