

## Favorite Restaurant / Coffee / Bakery in Paris

### Restaurant

#### - Asian

- **Asia Room** 川香閣：少見有提供麻辣乾鍋的餐廳，水煮牛也好吃，整體來說夠麻夠辣，想念亞洲菜的時候去吃會很快樂
- **Pontoichoux**：朋友推薦的咖哩豬排飯，想去但沒去過

#### - French

- **Bouillon Republique**：Bouillon 系列綜合評比最喜歡，餐廳裝潢走古典華麗風，但餐點非常平價，前菜約 4-9 歐，主菜在 9-14 歐左右，主菜推薦豬腳、Steak and fries 拜託不要點，即使熟度很低依然不好吃，甜點推薦巧克力冰淇淋泡芙，建議提早訂位，不然現場要排超久！
- **Bouillon Pigalle**：餐點來說，我最愛這間 Bouillon，當天點的燉小牛肉很棒，肉質軟爛馬鈴薯泥也好吃！餐廳裝潢走現代風，要去之前建議訂位，不然現場要排超久
- **Bouillon Julien**：三間 Bouillon 中餐點跟裝潢最普通，點了某個香腸跟肉湯，香腸挺好吃但就份量極少，肉湯喝了一個空虛，這三家價格都差不多，所以建議嘗試 Republique 跟 Pigalle，不要來 Julien 浪費錢（這家馬上去馬上有位...）
- **Le Bistrot du Perigord**：聽聞他的油封鴨腿很好吃才來，當天點了鴨胸跟油封鴨腿，食物還行但以價格來說會期望更好、更驚喜的味道，一個人吃下來約 50 歐（前菜、主餐、甜點），最後的甜點蘋果派反而最驚艷，解構後的層次分明、口味平衡，榮登本場最愛

#### - Jewish

- **Alfi**：猶太三明治專賣店，店員英文很好、人也親切，我點了燻牛肉三明治，好吃但以三明治的價格來說偏高，如果想嘗試傳統猶太 deli 還是可以來（或許你會成為他的第三位台灣客人！）

### Sweet

- **Pierre Herme**：法國有名的甜點大師，Pierre 在巴黎很多店，有名的是他的馬卡龍跟玫瑰可頌，個人覺得口味偏甜，但看在大師風采還是必須要去踩點！
- **Fringe**：軟餅乾很好吃的咖啡廳，有經過可以去，但以咖啡來說，是不用特別去啦（而且他人好多，太晚來可能要候位）
- **Yann Couvreur**：著名甜點師，他的狐狸形狀的甜點非常可愛，但價錢要 10 歐極度不可愛，當天點了可頌、兩個塔類，在著名甜點店還是點複雜一點的品項較優，塔類的層次非常多也好吃，可頌相對來說表現較差，但也可能是那天快關門的時候我們才買，導致皮很不酥，總結，甜點可嘗試、麵包先不

### Brunch

- **Hollybelly**：以美式鬆餅為主的早午餐店，招牌的培根鬆餅必點，鹹香的鬆餅誰能不愛，好想回去吃！

### Bakery

- **Eric Kayser**：雖然是連鎖麵包店，但他的可頌水準之高，即使不是剛出爐的也很好吃，是酥度、奶油香氣、麵包彈性三者表現均佳的可頌，此外鮭魚鹹派跟菠菜奶油餡派也大推，是我的可頌第二名
- **La Maison d'Isabelle**：沒記錯是 2018 年的可頌冠軍，很多人排隊但不用排很久，可頌外皮超酥、奶油香氣重，但麵包餡較沒彈性，是我心目中可頌第三名
- **Copain**：台灣麵包店，聽說好吃但還沒機會去吃