

不得不說小紅書很好用 😊 由於里爾是個北方樞紐城市，不少人會規劃在這裡一日遊，以下分享有哪些推薦和滅火的～

● 推薦

- **Le Domaine de Chavagnac**：鴨胸好吃到驚為天人，共有三種口味：蜂蜜百里香、蘑菇、鵝肝。最推薦蜂蜜百里香口味！只有這個會在桌邊用噴槍燒給你看，多了視覺饗宴 😋 去了兩次都有加點鵝肝拼盤，真的很好吃，入口即化 😊
- **Papà Raffaele**：披薩店，餅皮很 Q，但底部又有點焦香，三個人點兩份就可以吃很飽！
- **Five Guys**：連鎖漢堡店，漢堡、薯條、奶昔都很好吃，漢堡裡的配料可以自己選要加什麼，薯條中份店員說可供 3 人分食，還有提供免費花生自己拿！（安妮亞上身 わくわく）有朋友覺得有點油膩，但我覺得是幸福的歡樂宅餐！ 忘記拍照，所以照片是在他對面的另一家塔可店，**Fresh Burritos Lille Bethune**，也不錯吃！
- **Boulangerie Coeur D'EPIS**：宿舍附近的麵包店。每到用餐時間就大排長龍，品項與 PAUL 類似，正餐有披薩、帕尼尼、三明治、沙拉；各式麵包、甜點、飲料。超推薦 **Baguette chef**！比起一般的長棍，這個更香、外皮更脆（凸顯出外酥內軟 Q）這輩子吃過最好吃的法棍，而且還不到兩歐，不用花大錢的極致享受 ❤️ 要注意的是麵包類在歐洲偏乾的環境下放隔夜常常就硬掉了，像在啃石頭，可能要用蒸的才能恢復原本的口感（可是我懶）。這個法棍好吃到我曾經一天就啃完一根，或是跟左鄰右社分食也是不錯的美食外交～btw 麵包店賣的可頌 **croissant** 都蠻好吃的
- **Aux Merveilleux de Fred** 蛋白霜：排隊名店，在巴黎也有分店。蛋白霜入口即化，推薦咖啡口味，吃到最後比較不甜膩～有迷你、普通、大，三種尺寸，生日時跟朋友一起買了大的慶祝，好幸福哇 😊
- **Le Broc** 起司鍋：五個人點了兩鍋&一份沙拉，飽到快往生。起司鍋至少要兩個人分食，會附一桶麵包沾著吃，另搭配火腿、蘋果、整顆蒸熟馬鈴薯。吃到最後有點太鹹，偏膩。可是蠻特別的！可以嘗試一下！



- 滅火

- Dona Bica 蛋塔：預期得太高，以至於吃到後覺得還好，內餡很像台灣奶油口味車輪餅。
- Les Compagnons de la Grappe：里爾四大名菜（？）三種起司和起司雞、燉牛肉、豬肉凍。每個都重口味，很鹹，覺得普普。可能要配酒比較適合。



● 同場加映

- La mère poulard：聖米歇爾山的歐姆蛋超！好！吃！建議多人分食套餐，多種菜色一次滿足。他們家的牛排不好吃。
- Da Mario：在倫敦的義式餐廳，黛安娜王妃都說讚！提拉米蘇也很好吃～
- La Marée：布魯塞爾餐廳，榮獲多年米其林，推薦鮮蝦湯和淡菜鍋！
- Karczma u Starego：波蘭雪場附近的餐廳，運動完後三人分食也吃超級飽，換算成台幣總共還不到三百，很划算！大推洋蔥湯！
- Winkel 43：在阿姆斯特丹，封它為蘋果派屆愛馬仕，好吃好吃好好吃，在荷蘭五天就去吃了兩次（鹿特丹的相形見绌）
- Maison Dandoy：在布魯塞爾的鬆餅，推薦配料選醃漬草莓

