

法餐評比分享

在法國交換肯定要吃幾頓法餐的吧！！這邊分享幾家我曾經吃過的，大家可以小紅書和我的心得交換參考哈哈。

1. **Les Antiquaire**：這家是巴黎經典法式小酒館也是我吃過最好吃的法餐！是我交換中所有餐廳中的第一名！！第一次去巴黎的第一餐就是吃這個，在巴黎的最後一餐也是以這家餐廳收尾就知道我到底有多愛！！我們第一次去不用排隊，後來才知道他超級有名，基本上要訂位才吃得到。他的鴨胸必點，超級嫩超級好吃，蝸牛也必點！！義大利麵也不錯，紅酒燉牛肉就普普可嚐鮮，人均大概 40-50 歐（包含酒）這家服務態度也超好，我遇到的服務員都超級熱情！還會跟你小聊幾句中文跟撩你（心花怒放哈哈）

2. **Le Florentin**：這家我們也有先訂位，我們四個人中有三個人都點油封鴨，我覺得蠻好吃的！鴨肉很嫩，很好切，調味也還不錯（但我看網路上評論有人覺得太鹹，但我們是都覺得還好），洋蔥起司湯跟蝸牛就中規中矩，可以嘗試，畢竟是法餐經典菜哈哈，但我們那時候點了三份油封鴨只上一份，後來才發現是服務員聽錯，但服務生爺爺很可愛會一直逗你，人均大概 40-50 歐（包含酒）



3. **Bouillon Pigalle**：這家就是經典的平價連鎖法式餐廳（Bouillon 這個系列的都是，有好幾間），我們那個時候是走到一半發現很多人在排隊我們就也跟著排，只能說他的優點就是價格親民和體驗以前 19 世紀末勞工族群犒賞自己的餐點，但食物跟其他家比就相對不怎麼樣哈哈，而且我們那個時候因為要趕去看網球比賽，所以

吃的很趕，服務員動作還很慢，我們吃到很焦慮哈哈哈哈，位置整體也比較擠，但如果預算有限可以去吃這家，人均大概 15-25 歐（我們那天沒有閒情逸致喝酒）

4. Lou Cantou：這家的油封鴨我覺得中規中矩，可以嘗試，但他厲害的是他的甜點，他的烤布蕾超級好吃，我和我妹吃完直接瞪大眼睛，超級綿密滑順，有排在我們吃過的烤布蕾前三名，很讚！！人均大概 20-30 歐（無酒）

5. Les Compagnons de la Grappe：最後一家是在里爾，我們一開門就去了，所以不用排隊，他算是主打經典的北法菜。我們是點啤酒燉牛肉跟起司雞，他主餐都會附薯條，所以不用擔心吃不飽，我和朋友點兩道一起分著吃，這樣起司吃到最後才不會這麼膩，我們都覺得蠻好吃的，人均大概 20-30 歐（包含酒）

