

【美食篇】巴黎十家顶级海鲜餐厅



法国巴黎不仅以浪漫著称，美食更是值得称道。在巴黎吃海鲜就更是不错的选择。巴黎人对待海鲜的制作很严格，每天都会从大西洋捕来新鲜食材。是不是动心了呢？

1 , L'Ecailler du Bistrot

在法国，野生海鲜实际上是很贵的。这个著名的海鲜餐馆的老板是 **Gwen Cadoret**，是法国最著名的牡蛎生产家庭之一。每天的菜单都只提供当天的新鲜贝类和其他海鲜，而且价格十分合理。新鲜的牡蛎或者大菱鲆裹上面粉，配上奶油，十分美味。

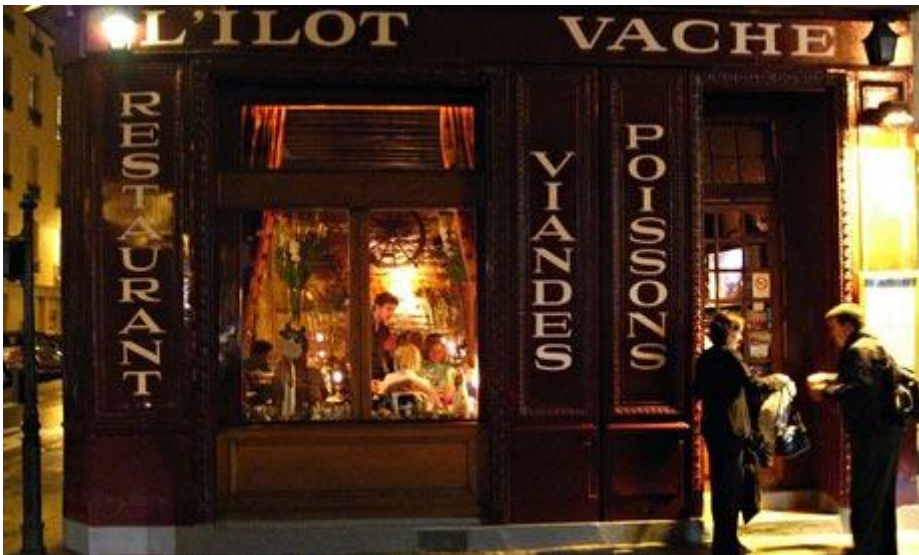
小贴士：周日、周一不营业。平均三菜式的餐点 40 欧元。



2, L'ilot

这家温馨的小餐馆是腌鱼和酒泡海鲜的好地方。这里的希腊鱼子泥色拉、三文鱼、金枪鱼和开胃酒值得品尝。另外，盘螺、牡蛎、虾、贝类、蟹和其他的海鲜都很不错。如果想要吃的简单些，这里也有腌鲱鱼、熏鳗鱼和其他鱼类。

小贴士：周日、周一不营业。均价 35 欧元。



3, The Sunken Chip

毫无疑问这里有巴黎最好吃的炸薯条和鱼。不仅仅因为这里有 Michael Greenwold 和 Michael Whelan 两位优秀厨师负责制作，还因为这里的原材料有鱿鱼、波拉克、鳕鱼、鲷鱼、安康鱼。这里还有薯条三明治。

小贴士：周一、周二不营业。均价 15 欧元



4, La Table D'Aligre

位于巴黎最好的市场旁，以鱼类菜式著称，是有名的美味餐厅。煎对虾(sautéed prawns)、凤尾鱼等都是不错的选择。甜品相对比较简单，如浇汁的烤菠萝。另外，这里的葡萄酒也有多种选择。

小贴士：周日、周一中午不营业。午餐价格为 14.50 欧元、17.5 欧元和 22 欧元均价 40 欧元。



5, Clamato

在这里吃海鲜，你会知道什么是世界性的海鲜。这里的主厨 Bertrand Grébaut 十分年轻，去年秋天才开始经营这家餐馆。精心挑选的有机葡萄酒和啤酒工艺使菜品更加美味。

小贴士：周一、周二不营业。均价 40 欧元。



6, Dessirier

坐落于巴黎西部，店内精致的装潢和米奇林二星厨师 Michel Rostang，都使这里成为美食的聚集地。这里的菜单随季节更替而发生变化，但是牡蛎和贝类是一年四季都有的菜品，而且很新鲜。另外，这里的服务也很棒。

小贴士：每天营业。均价 75 欧元。



7, Gaya Rive Gauche

三星主厨 Pierre Gagnaire 的海鲜菜式在当地非常受欢迎。海鲷薄片配上葡萄酒等，小龙虾配上荨麻和豆瓣的原浆，菜式十分精致，而且味道和看起来一样美味。服务也很优质，葡萄酒齐全。

小贴士：周日不营业。均价 75 欧元。



8, Huitrerie Regis

白色的店面，袖珍可爱。店主每天都会从法国大西洋海岸 Marennes 的 Oleron 地区采集蚌。这里规定顾客至少要点两份牡蛎。另外，贝类菜式、面包配咸黄油也是不错的选择。

小贴士：周一不营业，均价 45 欧元。



9,Prunier

这家餐馆造型精致，外面是绿色马赛克装饰艺术风格，里面是盛大复古式的豪华装饰。只要走在这条街上，一定会第一眼就看到它。而当你走进去，就会发现这里真的是个好地方。底层还有黄铜艺术雕像。在美味的开胃菜后，主厨 **Eric Coisel** 创新的传统海鲜烹调，包括像牡蛎石斑鱼的 tartar 配上鱼子酱、章鱼沙拉配上 piquillo 辣椒和黑橄榄菜等。每个季节都有美味的贝类和鱼子酱。

小贴士：周日不营业。Simone 菜单 75 欧元。



10, Rech

在美食企业家 **Alain Ducasse** 的努力下，这家建于 1925 年的复古海鲜小酒馆终于走上了正确稳定的发展道路。经过重新制定菜单，这里已成为巴黎吃海鲜最好的地方之一。牡蛎或者生牛肉片加入 **à la Grenobloise** 或者用面裹住，十分美味。另外不要错过这里的甜点哦。

