

# 搜寻巴黎美食

## 法餐

### Au Pied de Cochon

法国巴黎, 6 Rue Coquilliere, 75001 Paris

以猪脚闻名的餐馆, 海鲜也不错 从1947年开始, 这家专门做猪脚和海鲜的巴黎餐厅就从来没有对客人关过大门。24小时营业, 周末也不休息。



#### 到达方式

地铁: Chatelet 站(M1,4线)

#### 营业时间

7天24小时营业

#### 电话

+33-01-40137700

#### 网址

<http://www.pieddecochon.com>

### 生蚝吧(Saint-Germain 分店)

法国巴黎, 33 Rue Saint-Jacques 75005 Paris

巴黎另一家很有特色的餐厅, 主攻海鲜, 那海鲜拼盘的架势, 一上桌足以让人咤目结舌, 生蚝有很多品种, 看不懂啊, 只能要混合拼盘。



#### 电话

+33 1 48 87 98 92

#### 网址

<http://www.lebarahuitres.com>

## Da Rosa

法国巴黎, 62,rue de seine 75006 Paris,France

这家店是米其林餐厅的原料补给站, 火腿是亮点。点他家招牌火腿冷盘和黑米火腿鱿鱼饭。



### 到达方式

地铁10号线 *Mabillon* 站, 10号线/4号线 *Odéon* 站, 4号 *Saint-Germain-des-Prés* 站。

电话

+33-01-45214130

## 部长餐厅

法国巴黎, 30 rue du Bac, 75007 Paris, France

老牌法餐餐厅。网友推荐三文鱼鞑鞑、牛头牛舌杂拌、牛肉鞑鞑、小牛腰子、烤羊膝, 奶油焦糖布丁。



### 到达方式

地铁 12 号线 *Rue du Bac* 站

电话

+33-01-42612237

网址

[www.lesministeres.com](http://www.lesministeres.com)

## 银塔餐厅

法国巴黎, 15,quai de la Tournelle, 75005 Paris, France (Notre Dame / Marais)



银塔餐厅自1852年建立至今，已被评为是最正宗的法国文化和传统表示，被比作是一个国家宝藏。是间拥有米其林二颗星的法式餐厅。主打特色菜有柠檬酥皮馅饼(the classic lemon meringue pie)、Bell Epoque 馅饼、鸭子。

#### 营业时间

周一休息

#### 电话

+33-01-43542331

#### 网址

<http://www.latourdargent.com/>

### Relais Louis XIII

法国巴黎, 8 Rue des Grands Augustins, 75006 巴黎法国



1961年开业的传统法餐厅，餐厅保留了原来老式装修风格，纯木结构和彩色玻璃窗，墙面上挂着油画做装饰。酒窖就在餐厅里，可以直接看到挑选。

#### 地址

8 Rue des Grands Augustins, 75006 巴黎法国

#### 电话

+33 1 43 26 75 96

### 能人居

法国巴黎, 7 Rue du Faubourg Monmartre, 75009 Paris



能人居，百年老店，米其林及许多导游书推荐\$巴黎\$最便宜的法餐厅之一，采用传统巴黎小食堂的方式经营，餐桌一字排开，客人之间分享腾空出来的座位，不要惊讶这在巴黎很常见。

店里有1欧的沙拉和汤，菜价约10欧左右，人均消费10-20欧。也许因为价格太便宜，所以门口经常是长队。

#### 地址

7 Rue du Faubourg Monmartre, 75009 Paris

### 到达方式

地铁: Grand boulevard 站(M8线)

### 营业时间

11:00-14:00, 17:00-22:00.

## Le Cinq

法国巴黎, Four Seasons Hotel George V, 31 Ave. George V, 75008 Paris, France (Champs-Élysées)



餐厅位于乔治五世四季酒店内, 仅在开业后的两个月便获得第一颗米其林星, 开业的第一年达到了米其林二星。餐厅装修复古华丽, 服务也是无可挑剔的, 各类菜品均无可挑剔, 只是甜品种类不多。提供鹅肝、烤乳鸽等菜品。逢12月24日、25日、31日餐厅还推出节日菜单。

### 地址

Four Seasons Hotel George V, 31 Ave. George V, 75008 Paris, France (Champs-Élysées)

### 营业时间

早餐:

周一至周五: 7:00-10:00

周六、周日: 7:00-13:00

午餐: 每天12:30-14:30

晚餐: 每天19:00-22:30

### 电话

+33-01-49527231

### 网址

<http://www.fourseasons.com/content/fourseasons/en/properties/paris/dining.html>

## L'Escargot Montorgueil

法国巴黎, 38 Rue Montorgueil 75001 Paris France



位于巴黎老食街上已经有180历史的L'Escargot Montorgueil 蜗牛餐厅, 蒜香ail、咖喱 Curry、奶酪Roquefort 三种口味的蜗牛拼盘是这里的主要卖点, 这里的

牛肉、红酒也不错，服务好。如果不在这里用餐，可以在街边的露台单点一盘蜗牛享用。

**地址**

38 Rue Montorgueil 75001 Paris France

**到达方式**

可搭乘地铁 M4 到 Étienne Marcel 站，M3 到 sentier 站，M4 到 les Halles 站；或者搭乘 RER 的 A/B/D 线到 Châtelet-les Halles 站。

**营业时间**

12:00-14:30, 19:00-23:00。

## Labeyrie

法国巴黎, 6 Rue Montmartre 75001 Paris

鹅肝，在法语中叫做 **Foie Gras**，意思是指肥大的肝。从十八世纪起，每年的十月至四月，较寒冷的时间，法国的 **Alsace** 和 **Périgord** 的养鹅农家会制作肥鹅肝。以处理方式的不同分为鹅肝慕斯 **Mousse**，切片后当做冷盘食用的炖鹅肝，还有的会直接制作成鹅肝酱 **Pâté de Foie Gras**。

**地址**

6 Rue Montmartre 75001 Paris

**到达方式**

地铁站到达 Les Halle 或 Étienne Marcel 都行。

**电话**

+33 1 45 08 93 17

**网址**

<http://www.labeyrie.com/>