

搜寻巴黎街头小吃

Grillé (Paris)

法国巴黎, 15, rue Saint Augustin Paris 75002

Le Chateaubriand fame 餐厅主厨 Frédéric Peneau 的名气、Hugo Desnoyer 肉店的食材, 在这里组合得恰到好处。Grillé 的出品质量很高, 肉类都选自小牛肉、乳羊和乳猪肉, 用有机香草园主 Annie Bertin 种植的香草来烤制。卷肉的面皮是用有机手工面粉制成的。烤肉酱有两种选择, 鲜芝士、辣根汁, 或者绿番茄配黑胡椒。



地址

15, rue Saint Augustin Paris 75002

电话

+33 1 42 96 10 64

Bululu Arepera

法国巴黎, 20 Rue de la Fontaine du But 75018 Paris

这家店掀起的美味风潮, 简直让骄傲的巴黎人觉得被委内瑞拉咬了一口。这家店做出了非常优秀的 arepas (就是不含麸质的玉米饼), 搭配富有嚼劲的猪肉、香肠、黑豆、碎牛肉、委内瑞拉奶酪、黄瓜、鳄梨, 点缀点儿车前草和香蕉脆片, 简直就是热情洋溢的美味合奏, 让人欲罢不能。那种刺激就像被一杯朗姆酒当基酒的鸡尾酒洗过一样。



地址

20 Rue de la Fontaine du But 75018 Paris

营业时间

周一周二休息; 周三至周五12:00-14:30, 19:30-23:00; 周六日12:00-23:00。

电话

+33 1 42 54 96 25

Blend

法国巴黎, 44 Rue d'Argout 75002 Paris

汉堡虽然常见，但好吃的汉堡依旧是恩物。曾经有个住在高级的 *haute-Marais* 酒店的俊美年轻富二代，为了抢这间店新出炉的招牌汉堡被人抓伤了。Blend 的汉堡好吃的理由如下：新鲜出炉的牛奶包坯、自制的番茄酱、肉来自有名的巴黎肉店 *Yves-Marie le Bourdonnec*，经过秘密腌制后被做成美味的肉饼。自制的土豆和红薯条。不过 Blend 家的汉堡也没忘了讨好口味大众的客人们，烟熏牛肉、培根、自制番茄酱、芥末、蜂蜜是一种搭配方式，还有签名式的 Blend 汉堡配搭：牛肉、培根、用醋和糖腌过的洋葱、瑞士奶酪和菠菜。最后要说一句，这家店真的不太适合素食主义者。



地址

44 Rue d'Argout 75002 Paris

营业时间

12:00-15:00, 19:30-23:00; 周日12:00-16:00。

Verjus Wine Bar

法国巴黎, 47 Rue de Montpensier, 75001 Paris, France

据说厨师 *Braden Perkins* 会将鸡块用盐浸一整夜，所以鸡块真的是超级好吃呢！薯条会用油炸两次，酥脆、多汁细嫩。

煨野猪肉做成的三明治，里面夹着泡红白菜、芥末和芝麻菜，旁边放着鸭肉丸子和胡萝卜沙拉，配着法国香菜和酸甜辣酱吃。

一顿午餐只需花费15欧，包括饮料和一个甜品，你可以选曲奇或者焦糖布朗尼。



地址

47 Rue de Montpensier, 75001 Paris, France

营业时间

Bar à Vins 周一至周五18:00-23:00。

Sandwich 周二至周五12:30-14:00。

不接受预约。

网址

<http://verjusparis.com/>