

餐馆



巴黎餐馆露台

© DAVID FRANKLIN / GO FREE / GRAPHICOBSESSION

法国美食

1

■ A LA TOUR DE MONTLHERY

5, rue des Prouvaires (1^{er})

☎ 01 42 36 21 82

地铁站: Les Halles 或 Palais Royal

周一至周五 12h 到 15h、19h30 到次日凌晨 5h 营业。单点价格约为 45 欧元。

一家地道的餐馆, 包括风味。该餐馆是巴黎中央市场伟大时期 (19 世纪中叶) 的遗产。那个时候, 这个街区被称为巴黎腹部。不管是巴黎人, 观光客还是来巴黎玩耍的外省人, 一生至少来这这里一次。两位主厨负责烹饪, 白天是 Bernard Noël, 晚上是 Michel Anfray。大鱼大肉的烹饪, 菜肴有: 牛排骨、香肠、牛肝、牛肉头和让餐馆保持声誉的一些特色菜。如果您的胃口很大, 可以从陶罐肉或者鸡肝蛋糕开始, 相当少见, 不能不一饱口福! 但是, 不要忘记, 这里的菜量非常非常巨大, 很少能吃光。甜食, 自然是朗姆蛋糕或者焦糖布丁。

■ 卢浮宫餐馆

(LA BRASSERIE DU LOUVRE)

Hôtel du Louvre

Place André-Malraux (1^{er})

☎ 01 73 11 12 34

parishoteldulouvre@hyatt.com

地铁站: Palais Royal, Musée du Louvre,

Pyramides

营业时间: 每天营业。12:00 至 22:30。不中断服务。点菜: €55 左右。儿童套餐: 主菜和甜食, €40 (前菜 + 主菜 + 甜食)。售杯和酒。不接受支票。接待团体。带露台。这家餐馆距离皇宫、法兰西喜剧院和卢浮宫博物馆只有几步之遥, 具有独特的六面高雅的历史背景。洁白的桌布和五颜六色的鲜花装饰的露台夏天令人放松, 古典时还遮挡行人的目光。餐厅里非常古典, 优雅和舒适的座椅和空间大, 有一道传统和烹饪也是尽善尽美, 菜单没有一道传统和美食缺席。从鹅肝到摆盘, 还有鳗鱼和牛肉片。从烹调到摆盘, 都是法国风味。我们高兴地品尝到正宗的法国风味。唯一的烦恼是账单, 像这类餐馆的价钱都非常地高, 即使这里的高质量, 但是通货膨胀。酒单上有好酒, 但是价格高得吓人。



CAFÉ DES ABATTOIRS

10, rue Gomboust (1^{er})

☎ 01 76 21 77 60

www.cafedesabattoirs.com

emilie@michelrostang.com

地铁站: Pyramides

从 12:00 每日打开到 14:15 和 18:00 到 22:30。建议使用的售票。从 €32 的菜单到)。

由玻璃的酒。

Rostang Père et Filles (Rostang 家庭父与女儿们) 是美食、酒馆、鱼餐厅和熟肉柜台据为一体的餐馆! 位于圣奥诺雷市场广场 (Marché-Saint-Honoré), 是食肉者的理想地方。炭烤炉的烤肉火候正好, 肉中带有淡淡的熏木香, 让人们想起夏天的烧烤。这里只使用优质食材。肉类来自 Pondlet 和 Metzger 肉商, 家禽来自对面的圣奥诺雷 (Saint-Honoré) 鸡店。菜单上有三种包括“前菜、主菜和甜点”的套餐, 可以选择不同的肉。我们选择了一号套餐, 当天的开胃菜是浓郁酱汁手工切夏洛特牛肉鞑靼, 然后是 Michel Rostang 猪肉火锅和甜食香蕉松饼。如果说午餐是穿西服打领带, 然后从下午的开胃酒到晚餐之前, 这个地方就变成了酒吧, 有上好的葡萄酒和顶级的熟肉 (腊肠和香肠、巴斯克香肠、里昂香肠, 店制火锅)。

■ LE CARRÉ DES FEUILLANTS

14, rue de Castiglione (1^{er})

☎ 01 42 86 82 82

www.carredesfeuillants.fr

carredesfeuillants@orange.fr

地铁站: Concorde, Opéra

或 Tuileries

营业时间为周一至周六 19h30 至 22h; 周一至周五 12h30 至 14h。必须预约。套餐从 158 至 210 欧元不等。单点每人约 150 欧元。午间套餐 60 欧元 (不含酒水)。不接受支票。接待团体用餐。代客泊车。想用一顿二星米其林午餐犒劳自己, 但又不想钱包难受? 听起来似乎不太可能? 别急, 阿兰·杜特内尔餐馆 (Alain Dutournier) 就可以实现您的愿望。只要 60 元, 你就能获得这份意外的惊喜: 在梦幻般的餐厅享用高档次的佳肴。若是错过这诱人的菜单, 不得不承认那是人生一大憾事。首先是冷拼, 你可以选择原味蟹虾冻配青芦笋, 如果这不合你的胃口, 那就试试野生蜗牛配酸辣洋蓐。主菜方面, 视时节不同可选烤鳕鱼配鲜蛤或者烩小牛肉配猪肉炖蘑菇。主菜用罢, 再来点儿甜品, 桃子西瓜拼盘配露葡萄葡萄酒或者香草草莓配桑格利亚酒与马鞭草汁任您选择。这些精美而巧制的菜品都要配上最后的咖啡, 配得上一顿完美的大餐。晚上, 一些其他的菜肴以及我们精心准备的优质食品 (牡蛎, 小鸭, 蓝龙虾, 黑毛猪生火腿...) 也随时准备满足您的味蕾。

■ **LE CAVEAU DU PALAIS**
17-19, place Dauphine (1^{er})
☎ 01 43 26 04 28

www.caveaudupalais.fr
contact@caveaudupalais.fr

地铁站: Pont Neuf, Saint-Michel 或 Cité
从 12:15 每日打开到 14:00 和 19:00 到 22:00。
菜单: 在 £35 附近。由玻璃的酒。美国
运通。大阳台。

首先 Le Caveau du Palais 是一个难以置信的地方, 在西岱岛中心, 坐落在迷人的 Dauphine 广场。无论是坐在宁静的露台上, 或是走进厚厚的石头墙, 坐在宽大的木横梁下面, 都会得到专业的和友好的服务。主厨的菜单提供精致的美食。有制作精良的传统菜, 也有经过大胆改造的菜肴。鞑靼牛肉配草药和青苹果、炒安康鱼尾巴、绿芦笋、珍珠酱和甜点“闪电”或焦糖布丁, 既好看又好吃。小提示: 酒单漂亮, 提供咨询。一个非常好的餐馆, 我们会毫不犹豫地再来, 享受纯粹的快乐时刻。

■ **AU CHIEN QUI FUME**
33, rue du Pont-Neuf (1^{er})
☎ 01 42 36 07 42

www.auchienquifume.com
auchienquifume@wanadoo.fr

地铁站: Châtelet 或 Pont Neuf
周日至周五 12h 至次日零点、周六 12h 到次日凌晨 1h 营业。套餐价格为 28.6-36.5 欧元不等。单点价格约为每人 50 欧元。儿童套餐价格为 12 欧元 (12 岁以下)。午餐套餐价格为 19.9 欧元。提供餐酒。接受 American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant 付款。可以接待团体客人。有露台。该餐馆开业于 1740 年, 是最正宗的巴黎传统餐馆之一! 1920 年, 该餐馆改名为“吸烟的狗”(Chien qui fume), 标示是餐馆主人的狮子狗和格里芬犬, 一只

抽着雪茄, 另一只抽着烟斗。今天, 抽烟的狗是 Basil, 坚守传统, 从绘画到雕塑都是狗的形象。甚至柜台的照明都是打着“抽烟的狗”的字样。我们喜欢典型的本地餐馆风格, 服务员机警, 顾客兴奋, 以及让人无法掩饰的愉快的酒馆美食。全年提供海鲜和贝类, 然而, 菜单上生鲜和海鲜平分秋色。非常经典, 但不可错过的洋葱汤和胡椒味大蒜酱和油炸面包丁鱼汤。与时俱进, 主厨提供店制汉堡和新桥苹果, 大获成功。但是, 我们一直喜欢鞑靼牛排和油封鸭, 覆盆子醋糖梨。煎鳕鱼和蔬菜面条终于吹来海风。最后的甜食是朗姆酒蛋糕、奶油和果酱, 或樱桃蜜饯提拉米苏。走进充满美食和历史的方总是让人愉快的。

■ **LE COSY**
26, rue du Mont-Thabor (1^{er})
☎ 01 42 92 01 41

地铁站: Concorde
周一至周五 8h 到 24h 营业。根据客人情况营业时间可延长至次日凌晨 2h。在协和广场和旺多姆广场之间的私密的 Mont-Thabor 小街的一家小小的巴黎酒馆隐藏着许多惊喜! 首先是气氛, 典型的巴黎酒馆气氛, 非常简单, 马上让人感到舒适自如。常客和游客都能享受到老板的热情款待和幽默! 然后是“珍宝”: 汉堡和店制薯条以及为爱丽舍宫提供面包的同一面包师制作的面包。非常好吃! 根据当日的供货, 时令每天更换的当日菜、披萨和蛋糕: 极好的奶酪蛋糕, 顶级的巧克力慕斯和柔软的苹果派都非常好吃。最后是价格: 这个街区最温和的价格! 中午是酒馆的气氛, 晚上气氛更为私密, 朋友间分享一瓶好酒和一个冷盘再好不过的地方! 或者是品尝非常新鲜的好贝里尼啤酒! 一个值得分享的好酒馆!



西岱岛, 新桥

■ AUX DÉLICES DE MANON

400, rue Saint-Honoré (1^{er})

☎ 01 42 60 83 03

www.delicesdemanon.com

delicesdemanon@gmail.com

地铁站: Concorde 或 Madeleine

营业时间: 周一至周五周六6:00至22:00。

菜单从€17至22。

新鲜出炉直接上桌, 依靠家族传下来的和日积月累的技巧, 玛依美味屋每天迎接挑战。在面包方面, 您可以选择35种不同的面包。各种口味, 配合各种菜肴的面包。从全麦大面包到杏仁、榛子、葡萄干、蔓越小面包, 有一天中各个时间段吃的面包。我们甚至发现“拖鞋面包”, 是意大利橄榄油白面包, 主要用于制作三明治(有40种三明治, 可以堂食, 也可外带)。但美食家没有就此止步, 因为还有烘烤糕点。有精心制作的经典蛋糕, 但是, 最必须吃的是棕榈叶状蝴蝶酥, 细腻柔棉! 玛依美味屋的第三方面, 经营范围是茶馆餐厅。您既可以品尝到新鲜出炉面包糕点, 也可以品尝法国传统佳肴, 如: 法式黄油炸鲷鱼、蜗牛和牛排和沙拉。

■ AU DIABLE DES LOMBARDS

64, rue des Lombards (1^{er})

☎ 01 42 33 81 84

www.diable.com

contact@diable.com

地铁站: Châtelet

周一至周五10h30到次日凌晨1h30营业。周末10h到次日凌晨1h30营业。单点价格约为每人35欧元。午餐套餐价格为12.9欧元。提供餐酒。可以接待团体客人。有露台。

Le Diable des Lombards餐馆是一个热闹的地方, 保留了原来的建筑结构: 高大的天花板、宽阔的酒吧、还有一个夹层。这里烹饪的不是什么大餐, 而是地道的美国菜。店里的经典菜肴是法式混搭美式: 鹅肝和罗西尼酱汉堡。两个不同民族的传统食物就这样放在同一个盘子里。接下来是香葱蛋卷配牛排、薯条、沙拉和各式调味品。鞑靼牛排、薯条、沙拉、鸡肉三明治、柠檬鸡、四季豆都是最受欢迎的菜品。每天18h前供应早午餐, 有五种选择。用餐氛围轻松自在, 就像是在邻家的小酒馆里一样。

■ LE DUC DES LOMBARDS

42, rue des Lombards (1^{er})

☎ 01 42 33 22 88

www.ducdeslombards.com

reservation@ducdeslombards.com

地铁站: Les Halles

营业时间: 周一至周五周六19:30至22:00。建议预订。点菜: €22左右。不接受支票。接受美国运通卡。娱乐活动。还有必要介绍这家经常举办爵士乐大

师表演的爵士乐俱乐部吗? 她的声誉是公认的。然而, 鲜为人知的是, 依托和Boco的合作, 人们还可以在这里吃到美餐。Boco是美食记者Vincent Ferniot集中了8位星级主厨或出色的甜点师成立的餐饮连锁店。Boco锅, 因为这里只供应锅菜。Anne-Sophie Pic (三星厨师) 的橄榄土豆鸡肉锅、Emmanuel Renaut (三星) 的番茄茄子鱼子酱宽面条锅, 甜食是时下的星级甜点师Christophe Michalak 的奶油芝士樱桃蛋糕。也供应冷盘和奶酪、鹅肝, 进餐同时, 听着詹姆斯·卡特 (James Cartet) 的爵士乐。

■ LE FUMOIR

6, rue de l'Amiral-Coligny (1^{er})

☎ 01 42 92 00 24

www.lefumoir.com

booking@lefumoir.fr

地铁站: Louvre - Rivoli

每天11h到凌晨2h营业。套餐价格为32-36欧元不等。午餐套餐为24.5欧元。提供餐酒。周日提供早午餐, 价格为24-30欧元不等。有露台。

尽管Le Fumoir餐馆历史悠久, 但是一直是追求时尚的餐馆。朝向卢浮宫的露台肯定是一张王牌。提供报纸阅读是客人们喜欢这家餐馆的另一原因, 他们早上或在两个约会之间来喝一杯的时候, 可以浏览一下报纸。最终, 菜单能满足大多数人。主厨Henrik Andersson根据时令和再加上一点他自己的斯堪的纳维亚风味, 烹饪有创意的佳肴。每天中午都有当日鱼和蔬菜。然而, 无论是午餐还是晚餐都是套餐菜单。前菜是鞑靼鲑鱼、牡蛎、黄瓜和酸模。主菜是烤猪里脊配甘蓝、酸豆和鸡油菌, 鲜嫩可口。最后的甜食非常好吃, 巧克力蛋糕、可可冰糕、榛子咖啡面包屑饼干。

■ LE GRAND VEFOUR

17, rue de Beaujolais (1^{er})

☎ 01 42 96 56 27

www.grand-vefour.com

resa.gvefour@orange.fr

地铁站: Palais Royal

8月期间不营业。周一至周五12h到晚间营业。建议预约。套餐价格为298欧元 (不含饮料)。午餐价格为98欧元 (不含饮料)。可以单点。接受American Express, Diners Club, Accueil des groupes付款。提供代客泊车服务。

这家巴黎著名的饭店坐落于魅力的皇宫花园内。在老板兼主厨Guy Martin的带领下, 饭店每天都在书写着它自己的历史。Guy Martin曾经获得两颗米其林星的荣誉。那么, 您一定想知道: 这家饭店在Petit Futé上的评价如何呢? 人们来到这里寻找过去的记忆, 以及历史的遗迹: 拿破仑、巴尔扎克、维克多雨果、安德烈马尔罗、柯蕾特都曾是这里的常客。



可免费下载配有更
多巴黎照片的版本



都政府时期的装修风格、路易十六时期的花环雕刻、漂亮的大镜子、镀金装饰、壁画、老式吊灯尤其吸引客人。98欧元的午餐可以吃到Guy Martin的拿手菜：鹅肝酱、豌豆配酸茄子、鳕鱼、菠萝汁、熏奶酪，最后是饭店的经典菜——榛子饼、牛奶巧克力、焦糖布丁、Guérande盐。各种美食的搭配相当和谐，让这些美味在口中绽放吧。

■ L'ABSINTHE

24, place du Marché-Saint-Honoré (1^{er})

☎ 01 49 26 90 04

www.restaurantabsinthe.com

地铁站：Tuileries 或 Pyramides

全年营业。周一至周六19h到22h30、周一至周五12h15到14h30营业。提供餐酒。头菜价格为13欧元。主菜价格为22欧元。甜点价格为11欧元。不接受支票付款。可以接待团体客人。有露台。

L'Absinthe继续保持着在圣奥诺雷市场广场上的重要餐馆。装饰符合潮流：别致的巴黎酒馆，纽约阁楼精神的现代工业装饰色彩。餐馆一层有可以容纳8至14人的大桌。20人以上可以包租餐厅。烹饪是巧妙的经过改良的本帮菜。以下可以证明：甜菜根、山羊奶酪和橄榄油，或酸橘汁腌鲑鱼、生姜、紫苏、豌豆泥、绿脆蔬菜和tobiko鸡蛋以及烤鸡、香脆沙拉、希腊酸奶、香菜和煎黑绸鱼、豌豆泥、新鲜的香草、芥末沙巴翁。最后的甜食是Michel Rostang巧克力奶油小碗（和一杯苦艾酒，2Cl 3€）或红色新鲜水果、酸奶果汁冰糕和松脆酥皮点心。一次不错的小酒馆之旅。背后的品牌是Rostang王朝。

■ LE LAMFÉ - LE BISTROT DU LOUCHEBEM

7, rue des Prouvaires (1^{er})

☎ 01 45 08 04 10

www.lamfe.fr

lelamfe@orange.fr

地铁站：Les Halles

营业时间：周一至周六12时至14时30分，19:00至22:30。点菜：大约35欧元。套餐：€20.50（carpaccio 随意）。出售杯酒。接受团队。露台。

Le Lamfé（俚语，屠夫的妻子）- Louchebem 的酒馆，是对面的著名的Louchébem的小弟弟。人们来Louchebem是为了吃无限量的烧烤，这里也是爱吃生牛肉片的人蜂拥而至的地方，直至您吃饱了。坐落在中央市场（Les Halles）中心的巴黎典型的街区小酒馆，我们自然要品尝经典，如不可绕过的骨髓和法式洋葱汤，也有多种选择的经典肉菜：排骨、汉堡、瑞布罗申软奶酪牛肉鞑靼、或紫苏鞑靼，都配店炸薯条，还有芥末牛腰，几种海鲜，如：鲈鱼和圣雅克龙虾。最后的甜食选择的范围很大，不可能无动于衷，尤其是朗姆巴巴。直接从生产商进货的葡萄酒是经过精心挑选的，有些是可以以杯出售的。



LOUVRE RIPAILLE

1, rue Perrault (1^{er})

☎ 01 42 97 49 91

www.louvre-ripaille.com

restaurant@louvre-ripaille.com

地铁站：Louvre-Rivoli

营业时间为周一至周六12h至14h30和19h30至23h。单点每人约34欧元。午间套餐21欧元（含酒水）。提供餐酒。接待团体用餐。有露台。

Louvre Ripaille餐厅是去卢浮宫参观之前获取能量的理想地方。距离卢浮宫金字塔几步之遥，餐馆很不起眼。巴黎小酒馆的样子，但只要稍微看看，很快发现与众不同。随着季节变化的餐馆。因此，菜单每年更新四次，以供应符合和尊重大自然周期的烹饪。因此，人们可以全年来此，在友好的气氛中和回头客、美食家和美酒爱好者相会。菜单上，中午的套餐非常值得，每天更新，保证在本地区是以合理的价格品尝到新鲜食品。您不要局限套餐，看看点菜的菜单，提供传统菜，厨师火候掌握极好，味蕾可以品尝出来，给味蕾带来极大的喜悦。圣雅克贝配柑橘、cagouille nantaise蜗牛配黄油大蒜，或骨髓，作为前菜。主菜是康塔尔省的农户猪排，配菠菜芽和茴香，或者更潮流的Louvre Ripaille汉堡。传统甜食但是店自制的。我们非常喜欢黑巧克力慕斯和三味冰激凌和Christine Champault手工制作的果汁冰糕。特别值得一提的还有漂亮的酒单，酷爱葡萄酒的主人常年收藏的好酒。不要犹豫请教他，不是好酒都在酒单上，他藏了一些珍宝。

■ LE MEURICE

228, rue de Rivoli (1^{er})

☎ 01 44 58 10 10

www.lemeurice.com

reservations@lemeurice.com

地铁站：Tuileries

营业时间：全年营业。全天24小时接待。160间客房。双人房：800至1150欧元 / 一居室 / 套房：6500欧元；套房1350至3800欧元。早餐：58欧元。加床：100欧元。停车费：50欧元。2岁以下儿童免费（婴儿床或有现成床位）。15岁以下儿童免费（加长床位）。提供儿童看护。准许动物进入。有会议室。付费Wifi。餐厅。卫星电视。蒸汽室，泡泡浴池，桑拿室。

Alain Ducasse三星级厨师，现在成了指挥，很难在厨房里再见到他，因为他现在成了商人。他相信Jocelyn Herland，让其发挥烹调的艺术。如果说Ducasse体现了法国的烹饪艺术和生活艺术，Christophe完美地实施这一艺术。Meurice餐馆的非凡的环境中，佳肴芭蕾（珍珠鸡块、胰脏/西红柿、鲷鱼/鱼子酱/甜菜、比目鱼/贝类、烤鸡肉/香菇/野蒜）是所有感官的体验，这种体验人生至少应有一次。特别值得一提的甜点Cédric Grolet。

■ MUSCADE

36, rue de Montpensier (1^{er})

☎ 01 42 97 51 36

www.muscade-palais-royal.com

c.muscade@gmail.com

地铁站: Palais Royal

营业时间: 周一至周六19时至22时30分; 每天12时至14时30分。点菜: 35欧元左右。中午套餐: 24欧元(和32欧元)。接受美国运通卡。有露台。肉豆蔻为接受热的茶室是著名的和他的巧克力用豆蔻或女主人和酥皮点心创造的肉豆蔻全部里吃午餐或晚餐那里。菜单是在新豆蔻拉开始用黑线鳕和戈贡佐拉乳酪调味料或酥脆乳酪用生菜和野生熏花鲑鱼。继续通过新penne焦干酪用硬花蓝或鳕鱼的路面与烤箱的与roseval大蒜的confit和的苹果。结束用松饼用蓝莓。橙色巧克力馅饼。一pastilla用无花果或蛋白杏仁饼干巧克力, 在您步行在皇家宫殿前庭院里。

■ AU PÈRE FOUETTARD

9, rue Pierre-Lescot (1^{er})

☎ 01 42 33 74 17

www.pere-fouettard.fr

contact@pere-fouettard.fr

地铁站: Les Halles

每年12月25日休业。其余日期每天8点至凌晨2点不间断营业。单点约为每人18欧元(通常为一道主菜)。儿童套餐10欧元。午间套餐15.20至20.20欧元。提供餐酒。不接受支票。接受美国运通卡, Chèque Restaurant。有露台。坐落于les Halles的中心地段, 这家小餐馆有两大特色: 冬天配有暖气, 巨大的露台和价格公道。各式精选红葡萄酒。餐馆内部继续沿用着1900年的装修风格, 一侧的墙面铺满了成千上万的酒瓶。这里的服务以高效著称, 侍应者的各种笑话总能让用餐气氛变得活跃。您可以在这里用晚餐, 当然也可以在去剧院或者电影院前, 先来这里喝一杯, 打发那段等待爱迟到小伙伴的无聊时光。

■ PHARAMOND

24, rue de la Grande-Truanderie (1^{er})

☎ 01 40 28 45 18

www.pharamond.fr

le.pharamond@orange.fr

地铁站: Étienne Marcel

营业时间为每天12h至14h30和19h至23h。每年八月前两周歇业。套餐价格为31.50至41.50欧元不等。单点约每人40欧元。儿童套餐14.50欧元。午间套餐15.50欧元。接待团体用餐。有露台。Pharamond餐馆是我们一再来的餐馆, 总是同样的快乐而且保证能度过美好的时刻。这家列入历史古迹名单的餐馆(起源巴黎世界博览会的装饰融和新艺术风格的绘画的镜子和雕花木板)供应的是法国传统菜肴, 我们全程享受到无可挑剔的服务和菜量慷慨。多亏了1832年从诺曼底来的Pharamond家族, 让巴黎人

识了卡昂式的牛肚菜肴, 这家餐馆成为很好吃的象征。Pharamond创造了一种风味。Sébastien Richard的烹饪更为现代, 更为精致, 但是一直带着诺曼底的特色精心制作。Alexandre Pharamond的卡昂牛肚一直存在, 但是苹果酒炖诺曼底牛肉配南特胡萝卜也相当不错。前菜: 鲑鱼和虾、牛油果、苹果和苹果醋相当独特。如果您愿意, 可以在苹果冰糕上挖一个诺曼底洞, 8年的白兰地。不容错过的是Borniambuc店做的农夫奶酪、果酱和沙拉、或诺曼特色的八宝粥(大米和肉桂)、香草冰激凌……我们喜欢Pharamond餐馆的是, 这里的性价比非常好。

■ AU PIED DE COCHON

6, rue Coquillière (1^{er})

☎ 01 40 13 77 00

www.pieddecochon.com

reservation.pieddecochon@blanc.net

地铁站: Les Halles

全年全天24小时营业。建议提前预约。套餐价格从27至53欧元不等。单点每人约40欧元。儿童套餐11欧元。提供餐酒。接受美国运通卡, Diners Club, Chèque Vacances, Chèque Restaurant。有露台。这家巴黎小餐馆取得了无与伦比的成功。1946年开业至今, 它日日夜夜, 从未闭门谢客。络绎不绝的食客从四处赶来, 分享着那些法国传统美食, 如牡蛎拼盘、海鲜大拼盘, 当然还有绝不可少的烤猪蹄。除此之外, “圣安东尼的诱惑”(由猪尾、猪耳朵、猪嘴和猪脚组成的全猪菜)、猪肋排、猪腿肉让您的选择更加丰富。至于甜品, 我们建议您尝一尝这家的橙香火焰可利饼。

■ LA POULE AU POT

9, rue Vauvilliers (1^{er})

☎ 01 42 36 32 96

www.lapouleaupot.com

地铁站: Les Halles

营业时间为周二到周日晚19点至早5点。建议预约。套餐价格为35欧元, 单点每人约为50欧元。提供餐酒。可接待团体用餐。自从八十年前建成以来, 这家位于巴黎Les Halles地区的传统小酒馆(锌制家具、现代艺术的台灯、画有葡萄的壁纸)每天晚上都会迎来无数美食爱好者和鉴识家。餐厅用最具有代表性的招牌菜“鸡肉火锅”(据说亨利四世曾希望他的所有国民都能在周日中午吃上这道菜)作为名称实在是再合适不过。这家餐厅早已名扬四海, 看看餐厅留言簿上一个响亮的名字就能看出这一点。上世纪80年代最火的歌手贝尔纳德拉维耶(Bernard Lavilliers)还有他著名的艺术家都长出入于此(西纳特拉、滚石乐队、王子乐队还有克鲁实等等)。但不管怎么国际化, “鸡肉火锅”还是一家传统的法式餐厅, 食物美味食量大。菜单上罗列着各种传统名菜: 肥鹅肝顿鸡蛋、白葡萄酒洋葱干酪丝、面包汤、勃艮第肉冻、卡门贝儿奶酪、烤鸡肉配米饭、芥末、羊腰、热巧克力、冰淇淋或是为年轻女士们准备的卡尔瓦多斯苹果烧酒挞。在这里人们流传着一句口号: 多样的菜品, 一样的美味!

■ POULETTE

3, rue Étienne-Marcel (1^{er})

☎ 09 53 62 89 17

www.pouletterestaurant.com

地铁站: Étienne-Marcel

营业时间: 周二至周六12时至0时; 周日: 12时至17时。建议提前预定。点菜: 40欧元左右。套餐: 22欧元(周六和周日的早午餐)。售杯酒。不接受支票。接受美国运通卡。
这家餐馆距离以妓女出名的Saint-Denis大街很近, 餐馆的主人决定用自己的 Poulette (小母鸡) 餐馆向她们致敬。店主 Melodie 和 Antoine 来自纽约, 他们在纽约生活了8年。在美国他们的巴黎餐馆取得了成功, 他们想返回法国, 开一家融得了法国美食, 吸取美国式友好做法, 上午是咖啡, 晚上是鸡尾酒。餐厅是长形的, 装饰是新艺术风格, 墙上镶着经过良好修复的珐琅壁画。午餐, 菜单很短, 有汤和肉食(熟肉酱和肉酱等等), 自制面条、沙拉、美味三明治(腌猪肉, 改变了常年汉堡)和甜食(芝士蛋糕、胡萝卜蛋糕、奶冻、饼干等)。晚餐, 菜种类多。以时令食料烹饪的传统美食让人赏心悦目(兔肉和甜酸葱汁熟肉酱、腌羊腿、萝卜、鞑靼甜菜、薄荷和柠檬酸奶)。美食经过年轻厨师的改造, 他高兴能从法国市场和新鲜菜摊采购食料。

■ RESTAURANT PAUL

15, place Dauphine (1^{er})

☎ 01 43 54 21 48

www.restaurantpaul.fr

restaurantpaul@orange.fr

地铁站: Pont Neuf, Cité 或 Saint-Michel

营业时间: 周一至周六12时至14时30分, 19时至22时。建议预定。点菜: 50欧元左右。出售杯酒。接受CB, 美国运通卡。有露台(冬季露台供暖)。这家正宗的法式酒馆, 时尚的氛围, 地理位置优越! 朝向宁静和迷人Dauphine广场, 是巴黎中心西岱岛上的一个宁静的避风港。铺着桌布的餐桌, 布餐巾, 漂亮, 高效, 让人感到是在艺术规则中进餐。菜单: 传统菜让鉴赏家喜悦: 蜗牛、蘑菇、大蒜、奶油沙拉作为前菜。对美食爱好者, 香脆牛头肉和蛋黄酱值得一试, 烟熏鳕鱼、菠菜、黄油白沙司和荷包蛋火锅, 还有传统的白汁烩小牛肉。甜点和主菜一样品种多样: 朗姆酒把把、苹果派、咸黄油焦糖。每天石板菜单上都推出新菜, 保证新鲜。产品的质量 and 炖的对面都达到的高水平, 毫不奇怪, 对面的司法部的美食爱好者把这里当作他们的食堂。

■ LA ROBE ET LE PALAIS

13, rue des Lavandières-Sainte-Opportune (1^{er})

☎ 01 45 08 07 41

contact@larobeetlepalais.com

地铁站: Châtelet

营业时间: 周一至周六12时30分至14时30分, 19时30分至23时。建议预定。点

菜: 45欧元左右。出售杯酒。有露台。如果您以为“长袍”和“法庭”是暗示与律师有关, 您就大错特错了。这里的“长袍”和“法庭”指的是葡萄酒。人们永远不会对这家餐馆的菜的质量厌烦, 尤其不会厌烦其酒窖的丰富来自法国各地的葡萄酒的收藏。老板喜欢卢瓦尔地区的葡萄酒, 但并没有放弃朗格多克和勃艮第地区的葡萄酒。最主要的是他能让好酒配好菜。菜单上有几道名菜, 如: 柠檬奶油鲑鱼、carpaccio d'amanite des Césars (地中海蘑菇)、自制干果鹅肝锅, 像拳头一样大小的高质量300克生牛肉片、弗拉芒红菜炖鸭脯肉、甜菜和鹌鹑。甜食, 我们选择了波迪尔奶酪和巴黎车轮蛋糕, 由于菜单经常更换, 总有一款酒相配, 所以不可能厌烦。

■ TRÈS HONORÉ

35, place du Marché-Saint-Honoré (1^{er})

☎ 01 44 86 97 97

www.treshonore.com

commercial@treshonore.com

地铁站: Pyramides

营业时间: 每天12时至0时。早餐8时至11时, 鸡尾酒吧18时至2时。建议预定。点菜: 55欧元左右。中午套餐: 29欧元(和35欧元)。出售杯酒。有露台。代客泊车。

Marché-Saint-Honoré广场边, Très Honoré餐馆符合本区的别致的气质。餐馆有三层, 根据自己的情绪和愿望可以挑选去哪层进餐。一层是田园装饰和70年代古董家具的餐厅; 二层, 是“我们在森林里散步”的风格, 绿色苔藓的情调, 铺着厚厚的植物图案的地毯; 最后, 地下一层, 是20年代鸡尾酒酒吧的格调, 舒适的天鹅绒扶手椅, 厚厚的地毯和柔和的灯光。除非您更喜欢去宁静的、冬天供暖的露台安静地喝一杯……从早餐起, 客人就络绎不绝, 优秀的波迪尔黄油和Alain Milliat果酱, 再加上康斯坦斯茶的芳香。午餐, 菜单式我们喜欢的传统菜(鹅肝、酸洋葱、烤土鸡、提拉米苏等等)。晚餐, 菜单更为精致(酸橙汁腌鲷、黑萝卜、青椒和绿柠檬、金枪鱼汁小牛肉片, 或帕尔马干酪酸豆), 高贵的食料(鳌虾子酱松露、蟹肉、西班牙顶级火腿), 高雅餐馆复古式菜肴(闻名的Metzger排骨、Mostellos火腿和鸡蛋贝、芦笋烩饭)完全遵守诺言。甜食: Saint-Honoré (圣奥诺雷)的传统甜点(芝士蛋糕和水果、米布丁、咸黄油焦糖蛋糕、冰激凌和果汁冰糕)。为有耐心的人设计的小菜单: 鞑靼小鱿鱼、帕德龙甜椒、彼得罗相蟹等。

■ WILLI'S WINE BAR

13, rue des Petits-Champs (1^{er})

☎ 01 42 61 05 09

www.williswinebar.com

info@williswinebar.com

地铁站: Bourse 或 Pyramides

营业时间：周一至周五周六12时至14时30分，19时至23时。唯一菜单36欧元（晚餐）。点菜：大约20欧元。中午套餐：23.80欧元，出售杯酒。这个品酒行家的小酒馆庆祝成立30周年。是英国人马克·威廉姆森获得其成功。在长长的橡木酒吧后面是大约

40多种葡萄酒，由品酒家精心挑选出来的，而酒单上可以提供250多种酒。如果想点菜，相信主厨François Yon，他精心地烹制了新鲜桃子炖鹌鹑、蘑菇炖珍珠鸡、培根煨葱头。甜食有巧克力派和各种奶酪。

2

■ ARTY

17, rue Daunou (2°)

① 01 42 61 20 01

<http://artylrestaurant.fr>

contact@artylrestaurant.fr

地铁站：Madeleine

周一12h到15h营业。周二至周六12h到23h30

营业。建议预约。单套餐价格为25欧元

（午餐包括头菜/主菜或主菜/甜点）。

单点价格约为40欧元。午餐套餐价格为

20欧元（汉堡+红酒）。不接受支票付款。

接受American Express付款。可以接待团体客人。代客泊车。

推开Arty的门，您会感觉自己似乎到了

纽约，其实这里距离巴黎歌剧院只有两步

之遥。天然木质装修复式阁楼，有鸡

尾酒吧，供应汉堡和肉类菜肴，非常时

尚，与所在街区非常协调。人们来此吃

午餐，菜单每天更换，按照市场的供应

烹饪，或吃Arty汉堡（红洋葱配瑞士多孔

干酪），Arty培根汉堡或墨西哥汉堡（鳄

梨酱），让所有汉堡爱好者满意。下班

之后的小吃配经典鸡尾酒或创意鸡尾酒

能让人忘记一天的烦恼。最后，晚餐，

我们品尝了美味绝伦的非常精致的前菜

（Arty沙拉、羊奶酪、蜂蜜、鸭肉干、

松子、番茄酱和干酪、软鸡蛋白、蜗牛

配蒜香汁、椰奶鲷鱼配香草和甜椒），喜

欢吃肉的人可以品尝Arty Board，安格斯

牛肉三部曲拼盘（臀尖肉、腰窝肉、

牛背肉）。

■ BISTROT VIVIENNE

4, rue des Petits-Champs (2°)

① 01 49 27 00 50

www.bistrotvivienne.com

bistrotvivienne@live.fr

地铁站：Bourse 或 Palais Royal

每天12h到23h营业。周日12h到17h提供早午

餐，价格为30欧元。单店价格约45欧元。

提供餐酒。可以接待团体客人。有露台。

餐馆就坐落在皇宫和歌剧院花园附近，

临近巴黎的一家最著名的美术馆，Bistrot

Vivienne在巴黎美食家中享有盛名。舒适的

露台一面朝向大街，一面掩映在美术馆的

玻璃窗下，餐厅有资本吸引过路的游客

和巴黎人。菜单上是法国经典菜肴（圣

雅克干果拼盘、“艾保利奥”烩饭、香汁帕

门蒂尔鸭、手工刀切夏菜牛肉鞑靼.....

），然而也有与时俱进的菜肴（八角煮

海螺、黑鲷鱼背肉和绿多姆扁豆配柚子

酱、酸菜啤酒黑线鳕、通心粉炒锅和松

露奶油牛肝菌.....），一切以时令食材为基础。一个以自己的节奏坚守原则几十年的餐馆，始终让食客满意。

■ BISTRO VOLNAY

8, rue Volney (2°)

① 01 42 61 06 65

www.bistrovolnay.fr

bistrovolnayparis@gmail.com

地铁站：Opéra

营业时间：周一至周五12时至14时30

分，19时至22时。唯一菜单38欧元。中

午套餐：24欧元（酒吧）。出售杯酒。

接受美国运通卡。露台。

Bistro Volnay餐馆有新变化！这家在歌剧院

街区带有魅力的，美食爱好者知晓的

餐馆，2015年中期换了新老板：Philippe

Marques。这前侍酒师为餐馆带来了一些

雄心。他的目标？让餐馆成为首都巴黎

菜肴和美酒绝配的殿堂。为配美酒，他

邀请了主厨Thomas Moretto加盟，他曾经在

乔治五世当过主厨。菜单是酒馆美食菜

肴：水煮鹅肝和芹菜丝、西班牙菜汤、

酸模和柠檬，炒鸭里脊，对喜欢甜食的人，

草莓大黄蛋白杏仁饼、或萨马纳巧

克力和焦糖山核桃蛋糕。极为美妙！

■ CLÉMENTINE

5, rue Saint-Marc (2°)

① 01 40 41 05 65

www.restaurantclementine.com

resto@restaurantclementine.com

地铁站：Bourse 或 Grands Boulevards

荣获“餐饮大师”商标。营业时间为周一

至周五12h至14h15和19h至22h30。周一晚

间歇业。建议提前预约。套餐价格从25

至34欧元不等。接待团体用餐（一层可

提供包间，能容纳15至18人）。

寻找巴黎正宗酒馆？1906年开业的

Clémentine酒馆就是您要找的酒馆。位于

林荫大道街区的这家漂亮的酒馆，依仗

精工细作的烹饪和昔日的魅力，知道如

何打动您。我们知道这里迎接宾客超过

了100年。服务是无可挑剔的，友好的，

真的掌握了美食的诀窍。在菜单上，主

厨为我们提供丰盛的一流美食：新鲜香

菜炖鸭肉、白黄油鲑鱼丸子、洋葱和香

醋香肠.....很难抵御香脆茄子和山羊奶酪

的诱惑，精致而美味，或布吉尼翁式炖

猪脸肉，非常鲜嫩和美味。轮到甜点，

我们在巴黎车轮蛋糕、粳粳和当日冰激

凌之间犹豫不定。

■ DROUANT

16-18, place Gaillon (2°)

☎ 01 42 65 15 16

www.drouant.com

reservations@drouant.com

地铁站: Pyramides 或 Quatre-Septembre

每年1月1日歇业。每天12h30到14h30、19h30到23h30营业。建议预约。单一套餐价格为44欧元(午餐)。单点价格约为每人70欧元。儿童套餐为15欧元。当日推荐套餐为18欧元(午餐)。提供餐酒。周六周日12h到14h30供应早餐,价格为35欧元。可以接待团体客人。有露台。代客泊车。

在龚古尔文学奖和勒诺多奖的住宅区, Drouant餐馆是巴黎神话般的餐馆。Antoine Westermann的有机烹饪和新时尚风味, 一个多世纪以来, 餐馆继续满足最挑剔的人的味蕾。餐馆坚持以最纯的传统烹饪, 同时适合不同的口味的菜单。前菜是拼盘, 过去叫做肝酱、鸡汁煎鳕鱼条。除非您喜欢尝试时下灵感之作, 如, 新鲜香菜巴马鳕鱼鞑靼, 或脆朝鲜蓟与芝麻菜和奶酪。主菜是羊肩肉, 烤鳕鱼背肉, 香醋鱼, 除非您被餐馆的经典菜所吸引, 比如: Drouant式鱼汤、维也纳小牛肉片或500克烤蓝龙虾。然后是甜食, 很难不吃法式香草千层饼, 香草草莓冰激凌。周末的早午餐«tit Trainard»是本区一绝。

■ EDGAR

31, rue d'Alexandrie (2°)

☎ 01 40 41 05 69

www.edgarparis.com

contact@edgarhotel.com

地铁站: Sentier 或 Strasbourg Saint-Denis

营业时间为每天12h至14h30和19h至23h。必须提前预约。套餐价格从16至35欧元不等。单点每人约35欧元。提供餐酒。周日提供早午餐27欧元。接受Chèque Restaurant。有露台。

在巴黎享受大海? 是可能的。Edgar 餐馆张开双臂等待您的到来, 接受当之无愧的碘治疗。程序: 舒适地坐在餐馆的露台上, 距离贝类摊仅几米远。程序二: 牡蛎、裹粉鲑鱼、蒸贝壳、虾……刀叉尖上的海鲜! 对食肉者, 餐馆供应血肠布丁和猪里脊肉。喜欢甜食的人也可以一饱口福: 圣母磨房面包房的千层饼是一绝! 周日, 这个地方供应鱼和薯条为标志的早午餐。如此之好, 还有一点遗憾, 账单有点咸味……

■ LA FONTAINE GAILLON

1, rue de la Michodière (2°)

☎ 01 47 42 63 22

地铁站: Opéra 或 Quatre-Septembre

8月1日至31日歇业。周一至周五12h到14h30、19h到23h30营业。单点价格约为每人80欧元。午餐套餐为47欧元(包括头菜、主菜和甜点)。可以接单团体客人。有露台。代客泊车。

餐馆氛围温馨, 老板正是电影明星杰拉尔·德帕迪约本人。他对2003年买下这处房产和主厨的烹饪非常骄傲。餐馆以酒水闻名。La Fontaine Gaillon餐馆不满足重视海鲜, 也懂得如何烹饪地鲜, 比如: 牛肝菌煎黑脚猪排骨。主厨Laurent Audiot会随着季节推出时令菜肴和法式菜肴, 同时添加些小特色让其现代化。圣雅克和三文鱼鞑靼、肉酱汁炖野生蘑菇、虾仁香菜馄饨、Colbert牙鳕鱼、蒸鳕鱼片配荷兰酱和时令蔬菜……甜点, 店制甜点美味和新鲜: 橙无花果脆饼、蜂蜜新鲜芒果和橙冰糕, 或浆果法式千层酥。自然, 著名餐馆, 高水平烹饪要付出高昂的代价的, 即使在葡萄酒方面保持理智的消费, 一顿餐的价格也不菲。然而仅仅因为该地充满了历史, 喷泉脚下的漂亮露台, 以及专业的服务, 就值得再来, 至少再来一次。

■ GALLOPIN

40, rue Notre-Dame-des-Victoires (2°)

☎ 01 42 36 45 38

www.gallopain.com

contact@gallopain.com

地铁站: Bourse

全年开放。每天12点至凌晨1点, 连续营业。唯一套餐35欧元; 点餐大约45欧元; 儿童套餐12.50欧元。特惠午餐19.90欧元(至24.50欧元), 葡萄酒按杯出售。接受美国运通卡、就餐支票(Chèque Restaurant)。有露天雅座; 代客停车。

在Gallopain进午餐, 是贪婪地浏览法国美食历史。自从餐馆“美好时代”漂亮的装饰经过重新装修之后, 人们可以有趣地发现或再发现这家餐馆。凭借其迷人的维多利亚式镶木墙壁, 1900年的玻璃窗和瓷砖壁炉, 餐厅保留了为他赢得声誉永恒的氛围。菜单同样时间尊重传统, 注重烹调最经典的菜肴: 烤鳕、鹅肝、勃艮第“野”蜗牛、榛子酱鳕鱼翼、酱汁小牛肉、柠檬马卡龙、浮岛蛋糕……重温法国烹调的经典, 这里是很好的选择。

■ LE GAVROCHE

19, rue Saint-Marc (2°)

☎ 01 42 96 89 70

地铁站: Richelieu - Drouot 或 Bourse

全年营业。营业时间为周一至周六11h至15h和18h至1h。套餐价格为30欧元。单点每人约35欧元。简式套餐19欧元。提供餐酒。不接受支票。接受Chèque Restaurant。Gravroche属于巴黎历史小酒馆: 多年来经营理念不变, 忠诚的客户群不离不弃。在等位的时候, 我们耐心地在酒吧, 品一杯红酒几片现切香肠。这家小馆气氛热烈友好, 来的客人基本上是朋友相邀, 而不是情人, 因为考虑到每平方米的收回成本和充满欢乐大嗓门。点菜的菜单就在格子的桌布上和盘子里, 自然是随意的小酒馆烹饪: 韭菜香醋、陶罐、梅奥鸡蛋、香肠、胡椒牛排、排骨。最好是喜欢吃肉和有大大胃口的食客, 因为菜量非常慷慨! 我们以

店制甜食结束，我们刚推门进来时，那甜食就放在门口。巨大的甜食，就等您的绿灯，上您的餐桌。甜食叫做：闪电巧克力、XXL千层饼和朗姆粿粿。有了甜食，再来一杯咖啡，一个李子和结账。

■ LA MAUVAISE RÉPUTATION

28, rue Léopold-Bellan (2^e)

☎ 01 42 36 92 44

www.lamauvaisereputation.fr

resa@lamauvaisereputation.fr

地铁站：Sentier ou Étienne Marcel

营业时间：周一至周五12时至14时30分；周二至周六19时30分至22时30分。建议预定。套餐18欧元至22欧元（只有午餐提供套餐）。点菜：30欧元左右。儿童套餐：14欧元。全套餐：18欧元（头盘+主菜，或主菜+甜点，22欧元头盘+主菜+甜点）。

这家餐馆真敢起名，居然叫“名声不好”（Mauvaise Réputation），但在附近却有了非常好的口碑。为什么？主厨找到了吸引人的口味，并让食客成为回头客。他是如何做到的？法国食材融入一些异国风味，创造出一个个菜系。比如：胡萝卜浆、红薯、姜汁和柠檬箭鱼、鸭肉串、蔬菜豆制品和柑橘砂锅，还有韭菜香檳炒圣雅克海鲜。前菜（佩里戈尔松茸烩饭、熏鲑鱼鸡蛋、奶油和酸橙），甜食包（巧克力奶酥、橘子冰糕、法式烤面包和咸奶油焦糖苹果）都是相当经典，但制作完美。

■ MÈMÈRE PAULETTE

5, rue Paul-Lelong (2^e)

☎ 01 42 36 26 08

www.memere-paulette.com
chezmemerepaulette@free.fr

地铁站：Bourse ou Grands Boulevards

营业时间：周一至周五12时至14时；周二至周六20时至22时15分。建议预定。29欧元单一套餐（头盘+主菜+甜点或奶酪）。中午全套餐：23欧元（头盘+主菜+甜点。或者27欧元：头盘+主菜或主菜+甜点）。出售杯酒。

推开 Mémère Paulette 餐馆的门，就像进入了三只小熊的家，或者是奶奶家。锅挂在墙上，小锅放在地上和木头的桌子上，餐馆故意装饰得质朴，人们不会对此抱怨。事实上，结果更好：温馨、热情、服务周到，让人马上感到自如。烹饪方面，美味量大，根据主厨的心情改换菜单。花费不贵，性价比极为友好。总之，是祖母厨房：简单、量足和热闹。要想换换气氛，但是也是非常友好，可去本街3号的chez Pèpère Jean酒吧，供应葡萄酒和美味的熟食拼盘和奶酪拼盘。

■ LE MESTRUET

77, rue de Richelieu (2^e)

☎ 01 42 97 40 68

www.lemesturet.com

contact@lemesturet.com

地铁站：Bourse 或 Quatre-Septembre

营业时间：每天从8:00到23:00。无间断服务。菜单从€24.50到€29.90(午市和晚市)。点餐：约€30。当日主菜：€10.90(吧台用餐)，15.90(大厅用餐)。提供餐酒。可接待团队。提供外带用餐。有演出。位于巴黎证券交易所和大歌剧院之间，这是一家一路辉煌地传统的巴黎小酒馆，它的成功也从未曾间断。在老板Alain Fontaine的经验下它怎能不优秀呢？热衷于葡萄酒以及其产地的老板Alain，将他对优质产品的热爱分享给熟客们。最心急的客人占据了吧台的位置，他们可以选择由当日主菜，一杯红酒，一杯咖啡组成的“吧台套餐”。大厅用餐的客人都在各自的桌前耐心等待。每两周老板Alain会推出一个特选产地的酒单。当然，这些酒都和菜品是完美搭配。最受欢迎的美食有：番茄甜椒炒蛋，西班牙火腿薄片，冷豌豆汤，薄荷罗勒奶油。接下来还有蒜泥蛋黄酱新鲜鳕鱼配清蒸蔬菜，savagnin du Jura 葡萄酒浸高级土鸡，迷迭羊肉烩菜砂锅配地中海风味蔬菜。在吃甜点之前，必须得尝尝这里精心挑选于蒙托邦的奶酪，虽然稍有媒体推荐报道，却绝对地出色。最后用果仁奶油泡芙酥皮环和咖啡为这场盛宴收尾，然后，我们就忍不住要订明天的位子了。

■ LES NOCES DE JEANNETTE

14, rue Favart (2^e)

☎ 01 42 96 36 89

www.lesnocesdejeannette.com

paris@lesnocesdejeannette.com

地铁站：Richelieu – Drouot

营业时间为每天12h至14h（13h30起暂停服务）和18h30至22h（21h30起暂停服务）。套餐价格从24至29欧不等。单点每人约40欧元。

是的，没错。在这家紧邻巴黎歌剧院的餐厅中陈列的婚礼场景，便是取自一出著名歌剧。几张海报加强了小歌剧和30年代至50年代电影的幻觉，距离餐馆很近的大道最繁华的时期。走进餐厅，优雅的装潢点缀出节日的特色，烹饪也名不虚传。菜单上菜品经典烹饪和高质量食材，有永恒的菜肴：勃艮第蜗牛、店制凤尾鱼沙拉作为头盘。白兰地锡布列鳕鱼配芝麻菜和Bellotta香肠，鸡肉炒野生蘑菇，或卡昂式牛肚：喜欢传统美食的人很难做出选择。甜点是法式蜂蜜烤面包，奶油冰激凌或Fougerolles奶酪加深了餐厅卓越的印象。您还可以想象到餐厅自然供应的“咖啡巧克力歌剧院”。爱好者不会对出色的雅文邑和Chartreuse美酒无动于衷。酒单上的葡萄酒可以满足各种口味。餐厅二层是几间华丽的沙龙，大理石柱廊与镜子镶以玛瑙黄金，尽显奥斯曼式装潢的皇空气魄。可容纳70人的二层用于举行宴请或是鸡尾酒会，精选的菜单无疑会令您终身难忘。

■ PASSAGE 53

53, passage des Panoramas (2°)

☎ 01 42 33 04 35

www.passage53.com

restaurantpassage53@gmail.com

地铁站: Grands Boulevards

营业时间: 星期二至星期六 12:00至13:00和20:00至21:00。建议预定。唯一

菜谱: €130。午餐套餐: 60欧元。您突然有吃美食的冲动? 那么去 Panoramas (全景) 胡同转一圈吧, 那里是巴黎美食一条街。这家餐馆位于巴黎第二区, 既低调又闪亮。黑白色的装饰 (略微有些呆板) 形成简约别致精神的环境, 在此您可以发现富有创新精神的菜肴。这家餐馆不同寻常, 只有20个座位, 由主厨Shinichi Sato掌勺。每天午餐和晚餐他分别只做一种套餐, 餐桌上没有菜单。顾客从前菜到甜食随着主厨的尽情发挥。结果如何? 色彩鲜艳创新的烹饪。漂亮、清淡、好吃, 我们要求再来点……

■ RACINES

8, passage des Panoramas (2°)

☎ 01 40 13 06 41

地铁站: Grands Boulevards

营业时间: 8月份, 从12月24日至1月7日关门。周一至周五12时30分至14时30分, 19时30分至22时30分。点菜: 45欧元左右。出售杯酒。接待团队。有露台。漫步在Panoramas (全景) 胡同, 是穿过法国历史, 走出来时候肚满。几年的时间, 这里成了巴黎第2区美食者相约的新地标。这个地方的好餐馆同其他地方, Racine餐馆, 美食家绝对的地标。外表像“别致的酒馆”摆着酒瓶, 餐馆用其烹饪艺术赢得名声。主厨是在知名大餐馆工作过的 Renaud Marcille。他每天烹饪着精美和简单的法国风味, 不停地吸引着来巴黎二区的路人。

■ TERROIR PARISIEN BOURSE

Palais Brongniart

28, place de la Bourse (2°)

☎ 01 83 92 20 30

reservation-bourse@terroirparisien.fr

地铁站: Bourse

周一至周六中午和晚间营业。酒吧18h到21h营业。全天提供外卖。建议预约。单点价格约为45欧元。4人份饮料套餐价格为24欧元。不接受支票付款。接受American Express付款。可以接待团体客人。有露台。有外卖。有商店。

雅尼克阿雷诺 (Yannick Alléno) 的右岸风情浓郁的“巴黎乡土”餐厅就坐落在法国医疗保险互助会大楼旁边 (巴黎5区)。走过博尼亚特宫便可看到这家设计优雅、精致的餐厅: 精致玲珑的房间、开放式厨房前摆着吧台椅, 一旁的桌子上则摆放着肉酱与熟食。新奇的装饰令人羡慕。阿雷诺的菜肴散发着一股浓郁的巴黎风情 (阿让特伊芦笋、巴黎蘑菇、梅雷维利豆瓣), 有些还有几分市井之气 (韭菜

辣酱、鸡蛋果冻、烧箬鲷鱼、土豆萝卜烩羊羔、干酪苦苣烤火腿、雪浮岛甜点等等), 他把这些街头美食都融入到了他的餐厅之中。除此以为, 这里还制作各类熟食 (香肠、五花火腿、馅饼、肉冻、干香肠) 并可随时打包。如果您在这里品尝过或是用那精美的袋子 (可装4人份食物或饮料) 带走他的特色肉酱、羊羔、鲭鱼或是螃蟹) 的想法就会被您立刻抛之脑后了。

■ LE VAUDEVILLE

29, rue Vivienne (2°)

☎ 01 40 20 04 62

www.vaudevilleparis.com

地铁站: Bourse

从12:00每日打开到15:00和19:00到0:00。菜单从€23.50到€39.50。菜单: 在€31.50附近。子选单: €12 惯例: €30。由玻璃的酒。菜单。美国运通, Chèque餐馆。大阳台。Le Vaudeville餐馆的装饰令人晕眩和陶醉。建于1920年, 几乎一个世纪后还保持着庄严。在这个美丽的餐厅里, 我们享受传统餐馆的烹饪。有许多选择: 牡蛎、海鲜拼盘、新鲜腌制鲱鱼和勃艮第大蜗牛配配松露土豆泥、酸辣调味酱炖小牛肉、煎鹅肝配苹果和葡萄甜香料、5A香肠和炸薯条……

■ LE VERSANCE

Entrée au 1, rue des Panoramas

16, rue Feydeau (2°)

☎ 01 45 08 00 08

www.leversance.fr

contact@leversance.fr

地铁站: Bourse

营业时间: 周二至周五12时至14时; 周二至周六20时至22时。建议预定。中午套餐35欧元至41欧元。点菜: 75欧元左右。中午全套餐: 35欧元 (头盘+主菜+甜点, 或41欧元: 头盘+主菜+甜点, 带一杯红酒) 出售杯酒。接受美国运通卡。接待团队 (最多30人)。有露台。主厨可提供到家烹饪。该餐馆一丝不苟地坚持一贯性, 我们非常欣赏这一点, 常客也是如此。非常适合商务午餐和更为私密的晚餐。Le Versance de Samuel Cavagnis餐馆是在该地区的重要餐馆之一, 老板兼主厨Samuel不知疲倦, 随着季节和新鲜食材不断地创新。他的烹饪, 巧妙地融合法国传统风味和异国风味, 愉悦味觉。芝麻龙虾、贝类汁日本沙拉菜、清蒸野生多宝鱼和藏红花芒果酸辣酱、顶级鸽肉、红甘蓝馄饨和木瓜正山小种茶肉汤, 甜点: 番石榴、椰子焦糖和芒果浓汁和柚子慕斯、法式烤面包和新鲜草莓、改良的香蕉太妃派和抹茶和橙花乳白蛋糕。没有干扰的味觉之旅。

■ VICTORIA STATION

11, boulevard Montmartre (2°)

☎ 01 42 36 73 90

地铁站: Grands Boulevards 或 Bourse

全年每天11h45到14h45、18h30到次日凌晨

晨0h30营业。三间大厅都有空调，设计成1900年铂尔曼火车餐车的样式。单点价格约为30欧元。

“维多利亚站”(Victoria Station)是一家与巴黎格雷万蜡像馆相隔不远的特色餐厅。人们有点像进入了30年代的豪华列车，列车员迎接您，但是这次他不是查

您的票，而是确保您入座舒服。在柔和的灯光下，我们看着菜单。我们马上忘记了Pullmann车厢提供的菜肴，回到了现实，不那么美味，但是质量高的烧烤、披萨、沙拉、汉堡-薯条、蛋糕、千层饼或冰糕。

3

■ AUBERGE NICOLAS FLAMEL

51, rue de Montmorency (3°)

☎ 01 42 71 77 78

www.auberge-nicolas-flamel.fr

auberge.flamel@yahoo.fr

地铁站：Rambuteau 或 Arts et Métiers

营业时间：星期一至星期六12:00至14:30

和19:00至22:30。菜单：从€55到€65。

儿童套餐：€9.90。午餐套餐：€18.50 (25欧元)。接受团队。

如果说这个招牌非常有名，但是很少人真正知道Nicolas Flamel。来一点历史：他出生于1330年，当过抄写员、公证员和书商，他和他老婆在Montmorency大街51号为穷人开了一家管饭的客栈，穷人只需要祈祷一下就可以换一顿饭。这家餐厅是巴黎最古老的餐厅。几年前，餐馆摆脱了昏睡状态，重新进行了装修，改进了服务，更新了酒单，当然还有提了烹饪技术。办成法国传统菜肴的餐厅，重视质量，大获成功。比如：鲑鱼卷配小龙虾，鳕鱼片配烩饭，美味砂锅，小火慢炖7小时的羊肉。低调和疯狂的传统菜的菜单，非常适合度过一个宁静的时刻。

■ LE BARRICOU

1, boulevard du Temple (3°)

☎ 01 42 72 20 53

地铁站：Filles du Calvaire

营业时间为周一至周六7h至21h。单点每人约25欧元。午间套餐12欧元。提供餐酒。接待团体用餐。有露台。

酒吧有精致火腿派，9种小吃组合，您明白Barricou是会生活的人场所。回头客和过路客融合一起，每个人在友好热情的接待中马上感到宾至如归。我们只能鼓励您进入这一盛宴的殿堂，品尝Julien最新发现的葡萄酒和当日的菜肴：阿里葛(aligot)和香肠、奥弗涅熟肉、烤牛肉，尤其是蛋糕师Julien制作的甜食获得极大成功，如：提拉米苏和覆盆子千层酥，我们要了一杯咖啡，在露台上去喝，更令人愉快。这是一个人们高声谈笑的地方。

■ AU BASCOU

38, rue Réaumur (3°)

☎ 01 42 72 69 25 / 06 47 52 98 52

www.au-bascou.fr

contact@au-bascou.fr

地铁站：Arts et Métiers

营业时间为周一至周五12h至14h和20h至22h30。单点每人约40欧元。套餐18至25欧元。提供餐酒。不接受支票，接受American Express, Chèque Restaurant。接待团体用餐。有露台。

走进布列塔尼人的Bertrand Guénérion餐馆，我们既可以品尝巴斯克地区的美食，又可以领略法式大餐的风味。巴斯克火腿做前菜开胃，接下来我们的味噌即可继续巴斯克之旅，品尝巴斯克血肠，也可以换换口味，来一点餐厅的特色菜。烤鸡肉、鸭胸肉、皇家烤兔肉等等。石板上的菜谱根据季节和布列塔尼人的愿望更换。鸡油菌、奶油圣雅克牛肝菌，或龙虾和章鱼。在等咖啡的时候，我们点了甜食：覆盆子酥油饼、覆盆子汁缀玫瑰花，除非您喜欢塔希提岛香草的千层饼。整个餐馆的确是本街区有价值的餐馆。

■ BREIZH CAFE

109, rue Vieille-du-Temple (3°)

☎ 01 42 72 13 77

www.breizhcafe.com

info@le-bretagne.com

地铁站：Saint-Sébastien – Froissart

营业时间为周三至周六11h至23h；周日11h至22h。建议提前预约。人均消费约20欧元。

人们总觉得全巴黎最好吃的可丽饼都在蒙帕纳斯地区周围，大错特错！最好吃的一家其实在马莱区。可是话说回来，普通、好吃、完美的可丽饼之间差距到底在哪呢？答案当然是配料啦。而布雷奇咖啡厅的老板，伯特兰拉尔谢就是追求完美的人。他对可丽饼的要求只有两条：新鲜而美味。在他的顾客看来，拉尔谢是一个地地道道的布列塔尼人，带着做可丽饼的一切工具还有一个长长菜单。这里的可丽饼配料齐全：手工火腿、香肠、奶酪、普罗旺斯奶油焗鳕鱼还有艾斯佩莱塔辣椒...单是看看这堆新鲜的食材就足以勾起人们胃里的馋虫。至于甜可丽饼，这里还有经典的焦糖咸黄油，法芙娜巧克力等等。布雷奇咖啡厅另一个与众不同之处就在于他的苹果酒都是手工制作，在这里顾客可以品尝到15种不同的手工苹果酒。当然，有得必有失，想要品尝这里的美味您最好先预约一下。

Chez Jenny 餐馆历史悠久，最好的阿尔萨斯风味的餐馆。上世纪30年代漂亮的装饰，著名的阿尔萨斯艺术家Spindler设计的正宗的细木护壁板。这里适合影剧散场后的宵夜或商务午餐，也可以到露台上晒太阳，然而也是，尤其是适合阿尔萨斯风味爱好者，他们和热爱海鲜的人碰到一起，他们觉得chez Jenny 的海鲜无比美味。不可否认菜单上大部分是阿尔萨斯风味菜：黑线鳕，不可错过的香肠沙拉、红烧猪肉罐和雷司令炖公鸡，而且还有酸菜：9种肉和香肠炖酸菜、龙虾酸菜、斯特拉斯堡酸菜……适合各种口味，无疑是本店的名菜。如果仍旧想吃甜食，孚日酥皮和苹果派是不错的选择。像所有的优秀的小酒馆一样，Jenny也提供巴黎小酒馆经典菜肴：法式洋葱汤、夏洛莱鞑靼，或整只油封鸭，等等。

■ PRAMIL

9, rue du Vertbois (3°)

☎ 01 42 72 03 60

www.pramil.fr

apramil@free.fr

地铁站：Temple

营业时间为周二至周日19h30至22h30；周二至周六12h至15h。套餐价格为33欧元。单点每人约40欧元。午间套餐22欧元。这里是Alain Pramil 慢炖，烹饪，有时候端出菜肴，或者在餐桌之间传递，征求食客的意见或者夸奖。10年来，生意不错（去年9月5日，举行了10年店庆），本店成了必去的地方。如果说

这里的是传统菜，但是对传统菜的精心呵护是一个伟大的艺术，无论是煎小牛排，还是海鲈鱼片，伊比利亚黑毛猪肉或提供的多种甜食都是精品。提供的酒单也很漂亮，有许多大品牌的葡萄酒和几个惊喜。

■ LE QUINCAMPE

78, rue Quincampoix (3°)

☎ 01 40 27 01 45

www.lequincampe.fr

地铁站：Rambuteau

营业时间：周一至周五12时至15时，19时至22时30分；周六：19时至22时30分。唯一的菜单：14.50欧元。点菜：大约32欧元。中午套餐：12.5欧元。接受团体进餐。

这家餐馆改变风味了，现在转向地中海风味，更加清淡、新鲜和讲究。味道细腻。头盘是必不可少的Quincampe，因为带来良好的口感：

鲑鱼、鳕鱼沙拉、西葫芦和芹菜、鱼片、奇异果切丁。鲜羊奶薄荷、甜菜、胡萝卜和茴香番茄也不错。圣雅克迷迭串、香调味饭小嫩菜都很好吃。对于甜点，我们建议乳酪樱桃蛋糕和红色水果奶酪蛋糕。茶室并没有改变，到此喝一杯吃点板烧和西班牙奶酪，或者喝薄荷茶，都是享受。冬日，暖暖的壁炉增添了几分雅致。夏日，凉爽的墙壁比空调更好，既是在室内，人们也没有感觉处在封闭的环境中，因为所有的门都是打开的，以便让阳光照进来。

4

■ BENOÎT

20, rue Saint-Martin (4°)

☎ 01 42 72 25 76

www.benoit-paris.com

restaurant.benoit@alain-ducasse.com

地铁站：Châtelet ou Hôtel de Ville

营业时间：每天开门12时至13时30分，20时至22时。点菜：大约75欧元。中午套餐：34欧元。出售杯酒。接受团体订餐。

这家餐馆经营美食已经一个世纪了：一个不可错过的餐馆的最好的记录。今天在阿兰·杜卡斯（Alain Ducasse）的管理下，Benoît 餐馆不会老去，以烹饪名菜的方式继续保持经过改良的酒馆烹饪风格。无论是质地还是味蕾，前菜都可以以番茄汤开始，接下来的主菜是Nantua鲑鱼条（完全用已经有点被忘记的美味的美味老菜谱烹饪，我们高兴又重新挖掘出来）配菠菜。甜食方面，很难不吃店制的泡芙……中午的套餐，价格更为实惠，值得一来。通常我们建议预定。

■ BISTROT MARGUERITE

1, place de l'Hôtel-de-Ville (4°)

☎ 01 42 72 00 04

bistrotmarguerite@orange.fr

地铁站：Hôtel de Ville

每天早晨8点到晚上23点连续营业。点餐35欧元左右；儿童套餐7.50欧元；特惠午餐15.50欧元；美食套餐29.80欧元。葡萄酒按杯出售。有露天雅座。

Bistrot Marguerite餐馆的露台面对塞纳河和巴黎市政厅，享受独特的环境。装修新潮，可是菜肴完全是传统经典风格：煎奥布拉克牛肉块、纸包时蔬三文鱼、香肠……。胃口大的朋友可以享受一公斤重两人份的烤牛排。采用当季食材外省风味的美味菜肴，如：秋天美味的蘑菇。

萨拉金酥饼令人惊喜，秉承乡土美食传统，我们喜欢其独特的香味。该店还有宜人的甜点，比如，清口的柠檬菠萝沙拉和浓烈的列日巧克力慕斯。周末提供优秀的早午餐。

■ BOFINGER

5-7, rue de la Bastille (4^e)

☎ 01 42 72 87 82

www.bofingerparis.com

地铁站: Bastille

周一至周五 12h 到 15h、18h30 到次日凌晨营业; 周六 12h 到 15h30、18h30 到次日凌晨营业; 周日 12h 到 23h 营业。八月每天营业至 23h。套餐价格为 28.9-34.5 欧元不等。单点价格约为每人 31 欧元。儿童套餐价格为 12.9 欧元。提供餐酒。接受 American Express, Chèque Restaurant 付款。可以接待团体客人。提供外卖服务。每晚 19h30、周日 12h 起提供代客泊车服务。

Bofinger 餐馆创立于 1864 年, 是本街区著名的传统餐厅。“美好年代”的装修风格: Panzani 风格的镶嵌工艺, Nérét 和 Royer 风格的玻璃器皿、皮革镶铜的长椅。巴黎首屈一指的阿尔萨斯餐厅, 第一家为顾客提供鲜扎啤的餐厅。现在餐厅属于 Flo 集团, 拥有一大批非常巴黎化的忠诚顾客。人们来到这里品尝农夫酸菜、油封鸭或皇家鸭: 这绝对是餐厅的特色菜。然而还有牡蛎和海鲜。菜单上, 酸橙鳄梨蟹肉, 或法式炒小牛肝, 雷司令和半咸黄油泥焗葱头。甜点, 金色葡萄干香草奶油小蛋糕 baba bouchon, 或传统巴黎布雷斯蛋糕。

■ MA BOURGOGNE

19, place des Vosges (4^e)

☎ 01 42 78 44 64

www.ma-bourgogne.fr

地铁站: Saint-Paul

每天 12h 到次日 1h。仅提供 35 欧一种套餐。单点消费约每人 45 欧。提供餐酒。不接受信用卡支付。可接待团队用餐。有露台。

MA BOURGOGNE 坐落于孚日广场(place des Vosges)的拱廊下, 是巴黎最有名的酒馆之一。该酒馆被老道的游客和葡萄酒鉴赏家们聚会点(餐馆的主人 Aimé Cougoureux 是葡萄酒狂人), 该餐馆获奖无数。其酒单是博若莱、波尔多、勃艮第和罗纳河谷产区酒的代表, 并且每周都推出小酒庄精选酒单, 所选皆是真正的杰出小酒庄。为了配合这些琼浆玉酿, 餐馆老板提供了优质的小酒馆美食, 如: 每天由夫人本人亲自做的特色菜鞑靼牛肉, 葡萄干煎鹅肝酱, 博若莱小热香肠, 大香肠, 炸苹果, 还有勃艮第蜗牛和阿韦龙干香肠。正宗和慷慨的烹饪让我们大饱口福。

■ CAFÉ FRANÇAIS

3, place de la Bastille (4^e)

☎ 01 40 29 04 02

www.cafe-francais.fr

commercial@beaumarly.com

地铁站: Bastille

营业时间: 每天 11 时至 23 时 30 分。菜单: 大约 55 欧元。出售杯酒。有露台。

2013 年 3 月 Gilbert 和 Thierry Costes 经过将近两年的彻底装修, 开了 Café Français (法国咖啡) 餐馆, 将过去两个商贸空间改造一家餐馆。由 India Madavi 和 le Studio M/M 完成现代化装修, 餐馆坐落在巴黎地铁一线的战略位置, 餐厅装修精致, 时尚城市舒适气氛: 我们发现了许多令 Costes 餐馆成功的因素。仔细观察, 这家新餐馆有些新意。首先, 是菜品名单, 与习惯的“新面貌”形成鲜明对比。没有“老虎哭泣”菜和其他说实话已经过时的边缘融合的菜。Café Français 定位在新美食餐馆。另外的新颖之处是摆盘, 轻盈和现代, 明显地受到当下餐馆趋势的启发, 经常对供货者提出要求。

■ CLAUDE COLLIOT

40, rue des Blancs-Manteaux (4^e)

☎ 01 42 71 55 45

www.claudecolliot.com

地铁站: Rambuteau

周二至周六 12h30 到 14h30、20h 到 22h30

营业。套餐价格为 54-65 欧元不等(晚餐)。午餐套餐价格为 29 欧元。提供餐酒。

所有的媒体都赞美 Claude Colliot 的天赋: 既低调又创新的主厨, 经常在厨房里忙碌。他的烹饪方法, 有时出人意料, 相当简约, 更多是将菜并列, 而不是混合。但是结果不会让人无动于衷。南瓜、坚果和柠檬、蜂蜜芥末兔、海福特牛或“雪梨梨”……食材的质量不可置疑, 无论是肉还是鱼, 火候精准。体验可能是很贵的, 但是值得再来。

■ LE COUDE FOU

12, rue du Bourg-Tibourg (4^e)

☎ 01 42 77 15 16

www.lecoudefou.fr

地铁站: Hôtel-de-Ville

每天 11h30 到 14h30、19h 到 23h30 营业。单套餐价格为 26 欧元。午餐套餐价格为 13.5-16 欧元不等。提供餐酒。接受 American Express 付款。

本街区首屈一指的餐馆, 总是人满为患, 有时甚至有点过于热闹了。不论如何, 这里的食物和服务永远是最上层的。一点蒜蓉面包配开胃酒, 开始战斗! 这里可以品尝到丰盛的传统美食和特色料理。传统菜配上香料, 更加迎合年轻人的口味, 同时保持了食材的鲜嫩。我们去的那天品尝了火锅。套餐包括鸭胸汉堡配鹅肝酱、锡纸橄榄油烤鲈鱼。菜品种类繁多、集色香味于一体, 可以满足不同顾客的需求。酒水单也体现了店家的品味, 顾客可以尽情享受葡萄酒的美味。

■ LE DÔME DU MARAIS

53 bis, rue des Francs-Bourgeois (4^e)

☎ 01 42 74 54 17

www.ledomedumarais.fr

contact@ledomedumarais.fr

地铁站：Rambuteau 或 Hôtel de Ville
每天12h到14h、19h30到22h30营业。建议
预约。午餐套餐价格为25-30欧元不等。
单点价格约为每人50欧元。提供餐酒。
周日早午餐价格为27欧元。可以接待团
体客人。代客泊车。

这是巴黎具有悠久历史的地方，曾经是
1777年巴黎市区信贷公司的典当大厅，
难以置信的漂亮圆顶装饰着藻井和花
环。今天，这家著名的酒馆呈现出温
馨和私密的氛围。在厨房里，主厨根
据季节和个人的愿望烹饪着现代风味
的菜肴，严格遵守生态负责条约，使
用有机和公平贸易的食材。前菜，柚
子鲈鱼鞑靼、松露新鲜奶酪，或再加
上本地鸡蛋，扁豆和蜡鸭肉。接下来
的主菜，灰鳊鱼和蔬菜锅、老虎酱汁
碎牛肉鳕鱼和炒米饭，或者煨7个小
时的羊肉配蔬菜和红咖喱汁。非常好
的食材和火候精准的烹饪！最后，我
们喜欢的店制提拉米苏，或开水果和
覆盆子钻石派。下午该店提供甜食，
因为Le Dôme du Marais在午餐和晚餐之间
也营业，在其茶室接待那些想吃甜食
的食客，并且有不停鸣叫的鸚鵡陪伴。

■ GEORGES

Centre Georges-Pompidou - 6^e étage

19, rue Beaubourg (4^e)

☎ 01 44 78 47 99

www.restaurantgeorgesparis.com

commercial@beaumarly.com

地铁站：Rambuteau

周三到周一开业，中午12点到凌晨2点
开门（最后点餐时间午夜12点）。点
菜大约每人70欧元（包括前菜、主菜
和甜点）。
在这里您可以看到从埃菲尔铁塔到蒙马
特高地的惊人景色。餐馆非常壮观，
装饰是设计师Dominique Jakob 和 Brendan
MacFarlane的作品，当店主Gilbert 和 Thierry
Costes将餐厅装饰工程交给他们的时候，
他们几乎还毫无名气。600平米的壁龛
形混凝土巨大薄壳结构赋予空间意义
和清晰度，同时尊重Renzo Piano 和 Richard
Rogers 1977年设计的建筑视觉身份。从餐
馆烹饪本身说，高雅、美味和精致：帝
王蟹牛油果、叫做“非凡”的蜗牛、麻辣
龙虾意面、鱼子酱或冷绿青鳕，满足
各种口味。价格高是肯定的，但是至
少应该体验一次。

■ NOS ANCÊTRES LES GAULOIS

39, rue Saint-Louis-en-l'Île (4^e)

☎ 01 46 33 66 07

www.nosancetreslesgaulois.com

contact@nosancetreslesgaulois.com

地铁站：Pont Marie

全年营业。营业时间为19h至1h；周末
12h-15h和19h至1h。自助餐（含酒水）
价格为40欧元。

“我们的祖先——高卢人”是家独创的概念
餐厅。餐厅内觥筹交错、气氛融洽，
欢快的节目和动感的音乐常伴左右。
餐厅建立于上世纪七十年代，起初，
它只是一个表演二十世纪末诗歌的俱
乐部，不过人们聚集在一间中世纪地
下室而不是围坐在壁炉边。随后，店
主买下了位于俱乐部正上的餐厅，并
开始为大家提供食品。桌子上准备了
生菜拼盘，顾客还可以按各自口味品
尝自助大餐：木炭烤肉、烤鸡、奶酪
拼盘、新鲜果篮、手工甜点，而这一
切都只需40欧。如今，顾客依旧通过
当年的小门走进餐厅，不过内部已经
大大拓宽，合并了三件十六、十七世
纪的建筑，其中还有一个主题迷宫房
间（《三十个高卢人》、《军火库》
、《小酒馆》），迷宫全部由石料与
木材装饰，共有超过300个座位。二十
一世纪的诗人们游走席间，而扮演
两位高卢勇士——阿斯特里克斯和奥
比里克斯的顾客们正玩的不亦乐乎。

■ LE TASTEVIN

46, rue Saint-Louis-en-l'Île (4^e)

☎ 01 43 54 17 31

www.letastevin-paris.com

reservations@letastevin-paris.com

地铁站：Pont Marie

营业时间：星期二至星期日 12:00至14:15
和19:00至23:15。星期二中午停业。菜
单：从€38至€67。套餐：€29.50。

位于圣路易岛中心地带，这家餐馆所
在的房子是1620年建造的。细心的Annick
Puisieux管理这家餐馆已经20年了，他毫
无松懈地一贯坚持着法国传统菜，根
据季节而变化：百里香牛排、炸小土
豆、小龙虾、鹅肝沙拉、羊肚菌。甜
食是巧克力软蛋糕。

■ LE TRUMILOU

84, quai de l'Hôtel-de-Ville (4^e)

☎ 01 42 77 63 98

www.letrumilou.fr

地铁站：Hôtel de Ville

营业时间：7月31日至8月22日停业。每
天营业：12时至15时，19时至23时。菜
单17，50欧元至21.50欧元。点菜：约30
欧元。接受团队。露台。

这家餐馆是“巴黎的外省”风格，好像完
全不在乎时间的流逝。枝形吊灯、红色
的鼯鼠皮长椅、挂在墙上的铜盘，就是
这样的装饰，保持原汁原味，不顾时间
的变化。我们喜欢这家餐馆的老式装
饰，重视传统。喜欢里昂美食的人以
香肠开始，然后很难抵御这里的自家
特色菜：梅干鸭肉或者小牛肉。最后
的经典的甜食，如：焦糖布丁和蛋清
雪山。每天根据购买的新鲜食材制定
菜谱。当我们在巴黎散步，想找到一
家地道巴黎餐馆时，看到这家不寻常
的餐馆，肯定会带几分柔情。

■ UNIQ LOUNGE

7, rue Simon-le-Franc (4°)

☎ 01 45 84 19 97

www.uniglounge.fr

uniglounge@gmail.com

地铁站: Rambuteau

营业时间: 周三至周五, 16时至2时;
周末12时至5时。早午餐25欧元。Tapas
5至8欧元。

这家西班牙小吃餐馆距离蓬皮杜中心两步远, 让人吃惊。首先在餐厅方面, 装饰简单而高雅, 让人觉得想纽约的餐馆, 而不是像巴塞罗那的餐馆。在烹饪方面, 没有火腿和西班牙小吃, 而是法国小吃。馄饨韭菜火锅、鹅肝包子、小砂锅饼鸭或鲑鱼, 这是国际化的美食, 但是这个餐馆是独特的, 人们来次聚会。餐馆有一个角落是吸烟区。

5

■ AGAPES

3, rue des Fossés-Saint-Marcel (5°)

☎ 01 43 31 69 20

地铁站: Saint-Marcel 或 Gobelins

营业时间: 星期二至星期六12:00至14:30
和19:30至22:30。菜单: 从€29至35€。菜单: 在€附近。午餐套餐: €20 (星期六除外)。出售杯酒。接受团体。

Frédéric Naulleau是Agapes餐馆的主持。他过去在几家餐馆工作过。在私密的环境中, Frédéric以新鲜食材为原料, 烹饪本地菜和漂亮融合流行菜, 菜肴更为精致。海鲜: 煎鳕鱼, 配尼斯黄油、柠檬和酸豆、土豆泥和西兰花罗勒。地鲜: 自制鸭肉馅饼、葡萄和鹅肝、熟茄子沙拉。甜食: 甘草膏、茴香蜜饯和绿茴香、可可冰激凌。

■ ALIZÉE CRÊPERIE

5, rue du Pot-de-Fer (5°)

☎ 01 43 36 52 14

www.alizeecreperie.com

地铁站: Monge

营业时间: 周二至周日11h至23h。从2014年4月起每天营业。套餐价格从14.50至15.90欧元不等。儿童套餐9.50欧元。午间套餐11欧元。

最后, 阿利泽薄饼餐馆 (Alizée Crêperie) 是一家异于布列塔尼一贯风格的餐馆, 该餐厅采用巴西设计师安娜·梅塞德的设计使用现代化装修, 并推出渔夫里脊和另一种不逊于普通夏朗德式的苹果酒。该餐馆致力于成为薄饼美食家, 最终也成功成为“薄饼老饕”。餐厅里的一切都是十分讲究的, 从餐厅四周环绕着的天蓝色墙面以及极具现代感的浅色木质餐桌, 一切装潢与薄饼严谨的呈现过程完美地融合。餐厅老板坚持使用本地生产的食材 (如盖梅内地区的猪肉香肠、手工制作的布列塔尼香肠) 以及绿色配料 (如鸡蛋、面粉)。餐厅的薄饼不仅分量十足而且美味可口, 咸甜口味薄饼各有千秋。咸薄饼的其中一款包括奶油烤鸡肉片、蘑菇、樱桃西红柿; 还有一款可以加塞拉诺火腿、布里奶酪、蜂蜜和沙拉; 甜薄饼可以是橙子果酱加上巧克力、柑曼怡

力娇甜酒和杏仁碎粒, 也可以是糖煮苹果加杏仁碎粒浇上苹果烧酒火烤。不过给人带来最大惊喜的还是薄饼热狗, 布列塔尼热狗与见过的其他薄饼香肠不同, 这种热狗薄饼是将一根煎得恰到好处呈金黄色的香肠和芥末酱放在用荞麦粉做的面饼上卷制而成。餐厅可以提供薄饼打包。

■ BEAUREPAIRE

1, rue de la Bûcherie (5°)

☎ 01 43 29 73 57

www.restaurant-beaurepaire.com

contact@restaurant-beaurepaire.com

地铁站: Maubert-Mutualité

周二至周日12h到22h30营业。套餐价格为70欧元起, 牛排套餐则高达110欧元。单点价格约为每人40欧元。当日特餐12欧元。提供餐酒。接受American Express付款。可以接待团体客人。有露台。博热贝餐馆 (Beaurepaire) 坐落于巴黎圣母院后面, 十分安静。人们常常来坐上几个小时, 点一杯咖啡或是红酒, 谈天说地。有人仅仅是喜欢呆在这里, 感受一下热闹的氛围。时不时地人们会想到博热贝餐馆, 享受这里的美食。菜单种类丰富, 以时令鲜蔬为主。最有特色的是巴斯克菜。菜肴精致, 使用的都是当天运来的食材, 而且是当场烹调。纳瓦拉冷拼盘是非常好的头菜, 然后是让-米歇尔的肉肠、或索韦泰尔德贝阿尔恩 (Sauveterre-de-Béarn) 的猪肉, 或小牛肉。甜点品种很多。本地的开胃酒是zarra。喜欢肉食的人, 可以要熟肉冷盘、牛排配小土豆。

■ COMME CHAI TOI

13, quai de Montebello (5°)

☎ 01 46 34 66 12

www.commechaitoi.fr

地铁站: Saint-Michel

营业时间为周二至周日12h至14h30和19h30至23h。周六午间和周一歇业。单点每人约35欧元。午间套餐17欧元。套餐 (前菜+主菜+甜品) 23欧元。

Comme Chai Toi是一家真正的餐馆: 木质桌椅、方格桌布, 气氛非常“拉丁区”, 人

们聚在一起，喝一瓶好酒，吃一顿毫不奢侈的饭。不要追求美食，只是家常菜，主厨在家常菜中加了点独特的东西，尤其是他每天根据季节更换菜单：香脆蜗牛配香菜沙拉作为前菜。主菜是煎鲈鱼配松脆蔬菜，或奶油山鸡炖蘑菇。口味极为地道。甜食对身材没有好处，但能满足我们的味蕾，半融巧克力蛋糕、焦糖咸奶油。接待热情，服务高效。

■ LE COUPE-CHOU

9-11, rue de Lanneau (5^e)

☎ 01 46 33 68 69

www.lecoupechou.com

mail@lecoupechou.com

地铁站：Maubert-Mutualité

营业时间：每日12:00至15:00和19:00至23:30。菜单：从€32至€26.50。点菜：大约£16。午餐套餐：€13（星期天除外）。出售杯酒。接受美国运通卡。接受团体。露台。

多少明星到这里吃过饭？是巴黎的秘密。Le Coupe-Chou让人觉得像在山里的豪华宾馆的环境：壁炉、石头和横梁增加了温馨的氛围，椅子、躺椅和绿色或红色的天鹅绒窗帘。另一个时代的风格装饰的墙壁。在古色古香的气氛中人们似乎忘记了身在巴黎，这里是传统的菜肴，全部店制，

像砂锅（奶油和龙蒿香味），半熟金枪鱼排，炖菜，水煮梨，脆榛子，橙花马斯卡奶油、杏仁和榛子提拉米苏……2016年该店换了新的菜单，满足美食者。夏天，在店外有几张餐粥。

■ LE PETIT CARDINAL

29, rue Monge (5^e)

☎ 01 43 54 79 24

地铁站：Cardinal Lemoine 或 Jussieu

营业时间：周一至周五7时至1时；周末8时至1时。连续营业。欢乐时光18时至20时。点菜，人均大约30欧元。儿童套餐10欧元。午餐套餐16欧元（当日主菜+当日甜点，17欧元加咖啡）。出售杯酒。不接受支票。接受American Express，餐饮支票。接受团队。带露台。

地理位置理想，位于Cardinal-Lemoine大街和Monge大街交汇处，Le Petit Cardinal餐馆在拉丁区享有盛名。带有漂亮的阳光大露台，该餐馆每天营业，提供从早餐到晚餐全天服务。法国西南风味和科西嘉美食。由于直播足球和橄榄球比赛，吸引大量常客和运动员。Le Petit Cardinal是非常热闹的地方，微笑服务。主菜，腊肠配松露非常美味，菜量丰盛，这一道主菜就能吃饱肚子。然而，嘴馋还会让你看一眼甜点菜单。另外，当日甜点，草莓派非常地新鲜。今年，该餐馆推出了新服务，提供高质量的周六和周日的早午餐。



科西嘉本地产品
不间断服务
每周7天营业，平时7点到午夜，
周末8时至午夜

■ LA FOURMI AILÉE

8, rue du Fouarre (5°)

☎ 01 43 29 40 99

www.la-fourmi-ailee.zenchef.com

地铁站: Maubert-Mutualité

每天12h到15h、19h到凌晨营业。茶餐厅15h到18h30营业。建议预约。单点价格约为每人14欧元。提供餐酒。

La Fourmi Aillée是从一个英文书店改造来的,里面还保存了当时的书架和不少旧书。餐馆内部环境优雅、光线充足。推荐菜品有:带骨火腿、盐焗鸭、各种沙拉、烤无花果酪、自制招牌馅饼、德式苹果蛋糕、甜点和茶。如果你碰巧在圣母院附近的左岸闲逛,那么就进来饱餐一顿吧。

■ CHEZ LENA ET MIMILE

32, rue Tournefort (5°)

☎ 01 47 07 72 47

www.chezlenaetmimile.fr

地铁站: Place Monge 或 Censier-Daubenton

营业时间: 每天12:00至14:00和19:00至22:30。周末午餐到14:30。点菜: 大约€30(中午,晚上60€)。当日菜: €9.50。出售杯酒。露台。

地道的巴黎小酒馆,配以木质桌椅。菜单上伊比利亚猪肉,激发美食家味蕾的创新,像蘑菇般的柔软,浇上68度的蛋黄(根据Hervé This编制的烹饪原则进行烹调),或西葫芦鞑靼,奶酪和粉红酒。喜欢吃生牛肉片的人,这里有神话般的切奇纳生牛片(桦木熏加利西亚牛肉),芝麻菜。Pata Negra火腿配橄榄油土豆泥非常地精细。

甜点是烤粉巧克力绿茶蛋糕,也是根据Hervé This的烹饪原则制作的,比店制的巧克力慕斯更为传统。

■ PERRAUDIN

157, rue Saint-Jacques (5°)

☎ 01 46 33 15 75

www.restaurant-perraudin.com

restaurant.perraudin@gmail.com

RER Luxembourg

营业时间: 每天中午至晚上。菜单: 大约40欧元。中午套餐: 18.50欧元。中午和晚上套餐: 33.50欧元。出售杯酒。接待团体进餐。

铺着红白格子的棉桌布的小餐桌,典型的餐馆气氛,热情洋溢的接待,这家Perraudin餐馆位于先贤祠和卢森堡之间。如果您在此地游览,不知道到哪里休息吃饭,这是个好的地方。延续多年的纯法国烹调。Perraudin是一个您在巴黎浏览中应该去一次的餐馆。我们只提几种菜肴:“店制”鲱鱼片苹果沙拉,烤农户鸡肉配店制炸薯条和店制巧克力慕斯。是精心设计的最经典菜肴。对爱好祖母厨艺的人来说,真是大饱口福。

■ LES PIPOS

2, rue de l'École-Polytechnique (5°)

☎ 01 43 54 11 40

contact@les-pipos.com

地铁站: Maubert-Mutualité

营业时间: 星期一至星期六9:00至2:00。平时12:00直到23:00,星期五和星期六23:30不停地服务。点菜: 大约€30。出售杯酒。露台。娱乐。

Pipos餐馆!多么有趣的名字。但你知道这个名字从何而来?这是给法国理工综合大学一年级学生的绰号。质朴和真实的葡萄酒使美食家和葡萄酒爱好者聚集于此。在非常良好的气氛中,他们吃着油封鸭、杜瓦尔香肠、奥弗涅香肠。酒吧就是酒窖,由几十种来自法国大产区上的等葡萄酒。一个适合各种年龄来的餐馆,来发现巴黎的传统美食,和喜欢餐馆的老板。

■ LE PRÉ VERRE

8, rue Thénard (5°)

☎ 01 43 54 59 47

www.lepreverre.com

地铁站: Maubert-Mutualité

营业时间为周二至周六12点到14点及19点30分到22点30分。建议提前预约。套餐价格为30.5欧元,午间套餐13.5欧元。提供餐酒。可接待团体用餐。有露台。

马克和菲利浦(Marcet Philippe Delacourcelle)在2013年夏天将普雷维尔餐馆(Le Pré Verre)转给了让·弗朗索瓦(Jean-François)。换手、换装潢、换公司标示。烹调改变了,两个餐厅也改变了。餐厅刷成了红白色调。墙上是巴黎主题的壁画和诗人雅克·普雷维尔(Jacques Prévert)的诗歌,餐馆的名字的灵感就来自这位诗人的名字。一座巴洛克式时钟和许多的写着菜谱的石板。装修时在隔音方面下了功夫,所以餐馆隔音很好。现在的主厨是Jean-René Trique。菜单随着季节和本店烹调的食料而变化,但是保持着和他前任Philippe Delacourcelle异国风味的做法,迷恋香料。熟练掌握其独特性,比如:醋香猪肉泥、土鸡火锅、粉丝和苹果甜食和玉米汁。再加上威士忌酒单和咖啡单,红酒优先选择天然酿造的葡萄酒。中午的套餐:当日的头菜、当日主菜、一杯红酒和咖啡,和菜单上的价格一样。

■ CHEZ RENÉ

14, boulevard Saint-Germain (5°)

☎ 01 43 54 30 23

地铁站: Maubert-Mutualité

营业时间: 星期二至星期六12:00至14:30和19:00至23:00。点菜: 大约€35。当日菜: €14。出售杯酒。露台。代客停车。坐落在圣日耳曼大街中心的这家有名的餐馆最大的特点是慷慨。这里的菜肴是用严格的法国传统方式烹制的。芹菜蛋黄酱是必须要吃的,油炸鸡、梭子鱼肉丸、小牛头或牛腰子都是这里的招牌菜。好菜还需好酒,餐馆供