
電子報二

foods :)

林季穎 - 2015年2月15日

Au Vieux de la Vieille

2, Rue des Vieux Murs, Lille, France

+33 3 20 13 81 64

這是來到里爾當地交換學生口耳相傳的好餐廳，在我兩次前往時店內也總是坐滿客人，是當地人也非常推薦的餐廳。餐廳本身走家庭式料理，可以在這邊品嚐到道地的法國北部及法蘭德斯地區的特色菜，包括血腸（填入內臟的黑色香腸，多半搭配馬鈴薯泥及蘋果泥食用）、Poulet au Maroille（使用北部當地特色起司Maroille烹製的雞腿）、Carbonnades Flamandes（法蘭德斯燉牛肉）等等。每週一到五中午有Plat de Jour，類似台灣的商業午餐，價格低廉非常划算。這家餐廳的消費水平中餐大約在一人10-15歐元左右，個人覺得非常物超所值。



MEERT

27 Rue Esquermoise, 59800 Lille, France
+33 3 20 57 07 44

這是法國前總統戴高樂生前最喜歡的一家甜點店，1971年成立至今，依舊門庭若市。最有名的商品為Gaufre，中文直接翻譯為鬆餅，但與我們所熟知的比利時列日鬆餅非常不同，橢圓形的一片很軟，中間夾餡有香草子、紅糖、開心果等不同口味，要價2.5歐一片，實在不便宜但大家仍然趨之若鶩。我個人推薦他的Palet de Dame（奶油餅上鋪白色糖霜），並沒有坊間所製中間會夾的黃桃果醬，但反而格外能吃到奶油的香甜。另外Mille-feuille（千層蛋糕）也非常好吃，光是三四層疊的方正的外型就以勝過其他店家作品，期間香草子與酥脆層疊和焦糖的混合實為一絕，並且飽足感十足。

