里爾美食

身為留學生雖然預算有限，但既然來到充滿美食的法國，還是要把握機會去品嘗看看不同的料理!這篇文章就跟大家推薦幾家我在里爾吃到值得一試的餐廳和甜點~

-DE RODE KOE

這是一間位於里爾市區的素食餐廳，也是少數有提供英文菜單的餐廳，雖然說是素食餐廳但也有提供少數幾樣含肉的餐點!這家店生意超級好，而且大部分都是本地人來用餐，老闆超級可愛、熱情，會用英文跟我們介紹餐點的內容物，我和當天同行的朋友都是點當日特餐，圖片裡的是南瓜蘑菇奶油燉飯，個人覺得不會像西班牙燉飯那麼硬，口感跟台灣的很接近，不過歐洲的千層麵跟燉飯都是以奶油為基底，吃到後面會有點膩，但店內氣氛很好很適合和朋友一起來聚餐~

-Palestinian

這家離市區有點遠，位在亞超「巴黎士多」附近。雖然沒有中文菜單但店員服務態度超好，會試著用英文跟我們解釋每一道菜色還會找照片給我們看哈哈。我們點了招牌的「Makloube」跟「Chawerma」點餐時店員一直跟我們說會一層一層堆疊食物然後最後upside down，我們還很困惑，結果他來的時候是很像港式煲仔飯，然後再把碗倒扣過來!另一道其實就是台灣常見的沙威瑪，但我個人認為它的肉比台灣的還好吃，除了帶有印度香料的香氣，還非常juicy。

最後推薦大家可以去下載一個APP叫「the fork」，從上面不僅可以找到附近餐廳，有些還會有預訂折扣，我在法國超常用這個訂餐廳!

-the broc

在這裡可以嘗到不同種類的起司料理，而且我後來才發現法國youtuber Louis竟然有去過這一家，而且大推它的奶酪鍋!如果害怕吃太多起司很膩或是對起司接受度沒那麼高的話，也可以點午間套餐15.9歐，會有主餐+一杯酒+甜點，我和朋友分別點了沙拉和奶油燉雞，雞肉給的很大方但肉偏乾柴，沙拉的配料很豐富份量也很足，我們一致覺得這個比較好吃~

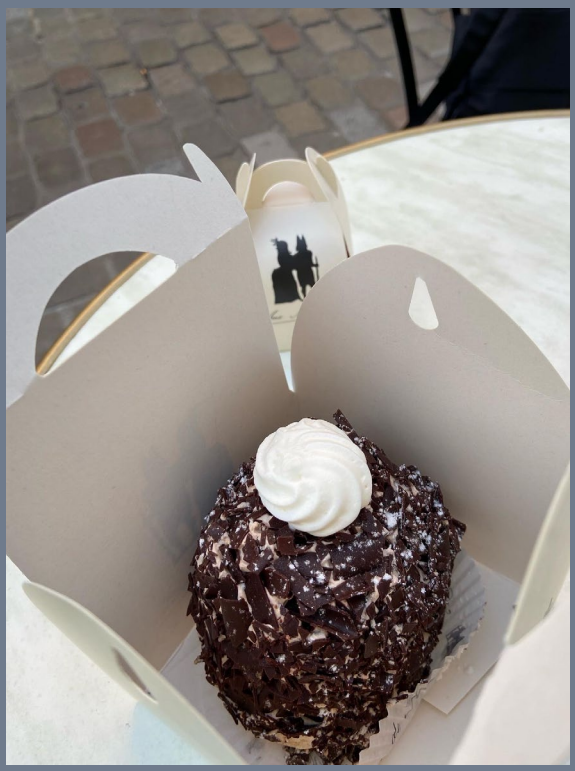
-Le Domaine de Chavagnac

Vieux Lille

這是一間鴨料理專賣店，每到假日總是免不了排隊，來法國絕對不能錯過經典名菜油封鴨，之前看到很多網友都分享說油封鴨吃起來既油膩又乾柴，讓我原本對這道菜已經不抱期待，結果這家的超好吃!表皮烤到焦脆、內部卻還是鎖住肉汁，用刀輕輕一推就能骨肉分離，煎鴨胸也不錯，用簡單的蜂蜜和百里香調味，只是相較於我在巴黎吃到的沒那麼驚豔。

-Meert

這是里爾最有名的百年甜點店，而店內招牌就是戴高樂將軍喜歡的鬆餅，它的形式比較像是荷式鬆餅，適合拿來搭配茶，而我個人推薦「聖多諾黑」雖然鮮奶油沒有到超級好吃，但小泡芙超讚。內用價位會比較高，但店內環境跟氛圍個人覺得滿值得去體驗看看，除了下午茶以外也有提供正餐，而且這裡要跟大家分享法國與台灣的差異，對我們來說去咖啡廳可能一坐就是一下午，但對法國人來說這就是daily routine，所以他們吃完甜點就會馬上離開，翻桌率超級高。



-Aux Merveilleux de Fred

這是一間從里爾起家的蛋白糖霜專賣店，在巴黎、比利時、英國、德國、瑞士都設有分店，身為里爾的交換生絕對不能不買來吃吃看，除了老城區的本店外，在Lille-Flandres車站內也買的到。他們家的蛋白糖霜有六種口味，還有兩種大小可以選擇，雖然蛋白糖霜本身就是一個甜到爆炸的甜點，但我覺得比起台灣的吃起來層次更豐富，推薦可以點黑巧克力，相較比較不甜。

-Paul

許多人可能不知道里爾這座城市，但絕對有看過Paul，這個牌子其實就是從里爾發跡的，走在路上它的密度大概就和台灣的小七一樣常見，我自己在台灣就很喜歡他們家的千層派，卡士達內餡口感絲滑而不膩，搭配上雙層塔皮，一咬下去酥到掉渣，來歐洲後我更是愛上它的法棍，下課後就會走去opera附近的Paul逛逛，順手買個檸檬塔或是可麗露回家當飯後甜點!

-L’Ogre de Carrouselberg

這間是我在回國前一天才發現的甜點店，我只後悔沒有早一點發現它，所以要在此大力推薦給所有要去里爾的人!他們家的甜點不是主打法式經典款，而是走創新、精緻路線，每一樣都像藝術品，而且味道也絲毫不馬虎，一道甜點裡面可以嘗到超多層次，像是我點的草莓慕斯，裡面就有果凍、手指餅乾、開心果仁、橘子果醬等，就連簡單的小泡芙也能感受到店家對原料的用心，去里爾絕對不能錯過。