



坐在門外的小攤享用餐，加上巴黎巴黎地圖，感覺像置身巴黎。



大廚 Frank Lebiez 十分鐘，經常與食客吹水。

西營盤

## 蘇豪西路邊風情 地鐵站裡吃法菜

隨著港鐵站及登山電梯即將落成，個性小店紛紛在此落戶。最近，還有家以地鐵作主題的法式小館，門外裝上鐵閘、吊扇、舊式掛鐘，像二十年代的巴黎地鐵站，晚晚坐滿老外，感覺像置身巴黎！

大廚兼老闆 Frank Lebiez，本身來自法國北部諾曼第，又曾於南部的普羅旺斯餐廳工作，所以在這裡，你可找到口味較濃重的法北菜如燻田螺、洋葱湯、燉牛肉，亦可找到味道輕怡的法南菜，如加入薰衣草醬汁的沙律、茄子番茄卷。伴煎鱈魚來吃的，也不再是濃稠的牛油汁，而是以雜菜調製的橄欖油汁，清新開胃。這種南北合一的 Bistro 新概念，不止香港，就連法國都少見。



茄子番茄卷 \$88

茄子與蕃茄等酸酸甜甜開胃，上面的炸羅勒葉和炸香脆皮與 crispy，一大片的巴馬芝士惹味。



香煎鱈魚伴蔬菜橄欖油汁 \$138  
新鮮的挪威鱈魚味鮮甜，以意大利青瓜、紅椒、洋葱等調製的橄欖油汁開吃，增加了食慾口感。



焗原個 Camembert Cheese \$208

以攝氏 180 度的溫度焗上十五分鐘至半溶，再以炸薯沾來吃，芝士味道濃到化不開。

Metropolitain • 地址：西營盤高街 46 號地下 • 電話：6271 6102 • 營業時間：12pm-11pm (逢星期一休息) • 平均消費：\$250/位 • 備註：設加一，收現金及信用卡