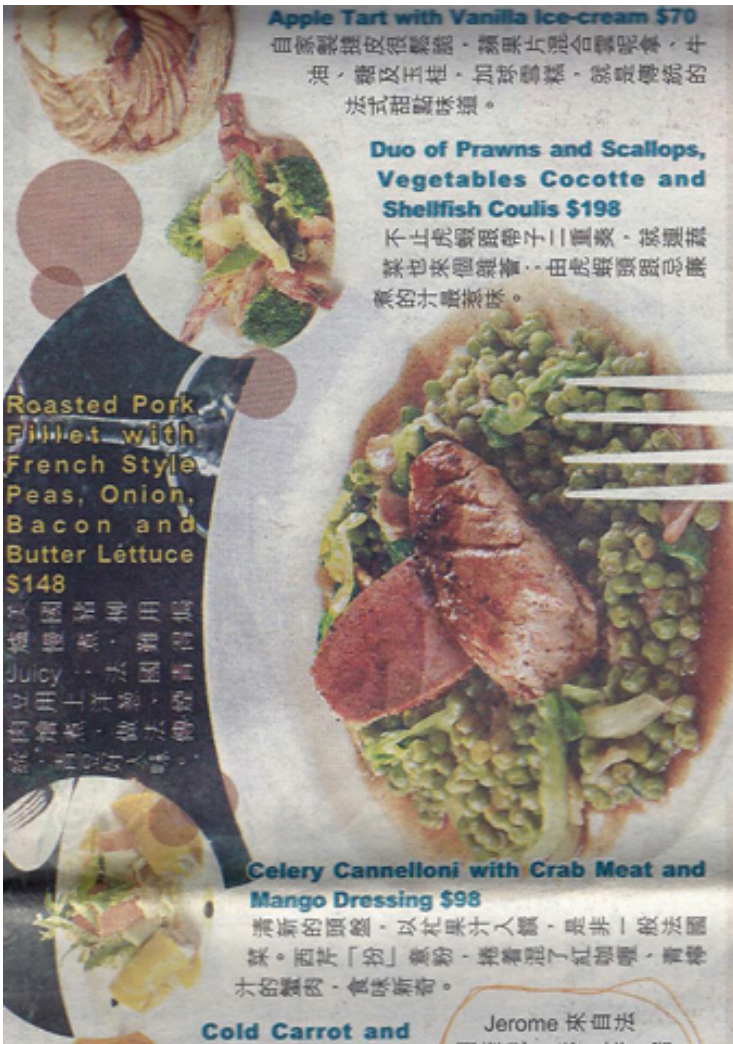
走進巴黎小館品味

走於兩者之間的 Brasserie。這種餐館在香港很少有，早前走過跑馬地電車總站附近，眼前竟有間十足巴黎左岸的 Brasserie。它叫 Saint-Germain。

撰文：蘇頌英　攝影：麥也昌
查詢電話：2836 6131



Apple Tart with Vanilla Ice-cream $70
自家製蘋果批很鬆脆，蘋果片混合雪糕、牛油、糖及玉桂、加熱後變軟，就是傳統的法式甜點味道。

Duo of Prawns and Scallops, Vegetables Cocotte and Shellfish Coulis $198
不止虎蝦跟帶子二重奏，就連蔬菜也來個雙拿：由虎蝦頭熬忌廉汁的海鮮醬汁，蔬菜的甜味更突出。

Roasted Pork Fillet with French Style Peas, Onion, Bacon and Butter Lettuce $148
燒肉以豬柳肉代替，用上法式做法，燒得外脆內Juicy，肉汁鎖住，肉味十足。

Celery Cannelloni with Crab Meat and Mango Dressing $98
清新的頭盤，以芹菜汁入饌，是非一般法國菜。西芹「扮」意粉，裹着加了紅咖喱、青檸汁的蟹肉，食味新奇。

Cold Carrot and Cumin Soup with Tiger Prawn $78
很不「法國」的湯，但原來很清新的青檸、加上虎蝦得着嚼嚼的虎蝦，很討好。

Jerome 來自法國鄉城，法、英、菲都去過了，新一站來到香港，菜式風格亦帶點國際化，傳統、新派菜都難不倒他。

格調輕鬆

店名 Saint-Germain，是巴黎一個中心地帶，當地以 Brasserie 聞名。餐廳經理 Olivier 解釋：「Brasserie 跟 Bistro 差不多，都是氣氛輕鬆、較細間的小餐館；只是 Brasserie 地方較大，食物種類也較多，但仍談不上是 Fine Dining。」

巴黎傳統 Brasserie 通常以紅色和綠色作主調，這裏的格局依足原著，一室綠色；店子小小，才二、三十個座位，花地磚、高椅子、玻璃窗、鏡牆、燈飾、昏黃燈光、氣氛隨意；走進去，侍應會跟你打招呼兼介紹菜式，熟客不介意傾幾句，好Friendly。

菜式糅合新意

菜式不過 20 款，就是走法國家常味道。風格集大成，既有傳統的鵝肝、焗田螺和蘋果撻，亦有由大廚 Jerome 自創新派菜，像甘筍凍湯、杜果汁鹽焗卷、古力希卷等，老外覺得新奇，食新鮮的香港人又不覺悶。Jerome 更計劃每一個半月換一次餐牌，場會按時令選材，早前他半愛月用 Summer Truffle 入饌，最近秋天來了，就用薑配搭香菜做焦糖燒蛋，出品比一般 Bistro 和 Brasserie 有創意。

法國地道材料

Jerome 曾到過波爾多和瑞士當廚，亦曾在法國米芝蓮兩星餐廳 La Reserve de Beaulieu 工作，作風不拘一格，當然廚藝亦了得，選料好講究，法國的鵝肝、田雞腿、牛油、調味的香草都是地道材料，連鹽也是有名的鹽之花 Fleur de Sel，放在桌上任用。炒扒一切之前問顧客的喜好：煮蒸鮮魚好幼滑，肉汁多到流！可見菜譜水準到家。

環境保守，教大家可像法國人般吃得開懷舒暢，邊飲邊吃，邊傾邊笑，眼前法國人在碰杯、半醉間，者其以為自己身在巴黎。

試食錄告

環境氣氛：★★★★（以5★為滿分）
好味指數：★★★★
必食推介：Roasted Pork Fillet with French Style Peas, Onion, Bacon and Butter Lettuce
人均消費：$250

是日通勝 一點屬土
辛卯年八月初八癸亥水平日
宜：婚嫂、會友、修路
忌：嫁娶、訂盟、分產
吉時：上午7時至9時　中午11時至1時　下午5時至7時
凶時：下午1時至3時
幸運方向 坐東南向西北
幸運格色 藍
幸運數字 3、4、5、8
生肖指數
星座速報