

food

photo/text © Eugene/Wan Ting/Shek Lee

Le Francais 上流情調

法国食物给人印象是浪漫而激烈、多情而专注，有如法国时装一样令人遐想，又有如印象派名画般，显出对自然和生命的热爱。座落在One Bangsar的洋楼式法国餐厅Le Francais是由正式的法国厨师经营，从店面装潢到美食的呈现都出于他概念。讲究情调的法式餐厅，用餐气氛和环境视觉的高档次固然重要之余，就连服务生也全程表现绅士的态度，促使餐桌每个人都变成上流得很。Le Francais内的装潢很重视私人空间，以拉帘的方式隔出属于自己的私人用餐环境。法国餐点菜程序是从冷头盘、汤、热头盘才到甜品的出场，Le Francais由法国厨师主理，所以你绝对能在此享用到最正宗的法国料理。

法國

法国餐特色：

法国菜不断精益求精，将以往的古典菜餚不断发展创新，将新旧方法相互融合形成了新派烹调法，其调制的方式更讲究天然、技巧、装饰和颜色的配合。据了解，享用传统法国餐必须穿正装，整个用餐过程都十分严谨，要严格按照从头盘到甜品的顺序依次上桌，而且只有在客人吃完一道菜时，服务员才会上第二道菜。法国菜向来十分讲究造型，连餐桌上的摆设也很讲究，盐瓶和胡椒等琐碎的东西不能放在桌上。



Pan fried plaice with parsnip puree, spinach and saffron-vanilla sauce RM59

鲜鱼片有偏重口感，融合清香的薯泥与酱汁就能平衡到整道主食的味觉。加上厨师精湛细腻的烹调技艺下，绝能发挥到法国料理传统美食的艺术。

特别推荐



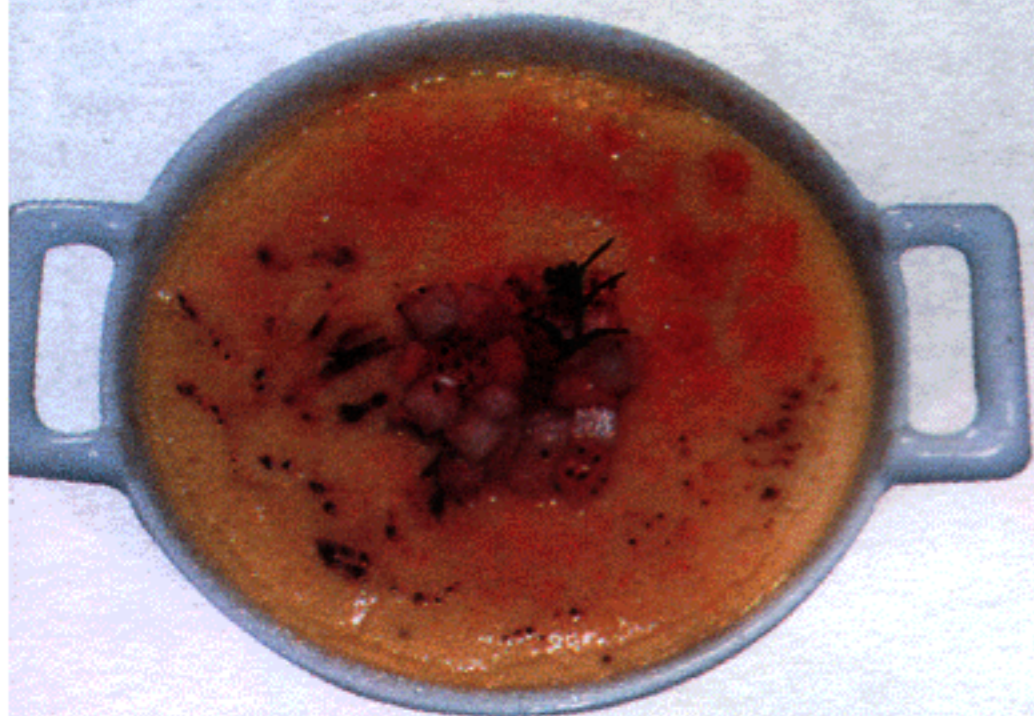
Home smoked salmon with rocket salad, chives lemon cream and blinis RM32

冷头盘的熏三文鱼新鲜嫩口，配上特制的酱汁简直是天衣无缝的享受。入口除了有一股浓厚的熏香感，三文鱼味道还很清新。



Rolled chicken breast with basil, tomato and pine nuts risotto RM48

烤鸡融入番茄与蔬菜，入口肉质一丝丝，再加上豆饭，精选的主餐有浓郁的法式风味，摆设的视觉上更是交足功课，望落就是道上流美食。



Cinnamon flavoured creme brulee RM24

撒上肉桂粉的布丁芬芳引人食欲，上面那层糖胶增添脆口之感，另外的是幼碎的草莓可以加强这道甜品的清新度。



Pan fried frog legs with garlic and green lentils salad RM42

肥腴的田鸡腿肉质绝对可以与鸡肉媲美，再融合上天然青豆沙律，口感和香味并全，是道不会叫你失望的冷头盘菜餚。



营业时间：12noon- 2:30pm/
7:30-10:30pm (星期一至五)
7:30pm-10:30pm (星期六)
地址：Le Francais
One Bangsar, Jalan Ara,
Bangsar Baru, 59100 KL.
联络电话：03- 2282 2510