

小新 印度玩法

入住精品酒店外，小印度还能这样玩！

摄影：EALBERT HO、STEVE ZHU

01 到Cocotte吃“法国煮炒”

Wanderlust酒店一楼的Cocotte餐馆，要颠覆大家对“法国餐等于fine dining”的既定印象。来到餐馆，中央的共用式大圆桌已率先预告。桌上摆着七彩餐具和格子餐巾，端上桌的，是一道道法式乡村风情料理。主厨Anthony曾是Funky Chef一员，如今独当一面，继续炮制他拿手的法式美食。

酷似机器蜘蛛的巨型灯饰悬挂于圆桌之上，延续了酒店大堂的“工业奢华”主题。落地窗外，隔壁的华人煮炒摊忙碌着，偶尔还能听到摊主的福建叫卖声。难怪酒店人员笑说Cocotte就像“法国煮炒”；在这里用餐，别有一番风情。



Sugie
最爱

法国洋葱塔饼 Pissaladiere \$9++

馅料是洋葱、西班牙橄榄和鲷鱼。搭着厚实的饼身，可以尝到一丝丝来自海洋的咸香。当小菜，能让人胃口大开。

蔬菜塔饼 Tart Du Jour \$15++

可以是小吃，也可当作正餐。松脆的塔饼夹带香香的牛油味，顶层的Ratatouille蔬菜口味不一，可选择韭菜、带子或蘑菇。



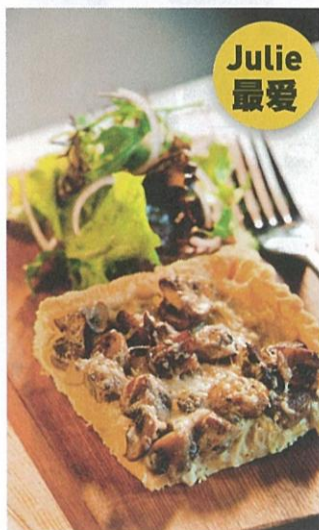
烤鸡 Poulet Roti \$43++

这分量够2、3人填肚子。对食材讲究的Anthony选用有机、无注射荷尔蒙的鸡只，腌制了2天，抹了香草牛油后送去烘烤。鸡皮像薄薄的纸片般酥脆，滑嫩的肉质可口入味！



覆盆子乳酪慕斯 \$9++

覆盆子酱+奶油乳酪的组合，酸酸的好滋味萦绕舌尖。爱吃甜点的Julie说：“我和妈妈、表姐会到Dempsey Road的PS. Café吃甜点、Holland Grove Road的ET Artisan Sweets吃法国小圆饼…”



Julie
最爱

地址：Cocotte, 2 Dickson Road, Ground Level, Wanderlust Hotel
电话：6298 1188