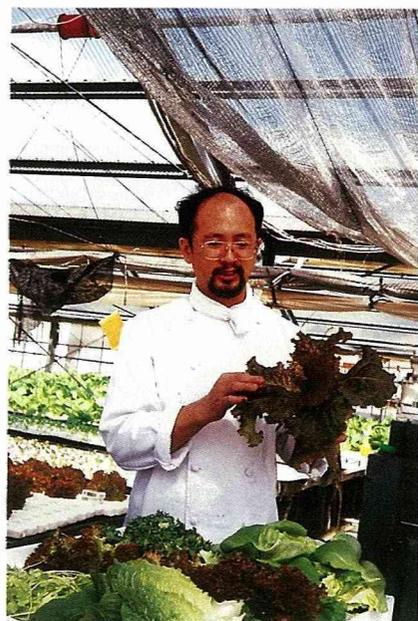


「法樂琪」有中國味



各式萵苣生菜



彩葉萵苣是美麗的青菜

忠誠路底，接近天母東路的巷子裡，走過一排很平常的公寓房子，正蓋著大樓的旁邊，「法樂琪餐廳」迎著小小的花園，用餐時間總川流著特地遠道而來的客人。

愛吃法國菜的，知道此地可以滿足腹胃的需求，也有一票人却是專程吃生菜沙拉來。

中餐，跑一趟天母不用和車爭道，較能輕鬆心情；在擺滿生菜的桌上，客人會發現一些不曾見過的生菜，偶而還見有人想吃又有點猶豫的繞著桌子走兩圈。

生菜有本土味

這些生食的青菜，近來逐漸出現在飯店裡，那是種植在陽明山的水耕蔬菜；國人較熟悉的結

球萵苣，早已普遍種植，2月間，筆者至雲林縣的元長、崙背、二崙等地，就處處見到青綠的萵苣，可見喜食者不少。

彩葉萵苣是美麗的青菜，像紫紅色、紅色或褐色都令人感嘆色彩的豐富；彩葉萵苣嚼感較柔細，在萵苣中味道最讓人喜歡，尤其淋上吉米調味汁，那股清香很特別。

波士頓萵苣葉片大，却柔脆又細嫩，比其他萵苣多維他命A、鈣。從食物中攝取維他命，是最直接的方式，讓口腹心滿意足是開心事。當然吧枱上尚有其他生菜及調味汁，頭一次不知如何食者，可以請教吉米張，會得到許多生菜知識。

喜歡吃白蘆筍的朋友，從清

明到10月都能吃到，白蘆筍是強健身體的食品，感到身體疲乏或精神不濟可以食此物，對血壓高的人更應多食，到法國餐廳竟然有健康食品，這些都是食主菜之前，不會增加胃負擔的菜。

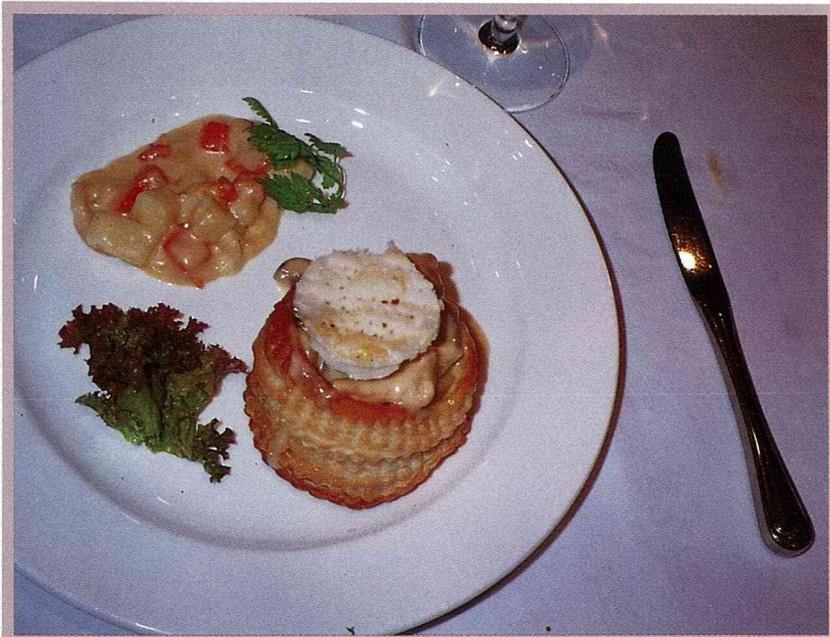
主菜有法國情

來自法國的小野鴨，有鮮香的滋味，若碰巧提供此菜，可嘗試小野鴨，此乃Jimmy的獨家創意「烤法國松菇小野鴨」，把野鴨的胸肉先灑上一層鹽、胡椒後，入烤箱烤，剔出來的鴨架以紅酒、洋蔥、白桂葉、紅蘿蔔、百里香等熬成濃汁，食肉時沾汁入口，口味獨特。

「奶油嫩雞酥盒」，烘成酥香脆的酥盒是法國菜中頗受老少



珠蔥水耕栽培



法式酥盒，老少咸宜。

喜歡的一道，邊悠閒地聊天，邊享受餅香，又能讓人食餅時，想像餅中食物的美味，然後一口口的細品，再任樂音流暢耳邊，是食之樂趣。酥盒可隨各人喜歡放雞肉、青菜或其他食材，份量不多，喜歡此味者不少。

還有溫馨氣氛

中午時間若不想吃的太飽，生菜是選擇之一，吧枱上有小甜

點、忌司、水果、咖哩飯，足夠叫來者心滿意足。對了，碰到珠蔥上市，看來像蔥卻不見蔥白的珠蔥，切的細細，可以撒一些在生菜上，會增加口中的清香。

吉米張燒的一手法國菜，却善於運用本土新鮮的食材，又喜歡多一些中國味。至法樂琪一次後，第二次會再想去，因為除了吃，吉米的親切，還有溫馨的氣氛令人留念。

金鼎獎作品 人人可讀

● 豐年叢書 ●

珍貴的植物知識
精美的彩色印刷

經濟植物集 380元
介紹：山葵、薄荷、仙草、山藥、辣根、愛玉等36種植物

經濟植物二集 440元
介紹：酪梨、西洋參、柴胡、靈芝、丁香、蒟蒻等28種植物
二本合買最經濟，特價730元



320元
介紹：金線蓮、八角蓮、蘆薈、靈芝、七層塔、決明子等
60餘種青草植物



豐年社

台北市溫州街14號
電話(02)3628148
郵政劃撥0005930-0豐年社
每次郵購另收掛號郵資45元