

FRANSIZ MENÜSÜ – ÖRNEK

Klasik Başlangıçlar (Les Entrées)

- **Soğan Çorbası (Soupe à L'Oignon) ;** Şu anki versiyonu Lyon'dan çıkma olan ama asıl tarihi Roma'ya kadar uzanan bir lezzet soğan çorbası için Fransız mutfağını en klasik başlangıcı diyebiliriz. Tam bir kış klasığı. Fakat ismi çorba olsa da bizdeki gibi kaşıkla içilen çorbalara benzemiyor. Çok daha yoğun bir kıvamı var. Kimi zaman ekmek içinde de sofraya gelebiliyor. Eğer ekmek içinde gelmediyse kaseinin tabanında kruton oluyor. Çorbanın üzeri de eritilmiş peynirle kaplanıyor. Temelde karamelize edilmiş soğan ve et suyundan oluşuyor.
- **Dana Tartar (Tartare Au Boeuf) ;** Tartar! Bildiğimiz kıyılmış veya çekilmiş çiğ sığır etinden oluşan bir tepcecik olduğunu, tam ortasına da bir yumurta sarısı konulduğunu düşünün. Yanında gelen ekmeklerin üzerine kondurup kondurup aperitif olarak yeniyor.



- **İstiridye (Les Huitres) ;**
- **Nice Salatası (Salade Niçoise) :** Hafif bir öğün için de tercih edilebilecek olan Salade Niçoise, Fransa'nın Cote d'Azur bölgesinin en güzel şehirlerinden Nice'e özgü bir salata. Domates, biber, marul, ton balığı / ançuez ve haşlanmış yumurtalı.



- **Salyangoz (L'Escargot) ;**
- **Kaz Ciğeri (Foie Gras) ;** Kaz ciğeri veya dünyada genel geçer ismi ile Foie Gras, ekmeğe sürüp yemelik bir iştah açıcı. Kızarmış ekmek ve tatlı beyaz şarap ile servis ediliyor. Bazen burada gördüğünüz gibi ekmek üstüne sürmelik formatta geliyor, bazen et haliyle pişirilerek kırmızı etlerin üzerinde servis ediliyor. Lezzeti sebebiyle sıkça menülerde görülürdü ancak eld edilme şekli oldukça hayvan zulmü içerdiği için duyarlı işletmeler artık menülerinden çıkarıyor.



- **Kurbağa Bacağı (Les Cuisses De Grenouille)**

Ana Yemekler (Les Plats Principaux)

- **Sığır Burginyon (Boeuf Bourguignon)** ;_Fransa'nın Burgonya bölgesinden, kırmızı şarapta pişirilmiş sığır eti yahnisi Boeuf Bourguignon. Yapması ve yoğun aromasını tutturması oldukça meşakkatli bir yemek. İçine eklenen sebzeler farklılık gösterebilse de soğan, havuç, patates yaygın olarak kullanılıyor. Bizim kültürümüzdeki güveçlere benzediği için damak tadımıza yakın bir seçenek.



- **Ratatuy (Ratatouille)** ; Güney Fransa bölgesine ait bir lezzet olan ratatuy'da patlıcan, kabak, domates gibi sebzeler yuvarlak doğranıp tencereye dizilip zeytinyağında pişiriliyor. Anlayacağınız tam bir vejetaryen yemeği.



- **Ördek Konfi (Confit De Canard)** ; Fransız mutfağının en klasik ve bizce en lezzetli yemeklerinden birine. Ağır ateşte kendi yağında pişmiş ördek konfi yani Confit de Canard. Konfi gelime anlamı olarak muhafaza etmek demek. Fransız mutfağında ise yemeğin kendi yağında, kısık ateşte, yavaş yavaş, uzun pişirilmesi tekniğine deniyor. 2 gün marine edilerek dinlendirilen ördek butları konfi yapıldıktan sonra genellikle patates türevleri ile servis ediliyor.



- **Kırmızı Şarapta Pişmiş Horoz Yahnisi (Coq Au Vin)** ; Beyaz etten şaşmayanların favorisi Coq au Vin yani kırmızı şarapta çeşitli sebzelerle pişirilmiş horoz yahnisi. Herhangi bir Fransız restoranının menüsünde ana yemekler bölümünde rastlayabileceğiniz seçeneklerden.



- **Şatobiryan (Châteaubriand)** ; gelmiş tüm bonfile yemeklerinin en afillisi Châteaubriand / Şatobiryan. 1900'lerin başında geleneksel Fransız pişirme yöntemlerini popülerleştiren ve güncelleyen bir Fransız şef olan Auguste Escoffier, bonfilenin en orta kısmına Châteaubriand ismini vermiş ve o zamandan beri Şatobiryan sadece etin bir kısmına verilen isim olmaktan çıkarak yemeğin kendisinin ismi haline gelmiş. Şatobiryan genellikle sofraya dilimli halde, yanında patates kızartması ve Béarnaise sos eşliğinde gelir.



- **Bouillabaisse** ; güneyin en büyük limanı Marsilya'dayız. Liman demek deniz demek e haliyle de deniz mahsulleri etrafında şekillenen bir lokal mutfak demek. İşte Bouillabaisse de liman kentinden çıkmış geleneksel bir balık güveci. İçinde Akdeniz

balıkları, midye, karides, kalamar gibi deniz mahsülleri, yabani Provençal otlar, safran, rezene ve portakal kabuğu rendesi olan sulu bir yemek.



- **Sole Meunière** ; Fransa'da her restoranın menüsünde bulabileceğiniz, çok klasik bir seçenek Sole Meunière. Genellikle levrekten çıkarılan filetosunun una bulanıp tereyağında pişirilmesi, pişirilirken ortaya çıkan sos, limon ve maydanoz eşliğinde servis edilmesi ile oluşuyor.



- **Tencerede Marine Midye (Moules Marinières)** ; Moules marinières için tamamen Fransız mutfağı lezzeti demek Belçika'ya haksızlık olacağından, bu harika fikri Kuzey Fransa ve Belçika paylaşıyor diyebiliriz. Her ne kadar tencerede gelen çekirdek gibi çitlemelik marine midye yanına da bira patates olayını Brüksel meşhur etmiş olsa da Les Moules Marinières'nin en sofistike versiyonlarını Fransa'nın denize kıyısı olan şehirlerinde bulacaksınız.



En Ünlü Fransız Tatlıları (Les Desserts)

- **Krem Brüle (Crème Brulée)** ; İsminin Türkçe anlamı “Yanmış Krema”. Bizdeki fırın sütlacın piringsiz ve karamelize şekerli hali gibi bir tadı var. Krema, toz şeker, yumurta sarısı, vanilya ve süttten oluşuyor. Üzerindeki karamel tabakası özellikle Pürmüz ile yakılarak elde ediliyor. O nedenle de kaşığınızı ilk daldırdığınızda kulağınıza gelen çıtırtı sesi..



- **Profiterol** ; Yapımında şu hamuru denilen (pâte à choux) puf ve narin bir hamur kullanılıyor. Bu hamur öyle narin ve hafif ki hiçbir ek maddeye kabartma tozuna vs ihtiyaç duymadan sadece fırının ısısı ile şişip kabarıyor. 17 yüzyılda bugün krema konulan hamur toplarının içine kaz ciğeri gibi atıştırılmalıklar konulup servis edilirmiş. 1800’lerde krema dolgulu üzeri çikolatalı versiyonları çıkmış. Bugünkü versiyonu ise 1900’lerde şekillenmiş. Pastacı kreması, dondurma veya krem şanti konulan versiyonları var.
- **Ekler (Éclair)** ; Fransızca şimşek demek. Nedeni ise şimşek hızı gibi anında silip süpürülür bir lezzet olması. Profiterol gibi choux hamurundan yapılan dikdörtgen sandviçlerin arasında geleneksel olarak vanilyalı veya çikolatalı krema dolduruluyor. Fakat artık modern pastanecilikte birçok firma farklı malzemeler de kullanıyor. Yalnız orada bizim pastanelerde görmeye alışkın olduğumuz klasik ve sıradan eklerleri unutun.



- **Macaron;**
- **Tarte Tatin ;** Tarte Tatin ise oldukça şıpsak, pratik bir tart tarifi. Az malzeme ile evdeki meyveleri değerlendirmelik bir tatlı. Elma veya erik gibi meyveler şeker ve tereyağı ile karamelize edilip üzerine açılan hamur kapatılıyor ve fırında pişiriliyor. Aslında bu tatlı 1800'lü yılların Fransa'sında tamamen kazara ortaya çıkmış. Paris'te otel işleten Tatin kız kardeşlerden biri klasik turta yapmaya kalkışıp şekerde ve tereyağında pişirdiği iç malzemesini ocakta unutmuş. Fark edince de can havli ile üzerini hazırladığı hamurla kapatıp alelacele fırına vermiş ki hemen işi bitsin. Ama sonuçta ortaya tarte tatin buluşu çıkmış ve otel misafirleri de ona bayılmışlar.



- **Milföy Pasta (Mille Feuille) ;** Bol çilekli bir milföy pastanın şu güzelliğine dayanabilen bilen varsa çıksın ortaya. Mille feuille Fransızca “bin yaprak” demek. Yaprak yaprak ayrılan incecik tereyağlı hamur katmanları arasına vanilyalı pastacı kreması sürülüyor ve her kata bolca meyve konuyor.



- **Çikolatalı Sufle (Soufflé)** ; Kökeni 18. yüzyıl Fransa'sına dayanıyor ve Fransızca "souffler" yani üfleme fillinden geliyor. Yanında içerisine eklenmek üzere krema, pudra şekeri ve kimi zaman dondurma ile servis ediliyor. Vanilyalı, kestaneli, balkabaklı veya beyaz çikolatalı versiyonları da var.



- **Çikolatalı Mus (Mousse Au Chocolat)** ; Ağızda eriyen, köpük köpük bir çikolatalı lezzete kim hayır diyebilir? Yoğun bitter sevenlerin favorisi olan çikolatalı mus, Fransa'nın 18. yüzyıla uzanan geleneksel tatlılarından. Ne puding ne supangle... Bir çikolatalı musun yanında hepsi halt etmiş. Zaten supangleye Fransızların alay etmek için "İngiliz Çorbası" yani "Soup Anglais" (Fransızca supangle okunuyor) diye isim taktıklarını biliyor muydunuz?



- **Çikolatalı Fondan (Fondant Au Chocolat)** ; Yoğun çikolataseverleri tatmin edecek bir diğer Fransız tatlısı da adeta bir çikolata volkanına benzeyen fondan. Kendisini suflenin daha kek kıvamlısı ve içi daha akışkan çikolata dolgulu türü gibi düşünebilirsiniz. Marifet içinin akışkan kıvamını kaybetmeden pişirebilmekte. Yoksa kekten bir farkı kalmıyor.



- **Madlen Kurabiye (Madeleines)** ; Madlen için aslında klasik kek malzemelerinden yapılmış kurabiye formunda kek desek yeri. Kendine has deniz kabuğu şeklindeki bu mini kekler, Fransa'da çay saatlerinin vazgeçilmezi.



- **Financier** ; Fransa'da çay saatlerinin bir diğer klasığı ise bizde ismi mekik olan bu badem unlu mini kekler. Hafif nemli bir dokusu ve bir keke göre çok yoğun bir aroması var.



- **Canelé** ; Fransa’da çay saatinin üçüncü yıldızı ise rom ve vanilya ile tatlandırılmış, dışı güzelce karamelize olmuş küçük bir hamur işi Canelé.



- **Beignet** ; Beignet için bizdeki hamur kızartmalarını, lokmaları veya pişileri örnek gösterebiliriz. Pâte à Choux hamurunun kızartılmasıyla yapılan aşırı pratik bir tatlı olan beignet anında hazırlanıyor ve üzeri silme pudra şekeri ile kaplı masaya geliyor.



- **Mereng / Beze (Meringue)** ; yumurta akı ve pudra şekerinden yapılan o köpük kurabiye var ya işte o da bir Fransız tatlısı. Bizim beze dediğimiz tatlı köpükçüklere Fransızlar meringue veya “baiser” yani “öpücük” demişler.



- **Parfe (Parfait)** ; Fransızca “mükemmel” yani “Parfait” anlamına gelen parfe sıcak yaz günlerinin serinleten tatlılarından. Şeker, krema ve yumurta karışımını dilediğiniz malzemeye ve meyvelerle kombinleyip buzluğa attınız mı işlem tamam.



Atıştırmalıklar

- **Krep (Crêpe)** ; Fransa’nın kuzeybatı bölgesi Bretagne’den gelen kreplere bal, reçel, marmelat, çikolata aklınıza ne gelirse girebilir. Fakat ülkenin en ünlü krebi mandalina veya portakal suyu ile hazırlanan Crêpe Suzette. Limon ve şeker kadar sade bir tarifi bu kadar güzel olmasına şaşırtan citron-sucre ve nutella-muz/ çilek da klasikler arasında.



- **Galette** ; Galette ise krebin tuzlu kız kardeşi. Yumurta, jambon, emmental, mantar kombinasyonları en popüler galette’ler. Galetteler Fransa’da öğün yerine geçiyor. Krepçilerde öğlen ya da akşam yemeği olarak yanında salatalı, içecekli menüsüyle

sunuluyor. Sokaklardaki seyyar tezgarlarda ise hem çeşitleri daralıyor, hem de ayak üstü yemelik bir ara öğün görevi görüyor. Kahvaltıda krep ya da galette ise hiç Fransız değil.



- **Kiş (Quiche)** ; Peynirli, kabaklı, pırasalı (favorimiz), ıspanaklı, domuz parçalı gibi birçok çeşidini bulabileceğiniz kiş artık bize çok tanınan gelen seçeneklerden. Restoran menülerinden ziyade fırınlarda bulacağınız bir Fransız klasiği.



- **Croque Madame & Croque Monsieur** ; Gerçek bir brunch yıldızı olan bu ikili için bir tür jambonlu, peynirli kahvaltılık tostlar diyebiliriz. Croque Madame ve Monsieur'in içerikleri aynı ama Croque Madame'ın üzerinde bir de ekstra olarak tek göz yumurta oluyor.



- **French Toast (Pain Perdu)** ; Pain Perdu Fransızca “kayıp ekmek” demek. Fransızların bir gün önceden kalma ve bayatlamaya yüz tutmuş ekmeklerden yumurtalı ekmek yapması sonrasında bu tarifi evrilerek French Toast denilen tatlı bir ekmek kızartması. Balla ve pudra şekeri ile tatlandırılıyor ama artık çoğu yerde üzerinde meyvelerle farklı versiyonlar da sunuluyor.



En Meşhur Fransız Peynirleri

- **Brie** ; kabuğu beyaz kadife bir dokuya sahip yumuşak aromalı çok lezzetli bir inek sütü peyniri. Tadının çok baskın olmaması sebebiyle Fransız peynirlerini denemeye brie'den başlayabilirsiniz. Yumuşak yapısı ekmek ve hamur işlerine kolay sürülebilmesine olanak veriyor.



- **Rokfor (Roquefort)** ; Ülkemizde bile et, tavuk, hamburger soslarında, meyveli salatalarda yaygın olarak kullanılan bir küflü peynir çeşidi. Rokforun yapım iznini 1411'de Charles VI Roquefort-sur-Soulzon halkına vermiş. Roquefort halkı geleneksel olarak Mont Combalou'nun doğal mağaralarında olgunlaştırdığı bu peyniri zaten yüzyıllardır yapıyormuş. Bundan tam beş yüzyıl sonra, 1925'te Roquefort peyniri, Fransa'nın ilk tescilli peyniri olmuş. Piyasada bolca sahtesi bulunan Rokfor, Stilton ve Gorgonzola ile birlikte dünyanın en iyi üç mavi peynirinden biri olarak kabul ediliyor. Güçlü bir tada, tuzlu ve küflü aromaya sahip olan Rokfor, yoğun bir peynir olduğu için Fransa'da yemekten sonra yeniyor.



- **Chèvres (Keçi Peyniri Ailesi)** ; Otlı çeşitleri de var, baharatlı versiyonlar da... Aralarından en ünlüsü ise Loire keçi peynirleri. Yemyeşil Loire Vadisi boyunca otlayan keçilerin sütünden yapılıyor ve onlar da kendi içinde Bûcheron, Crottin gibi türlere ayrılıyor. Pelenip kızartılarak salata üzerine servis edilen hali de nefis oluyor.



- **Comté** ; bu listedeki en zengin aromalı peynirlerden ama kötü kokmuyor. Aynı zamanda Fransızların da en sevdiği ve en çok ürettiği peynirlerden biri. Geleneksel olarak pastörize edilmemiş inek sütünden yapılıyor. Tadı ve dokusu bakımından eski kaşara benziyor. Comté, mezelere, salatalara ve croque-monsieur gibi sandviçlere çok yakışıyor.



- **Camembert** ; Fransız peyniri dendiğinde ilk akla gelenlerden. Bu peynir, Fransa'nın kuzeybatı ucundaki, bol yağmur alan ve nemli Normandiya topraklarındaki meralarda otlayan ineklerinin sütünden üretiliyor. Küflü peynirler klasmanına giren Camembert'in içinin krema kıvamında olması dışının ise beyaz küf ile kaplı olması makbul.



- **Saint-Marcellin** ; inek sütünden yapılan yumuşak bir Fransız peyniri. Adını küçük Saint-Marcellin kasabasından alıyor. Tipik olarak kremi bir iç kısma, bej bir kabuğa sahip olan peynir yoğun ve rustik bir tada sahip.



- **Munster – Géromé**; en kötü kokulu peynir ama bir o kadar da aromatik. Oldukça keskin ve güçlü bir tadı olan peynir Gerome Alsaz bölgesinde yer alan Vosges Dağı eteklerinde otlayan ineklerin sütünden üretiliyor. Neredeyse eriyen çikolata gibi bir kıvama sahip yumuşak, pürüzsüz iç kısmıyla ünlü peynirin altın rengi bir kabuğu var.



- **Reblochon** ; Alp Dağları peynirinin en belirgin özelliği taze ve yumuşak bir peynir olması. Bu peynir ineklerin ikinci sağımalarında elde edilen yoğun ve zengin sütte yapılır. Kadifemsi bir kabuğa ve fildişi gibi bir renge sahip olan peynir özellikle de peynir fondü yapımında kullanılıyor.



- **Langres Peyniri** ; Fransa'nın kuzey doğusundaki Langres yaylasında yapılan yarı yumuşak bir inek peyniri. Peynir küflendikten sonra çevrilmediği için üstünde fontaine denen bir çukur oluşuyor. Özellikle şampanya ile eşleştirilmesi ile ünlü.



- **Mimolette** : Fransa'nın kuzeyindeki Lille bölgesinde yapılan bir peynir. Çiğ inek sütünden yapılan peynirin kırmızıya yakın turuncu bir rengi var. 14. Louis'nin ekonomik politikaları sonucu, o zamanlar popüler olan Hollanda'nın Edam peynirine bir alternatif olarak üretilmeye başlanmış. Karamelimsi bir tada sahip olan peynirin hem olgunlaştırılmış hem de taze versiyonları var.



REST. & CAFE ÖNERİLERİ

1. Kruvasan / (croissant) ;

Mekan Önerisi: Le Grenier a Pain Abbesses (38 rue des Abbesses, 75018 Paris)

- <https://maps.app.goo.gl/UD96sEEHAJGcpm429> -

2. Makaron ; makaron, ünlü pastacı Pierre Hermé tarafından bambaşka bir ürüne dönüştürülmüş ünlü bir Fransız lezzeti.

Mekan ; 75 Avenue des Champs Elysees, 75008 Paris (Laduree)

- <https://maps.app.goo.gl/312noMeczEx77L98> -

3. Baget ekmek (Baquette) ;

Mekan Önerisi: Le Moulin à Pain (149 Rue du Faubourg Saint Antoine, 75011 Paris)

- <https://maps.app.goo.gl/T7aeUp7Th3bDz6xe6> -

4. Soğan çorbası (Soupe à L'oignon); et suyu, yavaş yavaş pişirilmiş karamelize soğan, kızarmış Fransız baget ekmeği, gruyere peyniri ya da parmesan peyniri ile yapılır.

Mekan Önerisi: Cafe du Centre (57 Rue Montorgueil – 75002 Paris)

- <https://maps.app.goo.gl/do9LnCVkwcM2NRyr6> -

5. Krep ;

Mekan Önerisi: L'Atelier – Artisan Crêpier (10 Rue Mabillon, 75006 Paris)

- <https://maps.app.goo.gl/K9XrAgcXT4ZvLPB37> --

6. Ördek confit (Confit de Canard), soğuk kış aylarında yerel halkın en çok tükettiği yemeklerden biridir.

Mekan Önerisi: Bistrot Victoires (6 Rue de la Vrilliere, 75001 Paris Fransa)

- <https://maps.app.goo.gl/hM8wEYJripzwhkks8>

7. **Steak Frites** (Frites de Bifteck), Fransa'nın değişik bölgelerinde birahanelerinde servis edilen popüler bir yemektir.

Mekan Önerisi: Champeaux in Les Halles (12 Passage de la Canopée, 75001 Paris)

- <https://maps.app.goo.gl/myXd7CRryrwtNYq87> -

8. İstiridye (oysters) ,

Paris balık pazarlarında birkaç farklı çeşidine rastlayabileceğiniz deniz canlısının tadına sokak tezgâhlarından lüks restoranlara kadar pek çok farklı mekânda bakabilirsiniz. İstiridye yemek için özel bir çatala ihtiyacınız var. Bu arada istiridyenin canlı canlı yendiğini de unutmayın. Çatal yardımıyla deniz canlısını kabuğundan ayırıp suyu ile birlikte direkt yutmalısınız. İstiridye; karabiber, tuz, limon ya da acı soslar ile birlikte servis edilir.

Mekan Önerisi: Huitrerie Regis (3 Rue de Montfaucon, 75006 Paris)

- <https://maps.app.goo.gl/jmKmBy13rPBubcbx8> -

9. Ekler (eclair)

Mekan Önerisi: Cafe Pouchkine (64 Boulevard Haussmann, 75008 Paris)

- <https://maps.app.goo.gl/RvvVeCJdmm46TubT8> -

10. **Creme brulée** ; süt, şeker, krema, yumurta sarısı ve vanilya ile yapılan pratik bir tatlıdır. Dolayısıyla Paris'te ne yenir yazısında almazsam olmazdı, ki bu kente gittiğinizde kesinlikle denemelisiniz. Servis yaparken üzerine karamel haline getirilen şeker eklenir. Soğuduktan sonra sertleşen şeker katmanı, tatlıya sıra dışı bir lezzet katar. Karamelin acılığını kremayla bastıran ve eşsiz bir lezzet sunan creme brulée'yi mutlaka Paris'te denemelisiniz.

Mekan Önerisi: Patisserie Michalak (8 Rue du Vieux Colombier, Paris)

- <https://maps.app.goo.gl/5uLErUBM94WfY7VC8> -

11. Falafel ;

Mekan Önerisi: L'As du Fallafe (34 Rue des Rosiers, 75004 Paris)

- <https://maps.app.goo.gl/Mf1aL4GGLsM2L3bz8> -

12. Ratatouille ;

Fransız mutfağının lezzet klasiklerinden biri olan ratatouille, özellikle formuna dikkat edenlerin ilgisini çekebilir. Kabak, patlıcan, domates, patates gibi sebzeler ile baharatlar ve zeytinyağı birlikteliğinden oluşan yemek, vejetaryenler için de uygundur. Sarımsak, biberiye, karabiber,

kimyon gibi baharatlarında eklendiği ratatouille'nin üzerine dilenirse kaşar peyniri de rendelenebilir.

Mekan Önerisi: Baoli Bao (89 Rue du Faubourg Poissonnière, 75009 Paris) // **KAPALI!** –

13. beef bourguignon,

Burgonya bölgesine ait eşsiz bir lezzet olan beef bourguignon, dana eti kullanılarak yapılır. Yemeğe lezzetini veren etin dökme demir tencerede pişirilmesi. Yemek ile ilgili bir diğer önemli ayrıntı da kırmızı şarap ile hazırlanması. **Bu yemeği tüketirken bilmeniz gereken en önemli bilgi, farklı tariflerde dana etine karıştırılan domuz eti** kıymasıdır. Sarımsak ve çeşitli otlarla çeşnilendirilen zaman zaman da mantar, havuç, soğan da eklenerek daha da lezzetlenen beef bourguignon, sarımsakla kızartılmış ekmek ile servis edilir.

Mekan Önerisi: Au Bourguignon du Marais (52 Rue François Miron, 75004 Paris)

- <https://maps.app.goo.gl/w6AAkF9dq7LKAZaT9> -

14. **Sufle**, ülkemizde tatlı olarak bilinse de Fransız mutfağında hem tatlı hem de tuzlu olarak hazırlanır. Tatlı olarak hazırlanan sufle genellikle akşam yemeklerinden sonra tüketilir, tuzlu sufle ise yemek öncesi başlangıç olarak servis edilir. Paris'te hemen her restoranın tatlı ve başlangıç menüsünde yerini alan bu enfes lezzet içindeki akışkan kreması ile damakları şenlendirir. Genellikle sufle dendiğinde çikolatalı çeşidi akla gelse de Paris'te suflenin pek çok çeşidine rastlamanız mümkün.

Mekan Önerisi: Pierre Herme (72 Rue Bonaparte, 75006 Paris, Fransa)

- <https://maps.app.goo.gl/B2vyoJurLqgFXvBy6>

15.Cedric Grolet Opera ; “Kruvasandan sanat nasıl yapılır?” sorusunun cevabı burada

35 Av. de l'Opéra, 75002 Paris, Fransa

<https://maps.app.goo.gl/gdNpuY67WLMHnrm9>

16. 5 Pailles ; Pailles'in leziz kahvaltısını denemeyi ihmal etmedik. Sahipleri **Türk olduğunu** duyunca.. <https://www.5pailles.com/>

79 Rue du Faubourg Saint-Denis, 75010 Paris

<https://maps.app.goo.gl/RTcVof14ttBFUnwE7>

17. Pink Mamma ; Paris'in akşam yemeği.. buraya rezervasyonsuz gelmeyin!

20bis Rue de Douai, 75009 Paris, Fransa

<https://menupricehours.com/pink-mamma-paris-menu-price-hours/>

<https://maps.app.goo.gl/Eh9JnBtJbgVk6sYC7>

;

18. Cafe Panis ; Öğlen ya da akşam yemeği için klasik Fransız lezzetlerinden arıyorsanız burayı listenize kaydedebilirsiniz. Soğan çorbası ve etli bir patates yemeğinden (beef bourguignoon) denedik. Yemekler ve 2 bardak şarap dahil 34 Euro hesap ödedik. Notre Dame manzaralı bir masada yer bulursanız yemeğinizi daha da keyifli hale getirebilirsiniz.

21 Quai de Montebello, 75005 Paris, Fransa

<https://maps.app.goo.gl/ivM6ezVRnAA9NYz56>

<https://www.thefork.fr/restaurant/cafe-panis-r813196/menu>

19. Cafe de Flore ; Paris'in en ünlü ve eski kafelerinden biri

172 Bd Saint-Germain, 75006 Paris, Fransa

<https://cafedeflore.fr/>

<https://maps.app.goo.gl/EQ67MxWwUBkJPEZC7>

20. Les Deux Magots ; ; Paris'in en ünlü ve eski kafelerinden biri

6 Pl. Saint-Germain des Prés, 75006 Paris, Fransa

<https://lesdeuxmagots.fr/en/>

<https://maps.app.goo.gl/B2cJhhPJ9GaPps5v9>