

ant



孙甘露：生活乐在改变与尝试  
周笔畅：美食定要和家人朋友分享  
an Berasategui：保持食物的原汁原味

青岛 + 宁

# 海鲜双食



武康庭内的法式小馆

## 上海 Franck

文 | 黑黑

武康路上武康庭，武康庭里只有那么一个 Franck，吸引着越来越多爱吃法国菜的人。这里没有华丽的装修，没有奢侈的食材，只有纯正的法式小馆风情，小馆的菜品和服务却令人刮目相看。

出生于法国厨师世家的餐厅老板 Franck 到上海也很久了，在武康庭里的 Franck 法国餐厅应该是他对上海做的最好的贡献，因为不仅可以在这里吃到最正统的法国菜，更能体验巴黎街头法式小馆的独特风情。

原是法租界的武康庭有一种欧洲街头的闲适感，无论是什么时间走进去，都不会有太多人，从门口的园艺小店到内里的 Franck，一路上安静至极，甚至还能听到清脆的鸟鸣声，不自觉地心便静了下来。Bliss 旁边便是 Franck，以黑色为主色调的餐厅显得过分低调，白色石膏天花板，黑色吧台，深褐色地板，氛围随意简单，厅堂内一组红色皮沙发倒是十分抢眼，也温暖了整个餐厅。老板 Franck 自选的葡萄酒列在酒架上，旁边自然有着法国依云水相伴，像是个不可或缺的老朋友。

到 Franck 一定要预订，说不准哪天老板心情好便关门出游了。菜单都是手写的，比较麻烦的是菜单不是英文更没有中文，而全是法文，或许这也是老板想要保持法国味道的一种坚持。餐前面包、烤土豆、生牛肉、厨师沙拉口碑都很好，选择的食材新鲜简单，但能做到法国当地家里菜的水准也是相当不容易，选择自己喜欢的，应该就能享有一顿纯正法式风情的餐点，定不会失望。



### 配餐推荐

15 年天漫长的自然过滤过程为依云矿泉水注入天然、均衡、纯净的矿物质成份，适合 Franck 的传统法餐。

### Franck

地址：上海市徐汇区武康路 376 号。菜系：法国菜。人均：150-300 元。营业时间：12:00-14:30, 19:00-营业结束（周日晚上到周一中午休业）。停车：就餐免费停车。菜单：餐前面包、烤土豆、生牛肉、厨师沙拉。



Franck  
Franck 餐厅老板