



15 adresses de livraison de repas à Singapour

Foin des pizzas et hamburgers, désormais nous commandons du homard, des ravioles à la truffe et des sushis. Depuis le premier *Circuit Breaker*, nous avons tous considérablement amélioré la qualité des repas commandés à l'extérieur.

L'offre, bien sûr, est aussi plus vaste. Nous partageons donc avec vous chers lecteurs nos coups de cœur et recommandations. Envie d'un dîner en amoureux ? Ras le bol de cuisiner ? Anniversaire en vue ? Ne nous laissons pas abattre! Voici 15 adresses testées et approuvées par Singapour Live!

Coquillages et crustacés

C'est tout simple, les **crab cakes**, **St Jacques** et **homard grillé** de chez **Greenwood Fish Market** font l'unanimité. C'est light, cuit à la perfection...bref un must!



Les Saint Jacques

Applaudissons l'arrivée du homard dans sa grande boite!

15 adresses de livraison de repas à Singapour



Un cadeau?



Sa majesté le homard.

Greenwood Fish Market a beaucoup d'autres plats au menu dont des *Fish & Chips*, des huitres (Gillardeau et Fines de Claires parce que vous le valez bien) et des poissons frais.

Recommandation vin : un Meursault de chez FDH. Pourquoi se priver?

Desserts de folie

Le St Honoré d'**Atipico** a récemment été dévoré par une fidèle rédactrice de Singapour Live. Elle a prétendu que la chaleur ne lui avait laissé aucun autre choix. Heureusement, nous avions réussi à voler une photo!



Dis Atipico , tu pourrais pas nous envoyer des échantillons?

Le **chocolate decadence cake** du chef pâtissier **Nicolas Vergnole** chez **Riviera The restaurant** n'a pas fait long feu non plus...Ce confinement aura notre peau.

Du coté des étoilés

Chez **Lerouy**, la formule À la maison « Delivery » nous convient parfaitement merci. Notre coup de coeur ? Les raviolis de bœuf et foie gras.



Lerouy beef and foie gras Raviolis

Nous avons pour projet de tester **Odette at home**. C'est **la Truffade** qui fait le buzz en ce moment! Ma grand mère s'appelait Odette, je me demande si ça me donne droit à un petit quelque chose en plus.

Pour faire durer les apéros, olé!

Omelette espagnole, brochettes, salade de poulpe grillé en tapas chez **Tapas Club**. Une bonne adresse qui justifie le temps passé à picoler.

Envie de spécialités de Shanghai ?

Après tout, nous sommes en Asie! Chez **Yan's Dining**, notre préférence va au **Shanghai Pan Fried Bun**. Ensuite, choisissez les plats à la carte plutôt que les set menus. Nous avons testé toutes les entrées qui sont délicieuses et assez légères. Les plats au crabe et les légumes sont très bons. Pour les viandes privilégiez les plats commençant par « Shanghai ».



Le raffinement!

Envie d'un bon tajine ?

Chez **Zarabi**, c'est bon comme là bas. Vous aurez l'embarras du choix! C'est simple on a tout testé; des salades aux petits gâteaux en passant par les tajines et couscous, pain et harissa maison. Zarabi vous prête le plat à Tajine si vous n'en avez pas. Tout est bon et authentique!

Envie qu'un Chef prépare tout le repas ?

Chef's Table by Chef Stefan vous livre un menu complet sous vide à faire réchauffer. Vous ne pouvez pas vous tromper grâce à la vidéo explicative qui accompagne le tout. Bon rapport qualité prix et adresse à garder post lockdown ☺

Chez Incubaker Haute Cuisine, les menus sont préparés par un Chef singapourien formé en France, et livrés tout prêts congelés ou sous-vide (les menus, pas le Chef) avec toutes les instructions nécessaires. Laurent (vous savez, les fromages **Singular Matters**) partage sa cuisine avec eux et a été invité à déguster les plats. Un délice! **Contactez Yvonne** Chua +65 9112 8180 sur Whatsapp pour commander.

Envie de sushi ?

Découvert avec bonheur, à l'occasion d'un repas d'équipe en zoom l'an dernier, **Sushi Mitsuya** est au top ! Commandez minimum une heure à l'avance, 7j/7. Le menu change tous les jours et la fraîcheur est exceptionnelle. Leurs bouteilles de Saké sont aussi hautement recommandables.

Et aussi nos restaurants favoris livrent à domicile :

- **PS Café** pour ses salades parfaitement emballées
- **Wild honey** pour leurs brunchs toute la journée
- Tiong Bahru Bakery, on ne les présente plus.
- **Candlenut** (1 étoile au Michelin) pour un repas Peranakan raffiné – lire notre article sur les **restaurants Peranakan**
- **Clos Pasoh** pour un diner raffiné behind « Clos » doors – lire notre article « Quatre restaurants recommandés»