



PETIT LEXIQUE DE TRADUCTION

À l'usage des Cafés,
Hôtels & Restaurants



EDITO

Premier département touristique français après Paris, le Var allie la richesse de son patrimoine culturel et de sa gastronomie à un environnement naturel encore préservé. Il bénéficie ainsi d'une attractivité naturelle ! A ce titre, le Var accueille dix millions de touristes chaque année et plus d'un visiteur sur dix est un visiteur étranger.

C'est pourquoi la CCI du Var a fait de l'attractivité de son territoire une priorité centrale. En matière d'attractivité, le tourisme est la première industrie, pourvoyeuse d'un véritable gisement d'emplois. Sa croissance s'impose ainsi comme un enjeu économique majeur.

Dès lors, la compétitivité des professionnels du tourisme est un facteur clé d'attractivité indéniable. La qualité y occupe une place essentielle.

Proposer un tourisme de qualité suppose de bien accueillir et servir toutes les clientèles. Car, se montrer soucieux de conseiller et dialoguer avec les clients dans leur langue, c'est à la fois montrer au client étranger qu'il est attendu et s'assurer de sa satisfaction.

En référençant un vocabulaire technique spécialisé, en cinq langues, ce lexique de traduction sera un outil précieux pour vous, hôteliers, restaurateurs et cafetiers.













Je remercie chaleureusement la CCI Moselle, à l'origine de cette initiative.

Ensemble, faisons du Var une destination touristique toujours plus compétitive, toujours plus appréciée et recherchée, notamment auprès de la clientèle étrangère.

Jacques BIANCHI

Président de la Chambre de Commerce et d'Industrie du Var

SOMMAIRE

Méthode de présentation	4	
Mots d'accueil	4	
HÔTEL Mots utiles / Expressions usuelles USEFUL WORDS / NÜTZLICHE WÖRTER / PALABRAS UTILES / PAROLE UTILI / NUTTIGE WOORDEN	6	
HÔTEL Petit déjeuner BREAKFAST / FRÜHSTÜCK / DESAYUNO / PRIMA COLAZIONE / ONTBIJT	12	
HÔTEL À la réception AT THE RECEPTION / BEIM EMPFANG / A LA RECEPCION / ALLA RECEPTION / AAN DE RECEPTIE	14	
RESTAURANT Mots utiles / Expressions usuelles USEFUL WORDS / NÜTZLICHE WÖRTER / PALABRAS UTILES / PAROLE UTILI / NUTTIGE WOORDEN	16	
RESTAURANT Boissons DRINKS / GETRÄNKE / BEBIDAS / BEVANDE / DRANKEN	26	
RESTAURANT Entrées STARTERS / VORPEISEN / ENTREMESES / ANTIPASTO / VOORGERECHTEN	30	
RESTAURANT Poissons FISH DISHES / FISCHGERICHTE / PESCADOS / PESCI / VISGERECHTEN	32	
RESTAURANT Viandes MEAT DISHES / FLEISCHGERICHTE / CARNES / CARNI / VLEESGERECHTEN	38	
RESTAURANT Plats DISHES / GERICHTE / PLATOS / PIATTI / GERECHTEN	48	
RESTAURANT Accompagnements GARNISH / BEILAGE / ACOMPAÑAMIENTOS / CONTORNO / BIJGERECHTEN	52	
RESTAURANT Épices et condiments SPICES - CONDIMENTS / SPEZIE - GEWÜRZE / ESPECIAS - CONDIMENTOS / SPEZIE - CONDIMENTI / SPECERIJEN - KRUIDEN	60	
RESTAURANT Fromages et desserts CHEESE & DESSERTS / KÄSE & DESSERT / QUESOS & POSTRES / FORMAGGI & DOLCI / KAAS & DESSERT	64	

MÉTHODE DE PRÉSENTATION

et de traduction pour les cartes et menus en restauration

Conseils pratiques pour restituer au mieux la signification des plats :


- Conserver l'intitulé exact du plat en français
- Décrire le plat à partir des deux ou trois ingrédients principaux et/ou du mode de cuisson
- Traduire uniquement ces quelques termes dans les langues souhaitées.

La traduction proposée doit rester simple et facilement compréhensible. Il est déconseillé de traduire le libellé d'un plat mot à mot ou avec trop d'ingrédients.

Exemple : La véritable Quiche Lorraine

 Tarte (œufs, lardons, crème fraîche)

 Tart (eggs, diced bacon, fresh cream)

 Torte (Eiern, Speck, Creme fraiche)

Il est d'usage de faire figurer les traductions uniquement sur quelques exemplaires de cartes, spécifiquement destinées à la clientèle étrangère.

Pour faciliter la recherche de mots ou d'expressions, ce guide propose une classification par nature des produits (entrées - plats - desserts...) présentée en sommaire.

Ce guide n'a pas vocation à être un dictionnaire culinaire exhaustif. C'est un outil d'aide à la traduction proposant les expressions habituellement utilisées dans les langues concernées. En effet, il est difficile de transcrire fidèlement tous les termes techniques de la cuisine française.

Légende :

 Français  Anglais  Allemand  Espagnol  Italien  Néerlandais

MOTS D'ACCUEIL



A bientôt	See you soon	Bis bald	Hasta pronto	A presto	Tot snel
Au revoir	Goodbye	Auf Wiedersehen	Adiós	Arrivederci	Tot ziens
Avez-vous fait bon voyage ?	Did you have a good trip?	Hatten Sie eine gute Reise?	¿ Ha tenido un buen viaje ?	Avete fatto un buon viaggio ?	Heeft u een goede reis gehad ?
Bienvenue	Welcome	Herzlich Willkommen	Bienvenido/a	Benvenuti	Welkom
Bonjour	Good morning (am) / Good afternoon (pm)	Guten Tag	Buenos días	Buongiorno	Goedendag
Comment allez-vous?	How are you ?	Wie geht es Ihnen ?	Qué tal?	Come sta ?	Hoe gaat het met u ?
Merci	Thanks	Danke	Gracias	Grazie	Dank u wel
Non	No	Nein	No	No	Nee
Oui	Yes	Ja	Si	Si	Ja
Puis-je vous aider ?	Can I help you ?	Kann ich Ihnen helfen ?	¿ Le puedo ayudar ?	Posso esserle di aiuto ?	Kan ik u helpen ?
S'il vous plaît ?	Please	Bitte	Por favor	Prego	Alstublieft

HÔTEL - MOTS UTILES



Ampoule électrique	Bulb	Glühbirne	Bombilla	Lampadina	Gloeilamp
Animaux de compagnie	Pets	Hauttiere	Animales de compañía	Animali da compagnia	Huisdieren
Annuler	Cancel	Annullieren	Anular, cancelar	Annullare/cancellare	Annuleren
Ascenseur	Lift	Aufzug	Ascensor	Ascensore	Lift
Attribuer (une chambre)	Allocate (a room)	Ein Zimmer zuteilen	Atribuir un cuarto	Assegnare (una camera)	Een kamer toewijzen
Bagage	Luggage	Gepäck	Equipaje	Bagagli	Bagage
Baignoire	Bath / Bathtub	Badewanne	Baño	Vasca da bagno	Bad
Blanchisserie	Laundry service	Wäscherei	Lavandería	Lavanderia	Wasserij
Centre de remise en forme	Fitness center	Fitness Center	Centro de fitness	Centro di fitness	Fitness center
Ce soir	Tonight	Heute Abend	Esta noche	Questa sera	Vanavond
Cet après-midi	This afternoon	Heute Nachmittag	Esta tarde	Questo pomeriggio	Vanmiddag
Chambre	Room	Zimmer	Cuarto / habitación	Camera	Kamer
Chambre communicante	Connecting room	kommunizierende Zimmer	Habitación comunicante	Camera comunicante	Aangrenzende kamer
Chambre familiale	Family room	Familienzimmer	Habitación familiar	Camera familiare	Familiekamer
Client	Guest, customer	Gast	Cliente	Cliente	Klant
Climatisation	Air conditioning	Klimaanlage	Climatización	Aria condizionata	Airconditioning
Coffre-fort	Safe	Safe	Caja fuerte	Cassaforte	Kluis
Coiffeur	Hairdresser	Friseur	Peluquería	Parrucchiere	Kapper
Couloir	Corridor	Gang	Corredor	Corridoio	Gang
Couverture	Blanket	Decke	Manta	Coperta	Deken
Date d'arrivée	Arrival date	Ankunftsdatum	Día de llegada	Data di arrivo	Datum van aankomst
Date de départ	Departure date	Abreisedatum	Día de marcha	Data di partenza	Datum van vertrek
Date de naissance	Birth date	Geburtsdatum	Fecha de nacimiento	Data di nascita	Geboortedatum
Date/heure limite	Deadline	letzte Frist	Fecha/hora limite	Data/ora limite	Deadline/ Tijdslimiet
Demain	Tomorrow	Morgen	Mañana	Domani	Morgen
Demi-pension	Half board	Halbpension	Media pensión	Mezza pensione	Halfpension
Dessus de lit	Bedsread	Tagesdecke	Colcha	Copriletto	Bedsprei
Drap	Sheet	Bettuch	Sábana	Lenzuolo	Laken
Drap de bain	Bath sheet	Badetuch	Toalla de baño	Asciugamano da bagno	Badhanddoek
Douche	Shower	Dusche	Ducha	Doccia	Douche
Durée du séjour	Length of stay	Dauer des Aufenthaltes	Duración de la estancia	Durata del soggiorno	Verblijfsduur
Etage	Floor	Stockwerk	Piso	Piano	Verdieping
Fauteuil roulant	Wheelchair	Rollstuhl	Silla de ruedas	Sedia a rotelle	Rolstoel
Félicitations	Congratulations	Glückwunsch	Felicitaciones	Congratulazioni	Gelukwensen
Fiche d'hôtel	Registration form	Hotelregistrierung	Ficha de hotel	Scheda di prenotazione alberghiera	Inschrijving hotel
Fuite d'eau	Water leak	Wasser läuft aus	Escape de agua	Fuga d'acqua	Waterlek
Gant de toilette	Flannel / Facecloth	Waschlappen	Manguilla	Guanto da bagno	Washandje
Gel douche	Shower gel	Duschgel	Gel de baño	Bagnoschiuma	Douchegel



HÔTEL - MOTS UTILES

					
Gouvernante	Housekeeper	Haushälterin	Duēña	Governante	Gouvernante
Handicapé	Disabled	Behindert	Minusválido	Handicappato	Gehandicapte
Hors-service	Out of order	Außer Betrieb	Fuera del servicio	Fuori servizio	Buiten dienst
Inclure	Include	Einschließlich	Incluir	Includere	Insluiten
Jour férié	Bank holiday / public holiday	Feiertag	Día festivo	Festivo	Feestdag
Lampe de chevet	Bedside lamp	Nachttischlampe	Lámpara de mesilla	Lampada da comodino	Bedlampje
Lettre de confirmation	Confirmation letter	Bestätigungsbrief	Carta de confirmación	Lettera di conferma	Bevestigingsbrief
Liste d'attente	Waiting list	Warteliste	Lista de espera	Lista di attesa	Wachlijst
Lit d'appoint	Extra bed	Zusatzbett	Cama extra	Letto supplementare	Extra bed
Lit double	Double bed	Doppelbett	Cama de matrimonio	Letto matrimoniale	Tweepersoonsbed (aparte bedden)
Lit simple	Single bed	Einzelbett	Cama individual	Letto singolo	Eenpersoonsbed
Lits jumeaux	Twin beds	Zwei Betten	Camas gemelas	Letti gemelli	Tweepersoonsbed
Mouchoirs	Handkerchiefs / tissues	Taschentücher	Pañuelos	Fazzoletti	Zakdoeken
Nappe	Tablecloth	Tischtuch	Mantel	Tovaglia	Tafelkleed
Nettoyage à sec	Dry cleaning	Trockenreinigung	Limpieza en seco	Lavaggio a secco	Chemisch reinigen
Nettoyer	Clean up	Reinigen / Saubermachen	Limpiar	Pulire	Schoonmaken
Nom et prénom	Full name	Name und Vorname	Apellido y nombre	Cognome e nome	Naam en voornaam
Non-fumeur	No-smoking	Nichtraucher	Prohibido fumar	Non fumatori	Niet-roker
Nuit	Night	Nacht	Noche	Notte	Nacht
Numéro de chambre	Room number	Zimmernummer	Numero de la habitación	Numero di camera	Kamernummer
Oreiller	Pillow	Kopfkissen	Almohada	Guanciale	Hoofdkussen
Papier toilette	Toilet paper	Toilettenpapier	Papel higiénico	Carta igienica	Toiletpapier
Penderie	Wardrobe	Kleiderschrank	Armario	Guardaroba	Klerenkast
Pension complète	Full board	Vollpension	Pensión completa	Pensione completa	Volpension
Petit lit, berceau	Cot	Kinderbett, Wiege	Cama pequeña	Culla	Kinderbed, wieg
Piscine	Swimming pool	Schwimmbad	Piscina	Piscina	Zwembad
Plateau-repas	Meal tray	Lunchpaket	Bandeja de comida	Vassoio	Maaltijd op kamer
Porte	Door	Tür	Puerta	Porta	Deur
Réception	Reception	Empfang	Recepción	Reception	Receptie
Réservation	Booking / reservation	Reservierung	Reservación	Prenotazione	Reservering
Responsable de réception	Reception manager	Empfangsleiter	Recepcionista	Responsabile della reception	Receptie-verantwoordelijke
Réveil par téléphone	Wake up call	Weckdienst per Telefon	Despertar por teléfono	Sveglia telefonica	Wekdienst per telefoon
Rez de chaussée	Ground floor	Erdgeschoss	Planta baja	Pianterreno	Benedenverdieping
Rideau	Curtain	Vorhang	Cortina	Tenda	Gordijn
Basse Saison	Low Season	Nebensaison	Baja Temporada	Bassa Stagione	Laagseizoen
Haute Saison	High Season	Hochsaison	Alta Temporada	Alta Stagione	Hoogseizoen
Hors saison	Off season	Außerhalb der Saison	Fuera de temporada	Fuori stagione	Buiten seizoen
Moyenne Saison	Mid Season	Mittelsaison	Mediana Temporada	Media Stagione	Tussenseizoen
Salle de bain	Bathroom	Badezimmer	Cuarto de baño	Stanza da bagno	Badkamer
Savon	Soap	Seife	Jabón	Sapone	Zeep
Se faire réveiller	Be woken up	Sich wecken zu lassen	Hacerse despertar	Farsi svegliare	Zich laten wekken
Sèche cheveux	Hair-dryer	Föhn	Secador de pelos	Asciugacapelli	Haardroger / Föhn
Séminaire	Convention	Seminar	Seminario	Seminario	Seminar



HÔTEL - MOTS UTILES



Service d'étage	Room service	Stockwerkdienst	Servicio de piso	Servizio in camera	Roomservice
Serviette de toilette	Towel	Handtuch	Toalla	Asciugamano	Handdoek
Suite nuptiale	Honeymoon suite	Hochzeitszimmer	Suite de matrimonio	Suite matrimoniale	Bruidsuite
Supplémentaire	Additional	Zusätzlich	Suplementario	Supplementare	Extra
Table de nuit	Bedside table	Nachttisch	Mesita de noche	Comodino	Nachtkastje
Toilettes	Toilets	Toiletten	Servicios	Gabinetto	Toilet
Tranquille, calme	Quiet, calm	Ruhig	Tranquilo, quieto	Tranquillo, quieto	Rustig
Valise	Suitcase	Koffer	Maleta	Valigia	Koffer



HÔTEL - EXPRESSIONS USUELLES

A l'extérieur	Outside	Aussen	A fuera	A l'esterno-fuori	Buiten
Avoir libre accès à	To have free access to	Freie Benutzung	Servicio libre	Avere libero accesso a	Vrije toegang hebben tot
Départ de bonne heure	Early departure	Frühe Abfahrt	Marchar temprano	Partenza presto	Vroeg vertrek
Deux fois par jour	Twice a day	Zweimal pro Tag	Dos vez al dia	Due volte al giorno	Twee keer per dag
Etre complet	Be sold out, full	Ausgebucht	Estar lleno	Essere completo	Volgeboekt zijn
Etre vraiment désolé	Be awfully sorry	Es tut mir sehr leid	Sentirlo mucho	Essere veramente spiacente	Helaas tot onze spijt
Faire monter un repas	Have a meal sent up	Zimmerbestellung	Llevar comida a la habitación	Fare portare un pasto	Een maaltijd langsbrengen
Faire une chambre	To do a room	Ein Zimmer saubermachen	Limpia una habitación	Pulire una camera	Een kamer klaarmaken
Il n'y a pas de quoi	You are welcome	Gern geschehen	De nada	Prego	Geen dank
J'ai réservé pour ce soir	I booked a room for tonight	Ich habe für diesen Abend reserviert	He reservado para esta noche	Ho prenotato per questa sera	Ik heb gereserveerd voor vanavond
J'annule ma chambre	I would like to cancel my reservation	Ich annulliere mein Zimmer	Dejo mi habitación	Cancello la prenotazione della mia camera	Ik annuleer mijn kamer reservering
La semaine prochaine	Next week	Nächste Woche	La próxima semana	La settimana prossima	Volgende week
Nous sommes deux	We are two of us	Wir sind zu zweit	Somos dos	Siamo in due	Wij zijn met twee personen
Nous voulons nos chambres à midi	We want the rooms for noon	Wir wollen unsere Zimmer am Mittag	Queremos nuestras habitaciones para mediodia	Vogliamo avere le camere per mezzogiorno	Wij willen de kamers rond 12 uur betrekken
On a perdu ma valise	My suitcase has been lost	Meinen Koffer ist verloren gegangen	Mi maleta esta perdida	Si è persa la mia valigia	Men heeft mijn koffer verloren
Ouvert 24h sur 24	Open 24 hours a day	24 Stunden geöffnet	Abierto 24/24h	Aperto 24 ore su 24	Geopend 24/24
Prendre un message	Take a message	Eine Mitteilung hinterlassen	Tomar un mensaje	Prendere un messaggio	Een bericht opnemen
Quel petit déjeuner ?	What type of breakfast ?	Welches Frühstück ?	Cual desayuno vas a elegir	Quale colazione ?	Welk soort ontbijt ?
Réserver une chambre	Reserve/book a hotel room	Ein Zimmer reservieren	Reservar una habitación	Prenotare una camera	Een kamer reserveren
Toute la soirée	All evening	Der ganze Abend	Toda la noche	L'intera serata	De hele avond

HÔTEL - PETIT DEJEUNER

					
Biscotte	Rusk	Zwieback	Biscote	Pane biscottato	Crackers
Boisson chaude	Hot drink	Heisses Getränk	Bebida caliente	Bevanda calda	Warme drank
Café	Coffee	Kaffee	Café	Caffè	Koffie
Cassonade	Soft brown sugar	Brauner Zucker	Azucar tersiado	Zucchero cristallizzato bruno	Bruine suiker
Céréales	Cereals	Getreideflocken	Cereales	Cereali	Granen / cornflakes
Chocolat chaud	Hot chocolate	Heisse Schokolade	Chocolate caliente	Ciocolata calda	Chocolademelk
Chocolat en poudre	Chocolate powder	Kakaopulver	Chocolate en polvo	Ciocolato in polvere	Chocolade in poeder
Compote	Compote	Kompott	Compota	Composta	Compote
Confiture	Jam	Konfitüre	Confitura	Confettura	Jam
Croissant	Croissant	Croissant	Croissant	Croissant	Croissant
Fromage blanc	Cottage cheese	Quark	Requesón	Ricotta morbida	Kwark
Jus d'ananas	Pineapple juice	Ananassaft	Zumo de piña	Succo di ananas	Ananassap
Jus d'orange	Orange juice	Orangensaft	Zumo de naranja	Succo d'arancia	Sinaasappelsap
Jus de pamplemousse	Grapefruit juice	Grapefruitsaft	Zumo de pomelo	Succo di pompelmo	Grapefruitsap
Jus de pomme	Apple juice	Apfelsaft	Zumo de manzana	Succo di mele	Appelsap
Lait	Milk	Milch	Leche	Latte	Melk
Œuf	Egg	Ei	Huevo	Uovo	Ei
Œuf à la coque	Boiled egg	Weichgekochtes Ei	Huevo pasado por agua	Uovo al guscio	Gekookt ei
Œuf brouillé	Scrambled egg	Rührei	Huevo revuelto	Uovo strapazzato	Roereieren
Orange pressée	Squeezed orange	Frischgepresster Orangensaft	Naranja exprimida	Spremuta d'arancia	Sinaasappel vers geperst
Pain	Bread	Brot	Pan	Pane	Brood
Pain d'épice	Gingerbread	Honigkuchen	Alajú	Panpepato	Kruidkoek
Pain au chocolat	Chocolate croissant	Schokoladecroissant	Chocolatín	Saccottino al cioccolato	Chocoladebroodje
Pain grillé	Toasted bread	Toastbrot	Pan tostado	Fetta di pane tostata	Geroosterd brood
Petit-déjeuner continental	Continental breakfast	Kontinentales Frühstück	Desayuno continental	Colazione continentale	Continentaal ontbijt
Quatre-quarts	Pound cake	Kastenkuchen	Cuatro-cuartos	Quattro quarti	Cake
Salade de fruits	Fruit salad	Obstsalat	Macedonia de frutas	Macedonia di frutta	Fruitsalade
Sucre	Sugar	Zucker	Azúcar	Zucchero	Suiker
Thé	Tea	Tee	Té	Tè	Thee
Viennoiseries	Danish pastries	Kleingebäck	Pasteles	Paste	Zoete broodjes
Yaourt	Yoghurt	Joghurt	Yogur	Yogurt	Yoghurt



HÔTEL - RÉCEPTION

					
Acompte	Deposit	Anzahlung	Anticipo	Acconto	Aanbetaling
Addition, facture	Bill, invoice	Rechnung	Cuenta	Conto	Rekening
Calculer un tarif	Calculate a rate	Einen Tarif berechnen	Calcular un precio	Calcolare una tariffa	Een tarief berekenen
Espèces, liquide	Cash	Bargeld	Efectivo	Contanti	Contant
Facture séparée	Separate bill	Getrennte Rechnung	Cuenta separada	Fattura separata	Aparte rekening
Frais d'annulation	Cancellation fees	Annulierungskosten	Gastos de cancelación	Spese di cancellazione	Annuleringskosten
Frais supplémentaires	Extra cost	Aufpreis	Gastos suplementarios	Spese supplementari	Extra kosten
La maison n'accepte les chèques que sur présentation d'une carte d'identité	Cheques are accepted only with proof of identity	Schecks werden nur nach Vorzeigen des Ausweises akzeptiert	Acepta cheques bajo la presentación de un documento de identidad	Si accettano assegni solo su presentazione di una carta d'identità	Het huis aanvaardt cheques enkel op vertoon van een identiteitsbewijs
Les cartes de crédit sont acceptées	Credit cards are accepted	Kreditkarten werden akzeptiert	Se aceptan tarjetas de crédito	Carte di credito accettate	Creditcards worden geaccepteerd
Les chèques ne sont plus acceptés	Cheques are no longer accepted	Schecks werden nicht mehr akzeptiert	No se aceptan cheques	Non si accettano più gli assegni	Cheques worden niet meer geaccepteerd
Mode de paiement	Payment method	Zahlungsmethode	Modo de pago	Modo di pagamento	Betalingswijze
Payer à l'avance	Pay in advance	Im Voraus zu zahlen	Pagar de antemano	Pagare in anticipo	Vooruitbetalen
Payer comptant	Pay cash	Barzahlen	Pagar al contado	Pagare in contanti	Contant betalen
Plein tarif	Full price	Normaltarif	Tarifa completa	Tariffa piena	Normaal tarief
Prix de la chambre	Room rate	Zimmerpreis	Precio de la habitación	Prezzo della camera	Kamertarief
Remise, réduction	Discount	Preisnachlass, Preisreduzierung	Descuento	Sconto	Korting, vermindering
Tarif	Rate, Fare	Tarif	Tarifa	Tariffa	Tarief
Tarif familial	Family rate	Familiertarif	Tarifa familiar	Tariffa familiare	Familiertarief
Taxe de séjour	Local tax	Kurtaxe	Impuesto de temporada	Tassa di soggiorno	Verblijfsbelasting



RESTAURANTS - MOTS UTILES

					
Accompagnement	Garnish	Beilage	Acompañamiento	Contorno	Bijgerecht
Addition, facture	Bill	Rechnung	Cuenta	Conto	Rekening
Allumettes	Matches	Streichhölzer	Cerillas	Fiammifero	Lucifers
Apéritif	Aperitif, appetizer	Aperitif	Aperitivo	Aperitivo	Aperitief
Aromates	Herbs	Kräuter	Condimentos	Aromi	Kruiden
Assiette	Plate	Teller	Plato	Piatto	Schotel
Barman	Barman / bar tender	Barmann	Camarero	Barista	Barkeeper
Boule (de glace)	(ice cream) scoop	(Eis)Kugel	Bola (de helado)	Pallina (di gelato)	(IJs) bol
Bouteille	Bottle	Flasche	Botella	Bottiglia	Fles
Buffet de restauration	Buffet	Büffet	Buffet	Buffè	Buffet
Carafe d'eau	Pitcher of water	Karaffe Wasser	Jarra de agua	Caraffa d'acqua	Karafje water
Carte des desserts	Dessert list	Nachtschikarte	Carta de postres	Carta dei dolci	Kaart met nagerechten
Carte des vins	Wine list	Weinkarte	Carta de vinos	Carta dei vini	Wijnkaart
Cendrier	Ash-tray	Aschenbecher	Cenicero	Portacenere	Asbak
Chaud	Warm/hot	Warm, heiß	Caliente	Caldo	Warm, heet
Chef de cuisine	Chef	Küchenmeister	Jefe de cocina	Capocuoco	Eerste kok
Client	Customer	Gast	Cliente	Cliente	Klant
Climatisation	Air conditioning	Klimaanlage	Climatización	Aria condizionata	Airconditioning
Coupe de glace	Ice cream cup	Eisbecher	Copa de helado	Copa di gelato	Ijsscoupe
Couteau	Knife	Messer	Cuchillo	Coltello	Mes
Crème	Cream	Crema	Crema	Crema	Room
Cru	Raw	Roh	Crudo	Crudo	Rauw
Cuillère	Spoon	Löffel	Cuchara	Cucchiaio	Lepel
Déjeuner	Lunch	Mittagessen	Almuerzo	Pranzo	Lunch
Demi-bouteille	Half-bottle	Halbe Flasche	Media botella	Mezza bottiglia	Halve fles
Demi-pension	Half-board	Halbpension	Media pensión	Mezza pensione	Halfpension
Dessert	Dessert	Dessert, Nachspeise	Postre	Dessert, dolce	Nagerecht
Dîner, repas du soir	Dinner	Abendessen	Cena	Cena	Diner, avondeten
Entrées	Starters	Vorspeisen	Entrantes, entremeses	Antipasto	Voorgerechten
Epices	Spices	Gewürze	Espicias	Spezie	Kruiden
Espèces, liquide	Cash	Bargeld	Efectivo	Contanti	Contant
Fauteuil roulant	Wheelchair	Rollstuhl	Silla de ruedas	Sedia a rotelle	Rolstoel
Fourchette	Fork	Gabel	Tenedor	Forchetta	Vork
Frais, fraîche	Fresh	Frisch	Fresco, fresca	Fresco	Vers
Froid	Cold	Kalt	Frio	Freddo	Koud
Fromage	Cheese	Käse	Queso	Formaggio	Kaas
Fruits	Fruit	Früchte, Obst	Frutas	Frutti	Vruchten
Fruits de mer	Seafood	Meeresfrüchte	Marisco	Frutti di mare	Zeevruchten, zeebanket



RESTAURANTS - MOTS UTILES

					
Gâteau	Cake	Kuchen	Tarta	Dolce	Taart
Garniture	Garnish, side dish	Beilage	Guarnición	Contorno	Bijgerecht
Glaçons	Ice cubes	Eiswürfel	Cubitos de hielo	Cubetti di ghiaccio	Ijsblokjes
Grillades	Grill	Grillgerichte	Parrilladas	Carne alla griglia	Grillgerechten
Handicapé	Disabled	Behindert	Minusválido	Handicappato	Gehandicapte
Ingrédients	Ingredients	Zutaten	Ingredientes	Ingredienti	Ingrediënten
Légumes	Vegetables	Gemüse	Verduras	Verdure	Groenten
Nappe	Tablecloth	Tischdecke	Mantel	Tovaglia	Blad
Nature	Plain / natural	Natur, ohne Sauce	Natural, sin salsa	Al naturale	Zonder saus
Parfums (glace)	Flavours	Geschmack (Eis)	Sabores (helado)	Gusti (di gelati)	Ijssmaken
Pâtisserie	Pastries	Gebäck	Pastelería fina	Pasticceria	Gebak
Pension complète	Full board	Vollpension	Pensión completa	Pensione completa	Volpension
Petit déjeuner	Breakfast	Frühstück	Desayuno	(Prima) colazione	Ontbijt
Pichet (vin)	Pitcher of wine	(Wein) im Krug	Jarra (de vino)	Boccale (di vino)	Karafje (wijn)
Plateau de fromage	Cheeseboard	Käseplatte	Plato de queso	Vassoio dei formaggi	Kaasplateau
Poissons	Fish dishes	Fisch	Pescados	Pesci	Visgerechten
Poivrière	Pepper pot	Pfefferstreuer	Pimentero	Pepaiola	Peperbus
Pourboire	Tip	Trinkgeld	Propina	Mancia	Fooi
Réception	Reception	Empfang	Recepción	Reception	Receptie
Réservation	Booking /reservation	Reservierung	Reservación	Prenotazione	Reservering
Rince-doigts	Finger-bowl	Fingerschale	Lavafrutas	Sciacquadita	Vingerkom
Basse saison	Low season	Nebensaison	Temporada baja	Bassa stagione	Laagseizoen
Haute saison	High season	Hochsaison	Temporada alta	Alta stagione	Hoogseizoen
Hors saison	Off season	Außerhalb der Saison	Fuera de temporada	Fuori stagione	Buiten seizoen
Moyenne saison	Mid season	Mittelsaison	Temporada mediana	Media stagione	Tussenseizoen
Salière	Salt cellar	Salzstreuer	Salero	Saliera	Zoutvaatje
Serveur, serveuse	Waiter, waitress	Kellner, Kellnerin	Camarero, camarera	Cameriere, cameriera	Ober, serveerster
Serviette	Napkin	Serviette	Servilleta	Tovagliolo	Servet
Spécialités	Specialities	Spezialitäten	Especialidades	Specialità	Specialiteiten
Sucrier	Sugar-bowl	Zuckerdose	Azucarero	Zuccheriera	Suikerpot
Supplémentaire	Additional charge	Aufpreis	Suplementario	Supplementare	Extra
Table	Table	Tisch	Mesa	Tavolo	Tafel
Tarte	Tart	Obstkuchen	Tarta	Torta	Taart
Toilettes	Toilets	Toiletten	Servicios	Gabinetto	Toiletten
Tranche	Slice	Scheibe	Rodaja, loncha, rebanada	Fetta	Schijf, plak
Un quart	A quarter	Ein Viertel	Un cuarto	Un quarto	Een kwartliter
Verre	Glass	Glas	Vaso	Bicchiere	Glas
Verre à eau	Water glass	Wasserglas	Vaso para agua	Bicchiere da acqua	Waterglas
Verre à vin	Wine glass	Weinglas	Vaso para vino	Bicchiere da vino	Wijnglas
Vestiaire	Clock room	Garderobe	Guardarropa	Guardaroba	Garderobe
Viandes	Meat	Fleisch	Carnes	Carni	Vlees



RESTAURANTS - EXPRESSIONS USUELLES

					
A commander au début du repas	To be ordered at the beginning of the meal	Vor dem Essen bestellen	Para encargar al principio de la comida	Da ordinare all'inizio del pasto	Aan het begin van de maaltijd te bestellen
A discrétion, à volonté	All you can eat (and drink)	Satt	A voluntad, a discreción	A piacere	Bedien U zelf naar hartelust
A emporter	To take away	Zum Mitnehmen	Para llevar	Da portare via	Om mee te nemen
Aigre-doux	Sweet-and-sour	Süß-sauer	Agridulce	Agrodolce	Zoetzuur
A la plancha	Grilled on a hot, flat top grill	Von der Grillplatte	A la plancha	Alla «Plancha»	à la plancha
A la vapeur	Steamed	Im Dampf gegart	Al vapor	Al vapore	Gekookt
A l'ancienne	Traditional, old fashioned	Auf Großmutterart	De la casa, casero	All'antico	Op grootmoeders wijze bereid
Apéritif offert par la maison	Complimentary aperitif	Aperitif auf Kosten des Hauses	Aperitivo ofrecido por la casa	Aperitivo offerto dalla casa	Aperitief aangeboden door het huis
Au choix	Choice of ...	Nach Wahl	A elegir, a gusto	A scelta, a piacere	Naar eigen keuze
Au feu de bois	Charcoal-grilled	Auf dem Holzfeuer gegrillt	Al fuego de leña	Al forno a legno	Uit de houtoven
Au gré du marché	Depending on the availability at the market	Vom Markt	A la merced del mercado	Secondo il mercato	Afhankelijk van marktverse producten
Aujourd'hui, le chef vous propose	Today's special	Heute schlägt der Küchenchef vor	Hoy el jefe hos propone	Oggi, il capocuoco vi suggerisce	Dagschotel
Avec supplément	Extra	Mit Aufpreis	Con un suplemento	Con supplemento	Met supplement
Boisson comprise	Drink included	Getränk inbegriffen	Bebida incluida	Bevanda inclusa	Drank inbegrepen
Boisson non comprise	Drink not included	Getränk nicht inbegriffen	Bebida no incluida	Bevanda non inclusa	Drank niet-inbegrepen
Boisson offerte au choix	Choice of a complementary drink	Getränk auf Kosten des Hauses nach Wahl	Bebida a elegir ofrecida por la casa	Bevanda regalata a scelta	Gratis drankje naar keuze
Buffet à volonté	All-you-can-eat buffet	Büffet satt	Buffet a voluntad	Buffè a piacere	Zelfbedieningsbuffet
Ce menu n'est pas servi ce soir	This menu is not served at dinner	Dieses Menü wird abends nicht serviert	Este menú no se sirve la noche	Questo menú non è proposto questa sera	Dit menu wordt vanavond niet geserveerd
Ce soir	Tonight	Heute Abend	Esta noche	Questa sera	Vanavond
Chariot de dessert	Dessert trolley	Desserts vom Wagen	Postres a elegir (del carrito)	Carrello di dolci	Rijdend buffet met nagerechten
Chariot d'hors-d'œuvre	Starters trolley	Vorspeisen vom Wagen	Entremeses a elegir (del carrito)	Carrello di antipasti	Rijdend buffet met voorgerechten



RESTAURANTS - EXPRESSIONS USUELLES

					
Cocktail de bienvenue	Welcome drink	Willkommenstrunk	Cóctel de bienvenida	Cocktail di benvenuto	Welkomdrankje
Cocktail sans alcool	Cocktail without alcohol	Alkoholfreier Cocktail	Cóctel sin alcohol	Cocktail analcolico	Cocktail zonder alcohol
De saison	Seasonal	Saisongebunden	Del tiempo	Di stagione	Seizoen gebonden
Demandez notre carte des vins	Ask for our wine list	Verlangen Sie unsere Weinkarte	Pida la carta de los vinos	Chiedete la nostra carta dei vini	Vraag naar onze wijnkaart
Etre complet	Be full / No vacancies	Ausgebucht sein	Estar completo	Essere completo	Vol zijn
Etre vraiment désolé	Be awfully sorry	Es tut mir sehr leid	Sentirlo mucho	Essere veramente spiacente	Mijn excuses
Fait maison	Home-made	Hausgemacht	De la casa	Piatto casalingo	Huisgemaakt
Fermeture hebdomadaire	Weekly closing day	Ruhetag	Cierre semanal	Chiusura settimanale	Wekelijkse sluiting
Formule au choix	Choice of the menu	Speisenfolge zur Wahl	Oferta especial	Proposta a scelta	Formule naar keuze
Fromage ou dessert	Cheese or dessert	Käse oder Dessert	Queso o postre	Formaggio o dolce	Kaas of nagerecht
Garniture au choix	Choice of garnish	Beilage nach Wahl	Guarnición a escoger	Contorno a scelta	Bijgerecht
Grillades au feu de bois	Dishes grilled on a wood fire	Auf dem Holzfeuer Gegrilltes	Parrilladas a la leña	Carne alla griglia / alla brace	Op houtskool gegrilde vleesgerechten
Heures des repas : de ... à ...	Meal times : from ... to ...	Essenszeiten : von ... bis ...	Horario de comida : de ... a ...	Orario dei pasti : dalle ... Alle ...	Etenstijden : van ... tot ...
Il n'y a pas de quoi	You are welcome	Gern geschehen	De nada	Prego	Geen dank
J'ai réservé pour ce soir	I booked for tonight	Ich habe für diesen Abend reserviert	He reservado para esta noche	Ho prenotato per questa sera	Ik heb voor vanavond gereserveerd
La maison n'accepte les chèques que sur présentation d'une carte d'identité	Cheques are accepted only with proof of identity	Schecks werden nur nach Vorzeigen des Ausweises akzeptiert	Acepta cheques bajo la presentación de un documento de identidad	Si accettano assegni solo su presentazione di una carta d'identità	Het huis aanvaardt cheques enkel op vertoon van een identiteitsbewijs
Le midi seulement	For lunch only	Nur Mittags	Mediodia solamente	Solo a mezzogiorno	Enkel 's middags
Les cartes de crédit sont acceptées	Credit cards are accepted	Kreditkarten werden akzeptiert	Se aceptan tarjetas de crédito	Carte di credito accettate	Creditcards worden geaccepteerd
Les chèques ne sont plus acceptés	Cheques are no longer accepted	Schecks werden nicht mehr akzeptiert	No se aceptan cheques più gli assegni	Non si accettano più gli assegni	Cheques worden niet meer geaccepteerd



RESTAURANTS - EXPRESSIONS USUELLES

					
Menu de dégustation	Tasting menu	Probiermenü	Menú de degustación with several courses	Menu di degustazione	Probeermenu, een selectie uit de kaart
Menu enfant servi jusqu'à 12 ans	Kid's menu for children up to 12 years old	Kindermenü, bis zu 12 Jahren	Menú para niños hasta 12 años	Menu per bambini fino a 12 anni	Kindermenu tot 12 jaar
Menu enfant	Children's menu	Kindermenü	Menú para niño	Menu per bambini	Kindermenu
Non-fumeur	No-smoking	Nichtraucher	Prohibido fumar	Non-fumatori	Niet-roker
Notre plat du jour et sa garniture	Today's special with vegetables	Unser Tagesgericht mit Beilagen	Nuestro plato día con su guarnición	Il nostro piatto del giorno con il suo contorno	Onze dagschotel met bijgerecht
Nous sommes deux	We are two of us	Wir sind zu zweit	Somos dos	Siamo in due	Wij zijn met z'n tweeën
Ouvert 24h/24	Open 24 hours a day	24 Stunden geöffnet	Abierto 24/24h	Aperto 24 ore su 24	24 / 24 geopend
Par personne	Per person	Pro Person	Por persona	A persona	Per persoon
Plat au choix	Choice of main courses	Gericht zur Wahl	Plato a elegir	Piatto a scelta	Gerecht naar keuze
Plat du jour	Today's special	Tagesgericht	Plato del día	Piatto del giorno	Dagschotel
Plat principal	Main course	Hauptgericht	Plato principal	Piatto unico	Hoofdgerecht
Plats à emporter	Take-away service	Gerichte zum Mitnehmen	Plato para llevar	Piatti da portare via	Afhaalgerechten
Pour les tout petits : chaise haute disponible	For babies : high chair available at the table	Für die ganz Kleinen : Kinderhochstuhl auf Verlangen	Para los pequeños : silla para niños a la mesa	Per i bambini piccoli: seggiolone disponibile	Voor de kleintjes : kinderstoel beschikbaar
Prix nets	Net prices	Nettopreise	Precios neto	Prezzi netti	Netto prijzen
Selon arrivage	Depending on supply	Je nach Lieferung	Según compra	Secondo gli arrivi	Volgens levering
Selon poids	Depending on weight	Je nach Gewicht	Según peso	Secondo il peso	Naar gewicht
Spécialité de la maison	Speciality of the house	Spezialität des Hauses	Espacialidad de la casa	Specialità della casa	Specialiteit van het huis
Spécialité régionale	Regional Speciality	Regionale Spezialität	Espacialidades	Specialità regionale	Regionale specialiteit
Suggestion du jour	Today's special	Tagesspezialität	Plato del día	Piatto del giorno	Dagschotel
Sur commande	Made-to-order	Auf Bestellung	Por encargo	Su ordinazione	Op bestelling
Taxes et services inclus	Taxes and services included	Mehrwertsteuer und Bedienung inbegriffen	IVA y servicio incluidos	Tasse e servizi inclusi	Belasting en bediening inbegrepen
Trop cuit	Overdone	Zu lange gekocht	Demasiado cosido	Troppo cotto	Te veel gekookt / gebraden
Vin au pichet	Pitcher of wine	Offener Wein (im Krug)	Jarra de vino	Boccale di vino	Karaf wijn
Vin compris	Wine included	Wein inbegriffen	Vino incluido	Vino incluso	Wijn inbegrepen









RESTAURANTS - BOISSONS



Apéritif	Aperitif, appetizer	Aperitif	Aperitivo	Aperitivo	Aperitief
Alcool	Alcohol	Alkohol	Alcohol	Alcol	Alcohol
Bière blonde	Lager	Helles Bier	Cerveza rubia	Birra chiara	Blond beer
Bière brune	Stout	Dunkles Bier	Cerveza negra	Birra scura	Bruin beer, donker beer
Bière pression	Draught beer	Bier vom Fass	Caña de cerveza	Birra alla spina	Tapbeer
Bière sans alcool	Beer without alcohol	Alkoholfreies Bier	Cerveza sin alcohol	Birra senza alcol	Bier zonder alcohol
Boissons chaudes	Hot drinks	Heisse Getränke	Bebidas calientes	Bevande calde	Warme dranken
Bolée de cidre	Cup of cider	Trinkschale mit Cidre (Apfelwein)	Bol de sidra	Ciotola di sidro	Bol cider
Bouchonné (vin)	Corked	Korkgeschmack (Wein)	Con corcho	Sa di tappo	Gekurkt
Bouteille	Bottle	Flasche	Botella	Bottiglia	Fles
Café	Coffee	Kaffee	Café	Caffè	Koffie
Café crème, au lait	White coffee	Milchkaffee	Café con leche	Caffè macchiato, caffelatte	Koffie met melk
Café glacé	Iced coffee	Eiskaffee	Café helado, granizado de café	Caffè freddo	Ijskoffie
Café noir, expresso	Espresso	Espresso	Café solo	Caffè espresso	Espresso
Calvados	Famous apple brandy from Normandy	Apfelbranntwein	Aguardiente de Normandie	Acquavite di sidro di Normandia	Calvados (eau de vie uit Normandië)
Carafe d'eau	Pitcher of water	Karaffe Wasser	Jarra de agua	Caraffa d'acqua	Karafje water
Cépage	Type of vine	Rebenart	Cepa	Vitigno	Druivensoort
Cidre (doux ou brut)	Cider (sweet or dry)	Apfelwein (lieblich oder herb)	Sidra (dulce o bruto)	Sidro (dolce/secco)	Cider (zoet of droog)
Citron pressé	Squeezed lemon	Frisch gepresster Zitronensaft	Limón exprimido	Limone spremuto	Geperste citroen
Cointreau	Orange liqueur	Orangenlikör	Licor de naranja	Cointreau (liquore all'arancia)	Cointreau
Crème de cassis	Blackcurrant liqueur	Schwarzer Johannisbeerlikör	Crema de casis	Liquore di ribes nero	Zwartebessenlikeur
Décaféiné	Decaffeinated coffee	Koffeinfreier Kaffee / Kaffee Hag	Descafeinado	Decaffeinato	Cafeïnevrije koffie
Demi-bouteille	Half-bottle	Halbe Flasche	Media botella	Mezza bottiglia	Halve fles
Demi-pression (0,25l)	Half a pint of draught beer (0,25l)	Glass Bier vom Fass (0,25l)	Caña de cerveza (0,25l)	Una media (birra) (0,25l)	Glas tapbeer (0,25l)
Diabolo	Lemonade with syrup	Limonade mit Sirup	Gaseosa con jarabe	Gazzosa con sciroppo	Priklimonade met siroop
Digestif	Liqueur served after dinner	Verdauungsschnaps	Digestivo, licor	Digestivo	Likeurtje
Eau-de-vie	Brandy	Schnaps	Aguardiente	Acquavite	Brandewijn
Eau minérale	Mineral water	Mineralwasser (still)	Agua mineral	Acqua minerale	Mineraalwater
Eau minérale gazeuse	Sparkling water	Kohlensäurehaltiges Mineralwasser	Agua mineral con gas	Acqua minerale gassata	Mineraalwater met koolzuur
Fruits frais pressés	Freshly pressed fruits	Frische gepresste Fruchtsäfte	Frutas frescas exprimidas	Spremuta di frutta fresca	Verschillende verse vruchtensappen



RESTAURANTS - BOISSONS

					
Grand-Marnier	Orange liqueur	Orangenlikör	Licor de naranja	Grand Marnier	Grand Marnier
Infusion	Herbal tea	Kräutertee	Infusión	Infuso	Kruidenthee
Jus de fruits	Fruit juices	Obstsäfte	Zumo de frutas	Succo di frutta	Vruchtensappen
Kir cassis, vin blanc	Blackcurrant liqueur with white wine	Weißwein mit Johannisbeerlikör	Licor de casis con vino blanco	Liquore di ribes nero con vino blanco	Zwartebessenlikeur met witte wijn
Kir royal	Blackcurrant liqueur with Champagne	Champagner mit Johannisbeerlikör	Licor de casis con Champañe	Liquore di ribes nero con champagne	Zwartebessenlikeur met Champagne
Lait	Milk	Milch	Leche	Latte	Melk
Monaco	Beer with grenadine syrup and lemonade	Bier mit Grenadinensirup und Limonade	Caña de cerveza con jarabe de granadina y gaseosa	Birra con gazzosa e granatina	Bier met grenadinesiroop en priklimonade
Orange pressée	Freshly squeezed orange	Frisch gepresster Orangensaft	Naranja exprimida	Spremuta d'arancia	Geperste sinaasappel
Panaché	Shandy	Alsterwasser, Radler	Cerveza con gaseosa, o clara	Bevanda a base di birra e gazzosa	Bier met limonade
Pichet (vin)	Pitcher of wine	(Wein) im Krug	Jarra (de vino)	Boccale (di vino)	Karafje (wijn)
Pommeau	Liqueur made with calvados and cider	Calvados mit Apfelsaft	Licor del Calvados	Bevanda alcolica a base di Calvados e sidro	Pommeau
Thé	Tea	Tee	Té	Tè	Thee
Tomate	Aniseed-aperitif with grenadine	Pastis mit Grenadinensirup	Pastis con jarabe de granadina	Pastis (aperitivo alcolico all'anice) con granatina	Pastis met grenadinesiroop
Un quart	A quarter	Ein Viertel	Un cuarto	Un quarto	Een kwartliter
Verre à vin	Wine glass	Weinglas	Vaso para vino	Bicchieri da vino	Wijnglas
Vin blanc, rosé, rouge	White wine, Rosé, red wine	Weißwein, Roséwein, Rotwein	Vino blanco, rosado, tinto	Vino bianco, rosato, rosso	Witte wijn, rosé, rode wijn
Vin chaud	Mulled wine	Glühwein	Vino tinto caliente	Vino caldo	Glühwijn



Chefs d'entreprise,
rejoignez le réseau 100% Pro,
100% Local

 www.var-ecobiz.fr





Rejoignez la communauté
TOURISME

Inscription gratuite
Adhésion en ligne

RESTAURANTS - ENTRÉES

					
Amuse-bouche	Appetizer or cocktail snack	Appetithäppchen	Tapas de aperitivo, pinchos	Salatino	Amuses, kleine hartige hapjes
Aumônière de Saint-Jacques	Scallops baked in pastry	Jakobsmuscheln im Pfannkuchen	Peregrinas rebozadas	Fagottini di capesante	Sint Jacobs schelpen in deeg gevuld
Avocat aux crevettes	Avocado with shrimps	Avocado mit Garnelen	Aguacate con gambas	Avocado con gamberi	Avocado met garnalen
Cuisses de Grenouille	Frogs' legs	Froschschenkel	Ancas de ranas	Cosce di rana	Kikkerbilletjes
Escargot / Petit gris	Snail / little snail	Schnecke / kleine Schnecke	Caracol (Caracoles)	Lumaca/Petit Gris	Slakken
Feuilleté	Pastry	Blätterteigtaschen	Hojaldrado	Sfogliata	Gerecht in bladerdeeg
Foie gras	Foie gras	Stopfleber gemästeter Enten oder Gänse	Foie gras (de pato, de oca)	Fegato grasso d'oca, d'anatra	Ganzen- of eendenlever
Fromage de tête	Brawn / head cheese	Schweinskopfsülze	Cabeza de cerdo en gelatina	Galantina di testa di maiale	Galantine van varkenskop
Gésier	Gizzard	Geflügelmagen	Mollejas	Ventriglio of eend	Spiermaag van gans
Hors d'œuvre	Starters	Vorspeise	Entremese	Antipasti	Voorgerechten
Mignardise	Appetizer	Kleingebäck (Petits fours)	Azucarados / pinchos	Pasticcino salato	Mignardise
Œuf mimosa	Hard boiled egg cut in half with mayonnaise mit Mayonnaise	Hartgekochte Eierhäften con mayonesa	Huevo duro partido por la mitad servido	Uova mimosa	In twee gesneden eieren met mayonaise
Pâté en croûte	Preparation of meat baked in a rectangular pastry case	Fleischpastete im Teigmantel	Pate envuelto en hojalde	Timballo	Vlees in bladerdeeg
Potage	(Vegetables) Soup	Gemüsesuppe	Sopa	Minestra	Soep
Presskopf	Brawn / head cheese	Presskopf	Carne de cerdo en gelatina	Gelatina di maiale	Preskop
Quiche lorraine	Tart with eggs, diced bacon or ham and fresh cream	Torte mit Eiern, Speck und Creme fraiche	Tarta al horno con huevo, tocino enterverado y frito o jamón, y crema fresca	Quiche (torta salata)	Taart met eieren, gebakken spekblokjes of ham en room
Salade alsacienne	Cervelas sausage with Swiss cheese and vinaigrette	Käse-Wurstsalat	Ensaladilla de Alsace con embutidos y vinegreta	Formaggio svizzero in julienne, ravanelli e wurstel conditi con olio ed aceto	Salade alsacienne
Soupe	Soup	Suppe	Sopa	Zuppa	Soep
Tête de veau	Calf's head	Kalbskopf	Cabeza de ternera	Testa di vitello	Kalfskop
Velouté	Cream soup	Cremige Suppe	Crema	Vellutata	Romig



RESTAURANTS - POISSONS

					
Accras de morue	Cod fritters	Stockfish-Beignets	Buñuelos de bacalao	Baccalà fritto in pastella	Gefrituurde kabeljouwstukjes
Aile de raie	Skate wing	Rochenflügel	Aleta de raya	Ala di razza	Rogvleugel
Amande de mer	Dog cockle / European bittersweet	Samtmuschel	Almeja	Mandorle di mare	Venuschelp
Anchoïade	A mix of anchovies, garlic and olive oil	Sardellenpaste mit Knoblauch und Olivenöl	Crema de anchoa con ajo y aceite de oliva	Crema di acciughe, olive, aglio e olio d'oliva	ansjovispasta / dipsausje knoflook en olijfolie
Anchois	Anchovies	Sardellen, Anchovis	Anchoa	Acciuga	Ansjovis
Anguille	Eel	Aal	Anguilla	Anguilla	Aal, paling
Araignée de mer	Spider crab	Meeresspinne	Centolla	Grancevola	Spinkrab
Assiette de coquillages	Shellfish platter	Teller mit Schalthieren	Plato de almejas y moluscos	Piatto di frutti di mare	Schotel met schelpen / schaaldieren
Assiette de la mer	Seafood platter	Teller mit Fisch und Meeresfrüchten	Plato de pescados y mariscos	Piatto di pesci e frutti di mare	Bord met visspecialiteiten
Bar	Sea bass	Seebarsch	Lubina	Spigola	Zeebaars
Baudroie (lotte)	Angler fish / monkfish	Seeteufel	Rape	Rana pescatrice	Zeeduivel
Bigorneaux	Winkles	Strandschnecke	Bígaros, caracoles de mar	Littorina	Alikruiken
Bouquet de crevettes	Bouquet of shrimps	Teller mit Garnelen	Ramo de gambas	Bouquet di gamberetti	Roze garnalen
Brandade de morue	Salted cod pounded with garlic, olive oil, milk or cream	Stockfischpüree, mit Olivenöl und Knoblauch	Crema de bacalao con aceite de oliva, ajo, leche o crema	Baccalà alla provenzale	Kabeljauw mousse
Brochet	Pike	Hecht	Lucio	Luccio	Snoek
Bulots	Whelks	Wellhornschnecken	Buccinos	Buccina	Wulken
Cabillaud	Fresh cod	Kabeljau	Bacalao fresco	Merluzzo	Kabeljauw
Calmar, Calamar	Squid	Tintenfisch, Calamari	Calamar	Calamaro	Pijlinktvis
Carrelet, plie	Plaice	Scholle	Platija	Passera di mare	Schol
Colin, lieu noir	Hake, coley, pollock	Seehecht / Seelachs	Merluzza	Merluzzo	Koolvis
Congre	Conger (eel)	Meeraal	Congrio	Congro	Zeepaling
Coquillages	Shellfish	Muscheln	Almejas, moluscos	Conchiglia	Schelpdieren
Coquille Saint-Jacques	Scallop	Jakobsmuschel	Concha de peregrino	Cappasanta	Jakobsschelp
Crabe	Crab	Taschenkrebs	Cangrejo, buey de mar	Granchio	Krab
Crustacé	Shellfish	Schalentiere, Krustentiere	Crustáceos	Crostaceo	Schaaldieren
Daurade / dorade (royale)	(Gilt-headed) sea bream	Goldbrasse	Dorada	Orata	Zeebrasem



RESTAURANTS - POISSONS



Ecrevisse	Crayfish	Flusskrebs	Cangrejo de rio	Gambero	Rivierkreeft
Eglefin, aiglefin	Haddock	Schellfisch	Bacalao, abadejo	Eglefino	Schelvis
Encornet	Squid	Calmari	Calamar	Calamaro	Pijlinktvis
Espadon	Swordfish	Schwertfisch	Espadón	Pesce spada	Zwaardvis
Filet de lieu	Fillet of coley / of pollock	Seelachsfilet	Filete de merluza	Filetto di merluzzo	Koolvisfilet
Filet de poisson pané	Fish fillet in breadcrumbs	Paniertes Fischfilet	Filete de pescado	Filetto di pesce impanato	Gepaneerde visfilet
Fine de claire	Oyster	Auster	Ostras	Ostrica	Oester
Flétan	Halibut	Heilbutt	Rodaballo	Ippoglosso	Heilbot
Friture de poissons	Fried fish	Frittierte kleine Fische	Fritura de pescados	Frittura di pesce	Gefrituurde vis
Fruits de mer	Seafood (edible shellfish)	Meeresfrüchte	Mariscos	Frutti di mare	Zeevruchten
Gambas	Large prawns / King prawns	Riesengarnelen	Gambas	Gamberoni	Roze garnalen
Gambas grillées	Grilled king prawns	Gegrillte Riesengarnelen	Gambas a la parrilla	Gamberoni alla griglia	Gegrilde roze garnalen
Gratin de fruit de Mer	Seafood bake / seafood au gratin	Meeresfrüchte-Gratin	Gratín de marisco	Gratin di frutti di mare	Gegratineerde zeevruchten
Haddock	Haddock	Geräucherter Schellfisch	Arenque ahumado	Eglefino affumicato	Gerookte schelvis, licht gezouten
Hareng	Herring	Hering	Arenque	Aringa	Haring
Homard	Lobster	Hummer	Bogavante	Astice	Zee kreeft
Huître	Oyster	Auster	Ostras	Ostrica	Oesters
Langouste	Crayfish / Spiny lobster	Languste	Langosta	Aragosta	Langoest
Langoustine	Scampi, langoustine	Scampi	Cigalas	Scampo	Langoestine, Noorse kreeft
Lieu	Pollock	Dorsch	Merluza	Merluzzo	Koolvis
Limande	Dab, a flatfish similar to sole	Plattfisch	Gallo	Limanda	Schar
Lotte	Monkfish	Seeteufel	Rape	Rana pescatrice	Zeeduivel
Loup de mer	Seabass	Seebarsch	Lubina	Gattomare	Zeebaars
Maquereau	Mackerel	Makrele	Caballa	Sgombro	Makreel
Marennes	Marennes Oysters	Auster	Ostras	Ostrica	Oesters
Merlan	Whiting	Wittling, Merlan	Pescadilla	Nasello	Wijting
Merlu / merluchon / colin	Hake	Seehecht	Merluza, pescada	Merluzzo	Heek
Mérou	Grouper	Zackenbarsch	Mero	Cernia	Tandbaars
Meunière (à la)	Fish coated with flour and sautéed in butter	Müllerin Art	Pescado frito en la sarten con mantequilla	Alla mugnaia (pesce fritto nel burro)	Vis gekookt met meel en boter
Morue	Salt cod	Eingesalzener Kabeljau	Bacalao	Baccalà	Kabeljauw



RESTAURANTS - POISSONS

					
Moule	Mussel	Miesmuschel	Mejillón	Cozza	Mossel
Moules marinières	Mussels cooked in white wine, with shallots and herbs	Miesmuscheln in Weißwein mit Schalotten und Petersilie	Mejillones cosidos con vino blanco, chalotes y perejil	Cozze alla marinara	Mosselen gekookt in witte wijn, sjalotjes en peterselie
Oursin	Sea-urchin	Seeigel	Erizo de mar	Riccio di mare	Zee-egel
Palourdes, clovisses	Carpet shell, a type of clam	Venusmuscheln	Almejas	Vongole	Venuschelpen
Papillote	Baked in a greased aluminium envelope	In Folie oder Pergamentpapier gegart	Pescado al estofado en papel de aluminio	Cartoccio	In aluminiumpapier gekookt
Pétoncle	Bay scallop	Kammuschel	Coquinas (molusco)	Pettine di mare	Bonte kamschelpen
Plateau de fruits de mer pour 2 personnes	Seafood platter for 2 people	Meeresfrüchteplatte für 2 Personen	Bandeja de marisco para 2 personas	Vassoio di frutti di mare per due persone	Schaal met zeevruchten voor 2 personen
Poisson	Fish dish	Fisch	Pescado	Pesce	Visgerechten
Praire	Venus (sort of clam)	Schalentier		Tartufo di mare	Venuschelp
Queue de langouste	Lobster tail	Langustenschwanz	Cola de langosta	Coda di scampo	Kreeftenstaart
Raie	Skate	Rochen	Raya	Razza	Rog
Raie au beurre noir	skate wing in a butter, parsley, capers and vinegar sauce	Rochenflügel an Petersilien Kapern Essig, Buttersauce	Aleta de raya en salsa de perejil, alcaparras, vinagre y mantequilla	Razza al burro nero	Roggeveugel met een saus uit boter, azijn, peterselie en kappertjes
Rascasse	Scorpion fish	Drachenkopf	Rescaza (pescado)	Scorfano	Schorpioennis
Rouget	Red mullet	Meerbarbe, Rötling	Salmonete	Triglia	Rode mul
Saint-Jacques	Scallop	Jakobsmuschel	Concha de peregrino	Cappasanta	Jakobsschelp
Saint-Pierre	John Dory (sea fish)	Petersfisch	San Pedro	Pesce San Pietro	Saint-Pierre
Sandre	Pike-perch	Zander	Perca	Lucioperca	Snoekbaars
Sardine	Sardine or pilchard	Sardine	Sardinas	Sardina	Sardien
Sardines grillées	Grilled sardines	Sardinen vom Grill	Sardinas parilladas	Sardine alla griglia	Gegrilde sardienen
Saumon	Salmon	Lachs	Salmón	Salmone	Zalm
Saumon fumé	Smoked salmon	Räucherlachs	Salmón ahumado	Salmone affumicato	Gerookte zalm
Seiche	Cuttlefish	Tintenfisch	Sepia	Seppia	Inktvis
Sole	(Dover) sole	Seezunge	Lenguado	Sogliola	Zeetong
Thon	Tuna	Thunfisch	Atún	Tonno	Tonijn
Tourteau	Common crab / hermit crab	Taschenkrebs	Buey de mar	Granciporro	Krab
Truite	Trout	Forelle	Trucha	Trota	Forel
Turbot	Turbot	Steinbutt	Rodaballo	Rombo	Tarbot
Tartare de poisson	Fish tartare (sliced raw fish marinated in lemon)	Tartar vom rohem Fisch mit Zitronensaft	Tártaro de pescado crudo fresco (recién picado) con zumo de limón	Tartara di pesce	Gehakte tartaar van verse rauwe vis met citroensap



RESTAURANTS - VIANDES



Agneau	Lamb	Lammfleisch	Cordero	Agnello	Lamsvlees
Aiguillette	Aiguillette (a log, thin slice of meat, poultry or fish)	Feingeschnittenes Filet	Lonchita	Filetti di pesce o di pollo	Reepjes
Aiguillettes de canard	Slices of medium rare duck breast	Lang und dünn geschnittene Entenbruststreifen	Lonchitas de pato (finas y largas de la pechuga) y soasadas	Filetti di anatra	Kort gebraden reepjes eendenborst
Ailerons de poulet	Chicken wings	Hähnchenflügel	Alitas de pollo	Ali di pollo	Kippenvleugel
Andouille	Chitterlings sausage (large sausage made of chitterlings, guts... usually eaten cold)	Kuttelwurst (kalt)	Salchicha de tripas	Salsicciotto di trippa e budella	Worst
Andouillette	Small chitterlings sausage usually grilled and eaten hot	Kleine Kuttelwurst (gegrillt)	Pequeña salchicha de tripas	Salsiccia a base di trippa	Worst gemaakt met varkensingewanden
Assiette anglaise, assiette de charcuterie	platter of assorted cold cuts	Aufschnittplatte	Surtido de fiambre, plato de charcutera	Piatto di salumi vari	Schotel met vleeswaren
Assortiment de viandes grillées	Selection of grilled meat	Grillplatte	Parrillada de carnes	Misto di carne ai ferri	Schotel met gegrilde vleessoorten
Bacon	Bacon	Bacon	Bacón	Pancetta	Spek
Baeckeoffe	Alsacian stew with marinated meat and potatoes	Elsäsisches Gericht (Fleisch, Kartoffeln und Gemüse im Römertopf)	Especialidad de Alsace con cuatro carnes, verduras, y patatas el todo con vino blanco y cosido al estofado	Piatto alsaziano a base di tre tipi di carne marinate nel vino bianco e con verdure	Specialiteit uit de Elzas op basis van gemarineerd vlees, groenten en aardappels
Bavette d'ailoyau	Top sirloin	Rindersteak	Falda	Spuntatura di lombo	Flank
Biche	Doe / venison	Hirschkuh	Cierva	Cerva	Hinde
Blanc de poulet	Chicken breast	Hühnerbrust	Pechuga	Petto di pollo	Kipfilet
Bœuf	Beef	Rindfleisch	Carne de vaca	Manzo	Rund
Boudin noir	Sausage, made of of pig blood	Blutwurst	Morcilla	Sanguinaccio	Franse bloedworst
Caille	Quail	Wachtel	Codorniz	Quaglia	Kwartel
Carpaccio	Carpaccio	Carpaccio	Carne cruda servida en lonjas finísimas	Carpaccio	Carpaccio



RESTAURANTS - VIANDES



Carré d'agneau	Rack of lamb	Lammkarree	Brazuelo de cordero	Lombata di agnello	Lamsrib
Cassoulet	Cassoulet (meat and bean stew)	Bohneneintopf	Fabada de judías con carne	Cassoulet (carne con fagioli bianchi)	Cassoulet
Cerf	Deer / venison	Hirsch	Ciervo, venado	Cervo	Hert
Cervelle	Brains	Hirn	Seso	Cervello	Hersenen
Chapon	Capon	Kapaun	Capón	Cappone	Kapoen
Charcuterie	Cold cuts (the preparation and serving of cold slices of meats, usually pork)	Wurstwaren	Charcutería, embutido	Salumi	Vleeswaren
Chevreuil	Roebuck / venison	Reh	Corzo	Capriolo	Ree
Chipolata	Small tiny sausage made of pork	Bratwürstchen vom Schwein	Salchichas para freir	Salsiccia lunga e sottile	Kleine, dunne braadworstjes
Chorizo	A spicy Spanish paprika and garlic flavoured sausage	Würzige spanische Trockenwurst, mit Paprika und Knoblauch	Chorizo	Chorizo (salame piccante spagnolo)	Een pikante Spaanse worst met paprika en knoflook gearomatiseerd
Civet de lièvre	Hare or rabbit in red wine sauce	Hasenpfeffer in Rotweinsauce	Civet (guiso) de liebre	Lepre in salmì	Hazepeper in een rode wijnsaus
Cordon bleu	Schnitzel (escalope coated in breadcrumbs and fried)	Cordon Bleu	Carne empanada con jamón y queso	Cordon bleu (cotoletta di pollo o tacchino ripiena di prosciutto e formaggio)	Cordon bleu
Côte à l'os, côte de bœuf (500-600g)	Rib roast (500-600g)	Gegrillte Rinderrippe (500-600g)	Churrasco, chuletón (500-600 gr)	Costata di manzo (500 - 600 gr)	Runderribstuk (500 - 600 gr)
Côte d'agneau	Lamb chop	Lammkotelett	Chuleta de cordero	Costata di agnello	Lamskotelet
Côte de porc	Pork chop	Schweinekotelett	Chuleta de cerdo	Costata di maiale	Varkenskotelet
Cuisse de canard	Duck leg	Entenkeule	Muslo de pato	Coscia d'anatra	Eendenpoot
Cuisse de poulet	Chicken leg	Hähnchenkeule	Muslo de pollo	Coscia di pollo	Kippenpoot
Cuisses de grenouilles	Frogs' legs	Froschschenkel	Ancas de ranas	Cosce di rana	Kikkerbilletjes
Cuisson :	Cooking stock:	Garzeit:	Cocción :	Cottura :	Koken:
- bien cuit	- well-done	- gut durchgebraten	- muy hecho	- ben cotto	- doorbakken
- à point	- medium	- rosa	- en su punto	- a puntino	- rosé van binnen
- saignant	- rare	- blutig	- poco hecho	- al sangue	- rood van binnen
- bleu	- very rare	- fast roh	- muy poco hecho	- blu, al sangue	- erg rood
Dinde	Turkey	Truthahn, Pute	Pavo	Tacchino	Kalkoenvlees
Echine	Pork loin	Schweinekamm, Schweinenacken	Lomo	Lombata	Schouderkarbonade



RESTAURANTS - VIANDES



Entrecôte	Rib or sirloin steak, a very tender steak	Entrecote (Scheibe aus dem Zwischen-rippenstück des Rindes)	Entrecote (filete de vaca)	Controfiletto	Entrecote
Epaule d'agneau	Lamb shoulder	Lammschulter	Paletilla de cordero lechal	Spalla di agnello	Lamsschouder
Escalope	Escalope (slice of meat)	Schnitzel	Filete	Scaloppina	Vleeslapje
Escalope de veau panée	Veal escalope coated in breadcrumbs	Wienerschnitzel, paniertes Kalbsschnitzel	Filete de ternera empanada	Scaloppina di vitello impanata	Gepaneerde kalfsschnitzel
Escargots de Bourgogne	Snails served in their shells with a garlic-parsley sauce	Weinbergschnecken in Kräuterbutter	Caracoles servidos con mantequilla, ajo y hierbas finas	Lumache con burro, aglio e erbe	Wijngaardslakken in kruidenboter
Faisan	Pheasant	Fasan	Faisán	Fagiano	Fazant
Farce / farci	Stuffing	Füllung / gefüllt	Relleno	Ripieno/farcito	Gevuld
Faux-filet	Sirloin steak	Lendenstück	Solomillo bajo	Falso filetto	Lendestuk
Filet de boeuf	Tenderloin	Rinderfilet	Filete de vaca	Filetto di manzo	Rundfilet
Filet mignon	The most tender filet steak	Filetspitze	Tierno trozo de carne	Punta di filetto	Varkenshaasje
Foie	Liver	Leber	Hígado	Fegato	Lever
Foie gras (de canard, d'oie)	Foie gras / rich duck or goose liver paté	Stopfleber gemästeter (Enten, Gänse)	Foie gras (de pato, de oca)	Fegato grasso (d'oca, d'anatra)	(Vette) lever (van eend of gans)
Foie de volaille	Sautéed chicken liver	Gebratene Geflügelleber	Higado de aves	Fegatini di pollo	Levers van gevogelte
Gésiers	Gizzards	Geflügelmagen	Mollejas	Ventrigli	Spiermaag van gans of eend
Gibier	Game	Wildbret	Caza	Salvaggina	Wildbraad
Gigot d'agneau	Leg of lamb	Lammkeule	Pernil	Cosciotto di agnello	Lamsbout
Gîte	Shin of beef	Nuss vom Rind	Parte del muslo de carne de vaca	Controgirello	Gîte
Grillade	Grilled food	Gegrilltes	Parillada	Carne ai ferri	Gegrild vlees
Jambon blanc	Cooked ham	Gekochter Schinken	Jamón dulce, de York	Prosciutto cotto	Gekookte ham
Jambon cru	Cured ham	Roher Schinken	Jamón crudo	Prosciutto crudo	Rauwe ham
Jambonneau	Leg of pork	Eisbein	Pierna de cerdo	Cosciotto di maiale	Ijsbeen, varkenshiel
Jarret	Shin and/or knuckle of veal or beef	Haxe	Jarrete	Stinco	Schenkel



RESTAURANTS - VIANDES



Kassler	Marinated smoked ham	Kassler	Filete de cerdo ahumado	Arrosto di maiale affumicato	Gerookte varkensfilet
Langue de bœuf	Beef tongue	Rinderzunge, Ochsenszunge	Lengua de buey	Lingua di bue	Ossentong
Lapereau	Young rabbit	Junges Kaninchen	Gazapo (conejo joven)	Coniglietto	Jong konijn
Lapin	Rabbit	Kaninchen	Conejo	Coniglio	Konijn
Lard	Bacon	Speck	Tocino, lardo, bacón	Pancetta	Spek
Lardons	Diced bacon, lardons	Speckwürfel	Taquitos de tocino	Lardello	Gebakken spekblokjes
Lièvre	Hare	Hase	Liebre	Lepre	Haas
Magret de canard	Breast of duck	Entenbrustfilet	Magret de pato	Filetto di anatra	Eendenborst
Magret de canard fumé	Smoked breast of duck	Geräucherte Entenbrust	Magret de pato ahumado	Filetto di anatra affumicato	Gerookte eendenborst
Médaille	Medallion	Medaille	Lancha	Medaglione	Médaille
Merguez	Spicy beef or mutton sausage	Scharfes Bratwürstchen aus Rind - oder Hammelfleisch	Salchicha de cordero con pimenton fuerte	Salsiccia piccante di carne di manzo o di montone	Pikante braadworstje van rund of schapenvlees
Noix de veau	Cushion of veal	Kalbsnuss	Pedazo delicado de ternero	Noce di vitello	Kalfsnoot
Oie	Goose	Gans	Oca	Oca	Gans
Onglet	Flank of beef	Rindersteak	Filete de vaca	Punta di petto	Malse bieflap
Os à moelle	Marrow bone	Markknochen	Hueso de espinazo	Osso midolloso	Mergpijp
Pâté	Meat pâté	Fleischpastete	Paté	Patè	Paté
Pavé de bœuf	Thick-cut steak of beef	Dicke Scheibe Rindfleisch	Pate de vaca	Boccone spesso di manzo	Biefstuk
Perdrix, perdreau	Partridge	Rebhuhn	Perdiz	Pernice	Patrijs
Petit salé	Salk pork	Pökelfleisch	Cecina	Carne di maiale cotta con spezie in acqua salata	Hartig hapje
Pièce de bœuf	Top rump cut of beef	Rindersteak	Solomillo gruesto de vaca	Taglio di manzo	Biefstuk
Pigeon / pigeonneau	Pigeon/young pigeon	Taube / Täubchen	Palomo	Piccione	Duif
Pintade	Guinea-fowl	Perlhuhn	Pintada	Faraona	Parelhoen



RESTAURANTS - VIANDES



Porc	Pork	Schweinefleisch	Cerdo	Maiale	Varkensvlees
Pot-au-feu	Beef and vegetables stew	Gemüse und Fleischartopf	Cocido	Bollito misto	Franse stoofpot van groenten en vlees
Poulet	Chicken	Hähnchen	Pollo	Pollo	Kip
Quenelle	Dumpling	Fleisch oder Fischklösschen	Rollito	Quenelle	Knoedel
Quenelles de foie	Liver dumpling	Leberklösse	Especies de croqueta de hígado	Quenelle di fegato	Leverknoedels
Râble de lièvre	Saddle of hare or rabbit	Hasen- oder Kaninchenrücken	Lomo de liebre	Lombo di lepore	Hazenrug, konijnenrugfilet
Ragoût	Stew	Ragout	Ragout	Stufato	Ragout
Rillettes	Bits of pork or goose meat which are first prepared as rillauds	Schweine-, Enten- oder Gänsegrießen	Picadillo de chicharrones	Rillettes	Rillettes
Ris de veau	Calf's sweetbread	Kalbsbries	Asaduras de ternera	Animella di vitello	Kalfszwezerik
Rognon	Kidney	Nieren	Riñones	Rognoni	Niertjes
Rosbif	Roastbeef	Roastbeef, Rinderrostbraten	Rosbif	Rosbif	Rosbief
Rôti	Roast	Braten	Asado	Arrosto	Gebraden
Sanglier	Boar, wild pig	Wildschwein	Jabalí	Cinghiale	Everzwijn
Saucisse	Sausage	Wurst	Salchicha	Salsiccia	Worst
Saucisson	Dried sausage	Hartwurst	Salchichón	Salame	Worst
Selle	Chump	Hammelrücken	Silla	Sella	Zadel
Selle d'agneau	Saddle of lamb / lamb chump	Lammrücken	Faldilla (parte trasera) de cordero lechal	Sella di agnello	Lamszadel
Steack haché	Minced beef	Hackfleisch	Carne picada	Bistecca tritata	Gehakte biefstuk
Steak tartare	Raw beef mixed with chopped onions, capers, parsley and Worcester sauce, served with a raw egg	Tartar	Biftec tártaro	Bistecca alla tartara	Tartaar
Terrine	Terrine (a sort of paté)	Fleischpastete	Terrina	Terrina	Terrine
Tournedos poêlé	Pan-fried tournedos	Tournedos aus der Pfanne	Tournedós a la sartén	Tournedos in padella	Tournedos
Veau	Veal	Kalb	Ternera	Vitello	Kalfsvlees
Viande hachée	Minced meat	Hackfleisch	Carne picada	Carne tritata	Gehakt
Volaille	Poultry and fowl	Geflügel	Ave (de corral, por lo general)	Pollo	Gevogelte



RESTAURANTS - PLATS



Bisque d'écrevisses	Creamy crayfish scalp flavoured with wine, cognac and fresh cream	Cremige Krebsuppe, verfeinert mit Weißwein, Cognac und Creme fraiche	Sopa de crema de cangrejo de río, con vino blanco, coñac y crema fresca	Crema di gambero con vino bianco, cognac e panna	Romige rivierkreeftensoep verfijnd met witte wijn, cognac en zure room
Blanquette de veau	Veal stewed with small onions and mushrooms in a white sauce	Kalbsragout mit Perlzwiebeln, Champignons und weißer Sauce	Guisado de ternera con cebollitas y champiñones en salsa blanca	Spezzatino di vitello	Ragout van kalfsvlees met zilvruitjes en champignons in een witte saus
Bœuf bourguignon	Beef stewed in red wine with bacon, onions and carrots	Rindfleischragout, in Rotwein mit Speckwürfeln, Zwiebeln und Karotten	Guisado de vaca en vino tinto con taquitos de ticino fritos, cebolla y zanahorias	Manzo brasato in una salsa a base di vino rosso	Ragout van rundvlees, gestoofd in rode wijn met spekblokjes, uien en worteltjes
Bouchée à la reine / Vol au vent	Puff-pastry case with savoury creamed chicken	Königinnen-Pastete	Hojaldre de pollo, champiñones y asaduras de ternera	Vol-au-vent (sfogliatina ripiena di animelle, funghi e salsa)	Bladerdeeg met kip, champignons en kalfszwezerik
Bouillabaisse (soupe de poissons provençale)	Bouillabaisse, provençal fish and seafood soup	Bouillabaisse, Provenzalischer Fischeintopf	Bullabesa, zarzuela de pescado	Bouillabaisse, zuppa di pesce tipica della Provenza	Bouillabaisse
Brochette	Skewer	Spiess, Schaschlik	Pinchos	Spiedino	Spies
Choucroute	Sauerkraut	Sauerkraut	Choucroute	Crauti	Zuurkool
Couscous	Hard wheat served under meat (lamb, beef, chicken, merguez) and vegetables	Hartweizengries mit Fleisch (Lamm, Rind, Hähnchen, Merguez) und Gemüse	Couscous	Cuscus (Semolino di grano servito con carne (agnello e/o di manzo e/o di pollo e salsiccia piccante) e verdure)	Griesmeel geserveerd met lams - en/of rundvlees en/of kip en merguez en groenten
Croque-madame	Toasted ham and cheese sandwich with a fried egg	Doppelter Toast mit Schinken, Käse und Spiegelei	Sándwich doble y tostado con jamón, queso y un huevo frito	Toast al prosciutto e formaggio guarnito con un uovo	Tosti met ham, kaas en spiegelei
Croque-monsieur	Toasted ham and cheese sandwich	Doppelter Toast mit Schinken und Käse	Sándwich doble y tostado con jamón y queso	Toast al prosciutto e formaggio	Tosti met ham en kaas
Cuisses de grenouilles	Frogs' legs	Froschschenkel	Patatas de rana	Cosce di rane	Kikkerbilletjes
Estouffade de bœuf	Braised beef with carrots and onions in wine sauce	Rinderschmorbraten mit Karotten und Zwiebeln in Weinsauce	Carne de vaca estofada con zanahorias y cebollas, en vino blanco	Stufato di manzo (Carne di manzo cotto con carote cipolle in salsa al vino bianco)	Gestoofd rundvlees met worteltjes en uien in wijnsaus
Gardianne de taureau	Bull stew	Geschmortes Stierfleisch	Guiso de carne de toro	Piatto a base di carne di toro	Stoofpot van stierenvlees



RESTAURANTS - PLATS



Hachis parmentier	Shepherd's pie	Rinderhackfleisch mit Kartoffelbrei, im Ofen überbacken	Carne de vaca picada con pure de patatas al horno	Piatto composto da macinato di manzo e purea di patate	Schotel met rundergehakt met aardappelpuree
Navarin printanier	Navarin lamb (Lamb stew with spring vegetables and potatoes)	Lamm - oder Hammelragout mit Kartoffeln und Frühlingsgemüse	Guiso de carne de cordero con verduras	Stufato di agnello cucinato con cipolline, carote, patate e rape	Lamsragout met verse groenten
Pain Bagnat	Sandwich with mayonnaise, salad, tomato, hard boiled	Brot mit Mayonnaise, Salat, Tomate, hartem Ei, Thunfisch egg, tuna	Mayonesa, lechuga, tomate, huevo duro y atún en bocadillo	Panino con maionaise pomodori, insalata, tonno e uova sodo	Brood met mayonaise, sla, tomaat, hardgekookt ei, tonijn
Palette à la diable	Cooked ham in beer and mustard sauce	Schweineschulter mit Senfsauce	Cerdo a la brasa con mostaza	Spalla di maiale alla senape	Gesmoord varkensvlees met mosterd
Paupiette	Stuffed rolled escalope of meat, poultry, fish	Fleisch-, Geflügel, Fisch-, Kohlroulade	Rollo de col con carne, ave o pescado	Involtino	Rollade van vlees, gevogelte, vis of kool
Petit salé	Salt pork	Gepökelttes Schweinefleisch	Carne de cerdo salada / Cecina	Carne di maiale cotta con spezie in acqua salata	Hartig hapje
Pot-au-feu	beef and vegetables stew	Rindfleisheintopf mit Wintergemüse	Puchero	Bollito misto	Gekookt rundvlees met groenten
Potée	Hotpot (Pork cooked in an earthenware pot with cabbage and potatoes)	Eintopf aus Fleisch, Wurst und Gemüse	Sopa mezclada de carnes con verduras variadas especialmente cavolo e patate	Lesso di maiale o di manzo con verdure,	Diverse gekookte vleessoorten met groenten en aardappels
Quiche lorraine	Tart with eggs, diced bacon or ham and fresh cream	Mürbteigkuchen mit Eiern Speck und Creme fraiche	Tarta al horno con huevo, tocino entreverado y frito	Torta salata con uova, pancetta, prosciutto e panna	Taart met eieren gebakken spekblokjes of ham en room
Taboulé	Tabouli, tabouleh (Eastern salad with bulgur, parsley, tomatoes, bell peppers, onions, mint)	Salat aus Bulgur, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Petersilie, Pfefferminze	Tabbouleh (ensalada con bulgur, tomate, pimientos, perejil, menta)	Tabulè (insalata di cuscus con pomodori, peperoni, cipolla e menta)	Frisse salade (Midden Oosten) met bulgur of couscous, tomaten, paprika, uien, peterselie, mint
Tartare de poissons (poissons frais crus citronnés hachés à la commande)	Fish tartare (Sliced raw fish marinated in lemon)	Tartar von rohem Fisch und Zitronensaft	Tártaro de pescado crudo fresco (recién picado), con zumo de limón	Tartara di pesce	Gehakte tartaar van verse rauwe vis met citroensap
Tarte Flambée	flambéed tart (Baked thin bread dough with cream, oignons and bacon)	Flammkuchen	Masa cubierta de crema, taquitos de tocino y cebolla al horno	Flammkuchen (torta salata a base di speck, cipolle e panna)	Hartige taart met crème, spekjes en uien
Thon à la provencale	Tuna with a sauce of white wine, tomatoes, anchovies, garlic, onions, capers and basil	Thunfisch mit einer Sauce aus Wein, Tomaten, Anchovis, Knoblauch, Zwiebeln, Kapern und Basilikum	Atún con salsa de vino blanco, tomates, alcaparras y albahaca	Tonno alla provenzale cotto con pomodori, aglio, acciughe, cipolle e basilico	Tonijn in een saus van witte wijn, anchoas, ajo, cebollas, tomaten, ansjovis, knoflook, uien, kappertjes en basilicum



RESTAURANTS - ACCOMPAGNEMENTS



Agrumes	Citrus fruits	Zitrusfrüchte	Cítricos	Agrumi	Citrusvruchten
Airelle	Blueberry	Preiselbeere	Arándano	Mirtillo	Blueberry
Amandes	Almonds	Mandel	Almendras	Mandorla	Amandelen
Ananas	Pineapple	Ananas	Piña	Ananas	Ananas
Artichaut	Artichoke	Artischocke	Alcachofa	Carciofo	Artisjok
Asperge	Asparagus	Spargel	Espárrago	Asparago	Asperge
Assiette de fruits frais	Fresh fruits	Obststeller	Plato de frutas	Assortimento di frutta fresca	Vers fruit
Aubergine	Aubergine / eggplant	Aubergine	Berenjena	Melanzana	Aubergine
Avocat	Avocado	Avocado	Aguacate	Avocado	Avocado
Basilic	The herb, sweet basil	Basilikum	Albahaca	Basilico	Basilicum
Betterave rouge	Beetroot	Rote Beete / Rote Rübe	Remolacha	Barbabetola	Rode biet
Bolets, cèpes	Boletus mushrooms, ceps,	Steinpilze	Boletos, setas	Boleti, porcino	Eekhoortjesbrood
Brunoise	Diced vegetables	Feingewürfeltes Gemüse	Verdura picada	Verdura tagliata a pezzettini	In dobbelsteenjes
Carottes	Carrots	Karotten	Zanahorias	Carote	Wortelen
Champignons	Mushrooms	Pilze	Champiñones	Funghi	Champignons
Chapelure	Breadcrumbs	Paniermehl	Pan rallado	Pangrattato	Paneermeel
Châtaignes / marrons	Chestnuts	Esskastanie, Maroni	Castañas	Castagne	Tamme kastanjes
Chicorée	Witloof, Belgian endive	Endivie	Escarola	Cicoria	Andijvie
Chou (légume)	Cabbage	Kohl	Col	Cavolo	Kool
Chou-fleur	Cauliflower	Blumenkohl	Coliflor	Cavolfiore	Bloemkool
Citron	Lemon	Zitrone	Limón	Limone	Citroen
Citron vert	Lime	Limette, Limone	Lima limón	Lime	Limoen
Citrouille	Pumpkin	Kürbis	Calabaza	Zucca	Pompoen
Compote d'oignons	Onion compote	Zwiebelkompott	Compota de cebollas	Composta di cipolle	Uienmoes
Concombre	Cucumber	Gurke	Pepino	Cetriolo	Komkommer
Courgette	Zucchini, courgette	Zucchini	Calabacín	Zucchina	Courgette
Croûtons	Tiny cubes of crisp-fried bread roasted in oil or butter	Geröstete Brotwürfel	Torreznos (fritos en aceite o mantequilla)	Crostini (fritti nel burro o nell'olio)	Kleine stukjes brood, die in boter of olie goudgeel gebakken worden
Crudités de saison	Selection of seasonal raw vegetables	Rohkost der Saison	Crudeza de verduras del tiempos	Verdure crude di stagione	Seizoen gebonden groenten en of salades
Echalote	Shallot	Schalotte, Lauchzwiebel	Ajos chalote	Scalognò	Sjalotjes
Endive	Belgian endive	Chicoree	Endivia	Indivia	Witlof



RESTAURANTS - ACCOMPAGNEMENT



Fenouil	Fennel	Fenchel	Hinojo	Finocchio	Venkel
Figue	Fig	Feigen	Higo	Fico	Vijg
Fond d'artichaut	Artichoke heart	Artischockenboden	Corazón de alcachofa	Cuore del carciofo	Artisjokbodem
Fondue de poireaux	Slowly-simmered leeks	Gedünsteter Porree (Lauch)	Desleído de puerros	Fonduta di porri	Preifondue
Forestière (à la)	With mushrooms	mit Pilzen	Con champiñones	Con funghi	Met champignons
Fraises	Strawberries	Erdbeeren	Fresas	Fragole	Aardbeien
Framboises	Raspberries	Himbeeren	Frambuesas	Lamponi	Frambozen
Frites	French fries	Pommes Frites	Patatas fritas	Patatine fritte	Pommes frites, friet
Fruits de la passion	Passion fruits	Passionsfrucht, Maracuja	Fruta de la pasión, maracuyá	Granadiglia	Passievruucht
Fruits rouges	Red berries	Rote Beeren	Bayas rojas, frutas silvestres	Frutti rossi	Rode vruchten
Galette de riz	Rice cake	Reiscracker	Tortas de arroz	Tortina di riso	Rijstkoek
Garniture	Garnish	Beilagen	Guarnición	Contorno	Bijgerecht
Genièvre	Juniper berry	Wacholder	Enebro	Ginepro	Jenever
Girolles, chanterelles	Chanterelles	Pfifferlinge	Múzcalos	Gallinaccio	Cantharelen
Gratin / gratinée	Baked dish with a topping of grated cheese and sometimes breadcrumbs	Gratin /überbacken	Gratin	Gratin	Gegratineerd
Gratin dauphinois	Sliced potatoes baked with cream and browned on top	Überbackene Kartoffelscheiben	Gratín de patatas en rodajitas gratinadas con crema fresca	Gratin di patate gratinate con latte o panna	Gegratineerde rauwe aardappelschijven met zure room
Groseille	Redcurrant	Johannisbeere	Grosella	Ribes	Aalbes
Haricots blancs	White beans	Weiße Bohnen	Judías blancas	Fagioli bianchi	Witte bonen
Haricots rouges	Red beans	Rote Bohnen	Judías rojas	Fagioli rossi	Bruine bonen
Haricots verts	Green beans / French beans	Grüne Bohnen	Judías verdes	Fagiolini	Speziebonen
Julienne de légumes	thinly sliced vegetables (in the shape of a match)	In feine Streifen geschnittenes Mischgemüse	Tiras finas de verduras	Julienne di verdure (verdure tagliate sottili a listarelle)	Smalle reepjes van groenten
Légumes	Vegetables	Gemüse	Verduras	Verdure	Groenten
Lentilles	Lentils	Linsen	Lentejas	Lenticchie	Linzen
Mâche	Lamb's lettuce	Feldsalat	Milamores (variedad de lechugitas)	Valerianella	Veldsla
Maïs	Sweet corn	Mais	Maís	Granturco	Mais
Melon	Melon	Melone	Melón	Melone	Meloen
Mesclun	Salad mix of young salad leaves	Junge, gemischte Salatblätter	Mezcla de lechugas jóvenes y tiernas	Misto di insalate fresche	Verschillende long geogoste bladgroenten



RESTAURANTS - ACCOMPAGNEMENTS



Miel	Honey	Honig	Miel	Miele	Honing
Mirabelle	Yellow plum	Mirabelle	Ciruela mirabel	Mirabella	Mirabel (geel pruimpje)
Morille	Morel mushroom	Morchel	Cagarria	Spugnola	Morille
Mûre	Mulberry / blackberry	Brombeere	Mora	Mora	Braamstruik
Myrtilles	Blueberries	Heidelbeeren, Blaubeeren	Aràndano	Mirtilli	Blauwe bosbes
Navet	Turnip	Weißer Rübe	Nabo	Rapa	Knol
Noisette	Hazelnut	Haselnuss	Avellanas	Nocciola	Hazelnoot
Noix	Walnut	Walnuss	Nueces	Noce	Walnoten
Œuf	Egg	Ei	Huevo	Uovo	Ei
Œuf à la coque	Soft-boiled egg	Weichgekochtes Ei	Huevo pasado por agua	Uovo al guscio	Gekookt ei
Œuf au plat	Fried egg	Spiegelei	Huevo al plato, frito	Uovo al tegame	Spiegelei, gebakken ei
Œuf brouillé	Scrambled egg	Rührei	Huevo revuelto	Uovo strapazzato	Roerei
Omelette	Omelette	Omelette	Tortilla	Frittata	Omelet
Orange	Orange	Orange	Naranja	Arancia	Sinaasappel
Pain	Bread	Brot	Pan	Pane	Brood
Pain d'épices	Gingerbread	Honigkuchen	Alajú	Panpepato	Kruidkoek
Patate douce	Sweet potato	Süßkartoffel	Batata	Patata dolce	Zoete aardappel
Pâtes	Pasta	Nudeln, Teigwaren	Pastas	Pasta	Deegwaren, pasta
Pêche	Peach	Pfirsich	Melocotón	Pesca	Perzik
Petits pois	Peas	Erbsen	Guisantes	Piselli	Erwten
Pissenlit	Dandelion	Löwenzahn	Dientes de león	Dente di leone	Paardenbloem
Pistache	Pistachio	Pistazie	Pistacho	Pistacchio	Pistache
Pleurottes	Oyster mushrooms	Austernpilze	Pleuroto	Funghi orecchioni	Oesterzwammen
Pointes d'asperge	Asparagus tips	Spargelspitzen	Puntas de espárrago	Punte d'asparagi	Aspergekoppen
Poire	Pear	Birne	Pera	Pera	Peer
Poireau	Leek	Porree, Lauch	Puerro	Porro	Prei
Pois chiches	Chickpeas	Kichererbsen	Garbanzos	Cece	Kikkererwten
Poivrons verts, rouges, jaunes	Green, red, yellow bell peppers	Grüne, rote, gelbe Paprikaschote	Pimientos verdes, rojos, amarillos	Peperone verde, rosso, giallo	Groene, rode, gele paprika's
Pomme	Apple	Apfel	Manzana	Mela	Appel
Pommes dauphines / duchesse	Deep-fried croquettes of puréed potato mixed with puff paste	Herzoginkartoffeln	Albondigas de puré de patatas al horno	Patate dauphine (soffici crocchette di patate) Patate duchesse (rosette di purè di patate al burro con tuorli d'uovo)	Aardappelballetjes uit de oven
Pommes de terre	Potatoes	Kartoffeln	Patatas	Patate	Aardappel
Pommes de terre sautées	Sautéed potatoes	Bratkartoffeln	Patatas salteadas	Patate saltate	Gebakken aardappelen
Pommes frites	Chips / French fries	Pommes frites	Patatas fritas	Patatine fritte	Pommes frites, friet
Pommes vapeur	Steamed potatoes	Dampfkartoffeln	Patatas al vapor	Patate al vapore	Gestoomde aardappels



RESTAURANTS - ACCOMPAGNEMENTS



Potiron	Pumpkin	Kürbis	Calabaza grande	Zucca comune	Pompoen
Purée	Mashed vegetables	Püree	Puré	Purè	Puree
Quetsche	Plum	Zwetschke	Ciruela	Prugna	Quetsch
Radis	Radish	Radieschen	Rábano	Ravanello	Radijs
Raifort	Horse-radish	Meerettich	Ràbano picante	Rafano	Raifort
Raisins	Grapes	Weintrauben	Uvas	Uva	Druiven, rozijnen
Ratatouille	Provençal dish with tomatoes, aubergine, onions, sweet peppers, courgettes and garlic	Ratatouille (mit Auberginen, Zucchini, Paprikaschoten, Tomaten)	Tipo de pisto, a base de pimientos, berenjenas, tomates, calabacines, cebolla, ajo y hierbas de Provenza	Ratatouille (piatto a base di melanzane, zucchine, pomodori, cipolla, ecc. cotti insieme)	Stoofpot van paprika, aubergines, tomaten, courgettes uien, knoflook en Provençaalse kruiden
Rhubarbe	Rhubarb	Rhabarber	Ruibarbo	Rabarbaro	Rabarber
Riz	Rice	Reis	Arroz	Riso	Rijst
Salade composée	Mixed salad	Gemischter Salat	Ensalada mixta	Insalata mista	Gemengde salade
Salade verte	Green salad	Grüner Salat	Ensalada natural	Insalata verde	Groene sla
Salicorne	Glasswort	Queller (in Küstengebieten heimische Wildpflanze)	Salicornia	Salicornia	Salicorne
Sauce béarnaise	A creamy sauce made with egg-yolks, vinegar, shallots, butter, white wine and tarragon	Sauce Béarnaise (warme Sauce aus Weisswein, Essig, gehackten Schalotten, Estragon etc.)	Salsa con vino blanco, mantequilla, chalotes y estragon	Salsa bearnese	Saus op basis van witte wijn, boter, sjalotjes en estragon
Sauce béchamel	A creamy white sauce made with flour, butter and milk	Bechamelsauce	Salsa blanca con harina, mantequilla y leche	Besciamella	Béchamelsaus
Sauce au beurre blanc	Butter whipped up with vinegar or white wine and shallots	Buttersauce mit Weisswein oder Essig und Schalotten	Salsa blanca con harina, mantequilla, leche y vino blanco	Salsa di burro bianco	Witte botersaus
Sauce beurre maître d'hôtel	Parsley butter served with grilled meat and fish	Kräuterbutter	Salsa con mantequilla y perejil	Salsa di burro alla Maître d'Hôtel	Saus «maître d'hôtel»
Sauce grand veneur	Sauce for game	Schwarze Pfeffersauce für Wild	Salsa pimientada	Salsa alla cacciatore	Peppersaus
Sauce mornay	Sauce made of white béchamel sauce and cheese	Bechamelsauce mit Käse und Eigelb	Salsa blanca con harina, mantequilla, leche queso de gruyere y un amarillo de huevo	Salsa Mornay (a base di besciamella e formaggio)	Béchamelsaus met kaas en eierdooier
Sauce tartare	Cold mayonnaise sauce with pounded hard-boiled egg-yolks, chopped onions, mustard, gherkins, capers and herbs	Kalte Mayonnaise mit gehacktem hartgekochten Eigelb, Kapern und Senf	Salsa de mayonesa con huevo, alcaparra y hierbas finas picadas	Salsa tartara	Mayonnaise op basis van ei, kappertjes en fijngehakte kruiden
Spaetzele	Noodles	Spätzle	Pastas frescas	Spatzle (pasta fresca)	Kleine verse pasta
Truffles	Truffles	Trüffle	Trufas	Tartufo	Truffels



RESTAURANTS - EPICES / CONDIMENTS



Ail	Garlic	Knoblauch	Ajo	Aglio	Knoflook
Aïoli	Garlic mayonnaise	Kalte Knoblauchsauce	Salsa mayonesa con ajo	Agliata	Knoflook mayonaise
Aneth	Dill	Dill	Eneldo	Aneto	Dille
Anis	Anise	Anis	Anís	Anice	Anijs
Badiane	Chinese aniseed	Sternanis	Badiana	Badiana	Steranijs
Basilic	Basil	Basilikum	Albahaca	Basilico	Basilicum
Beurre	Butter	Butter	Mantequilla	Burro	Boter
Beurre salé	Salted butter	Gesalzene Butter	Mantequilla salada	Burro salato	Gezouten boter
Cannelle	Cinnamon	Zimt	Canela	Cannella	Kaneel
Câpres	Capers	Kapern	Alcaparras	Cappero	Kappers
Cassonade	Soft brown sugar	Brauner Zucker	Azúcar terciado	Zucchero cristallizzato bruno	Bruine suiker
Cerfeuil	Chervil	Kerbel	Perifollo	Cerfoglio	Kervel
Chantilly	Whipped cream	Schlagsahne	Chantilly, nata	Panna montata	Slagroom
Ciboulette	Chives	Schnittlauch	Cebolleta	Cipollina	Bieslook
Cornichons	Pickle / pickled gherkin	Essiggürkchen	Pepinillo	Cetriolino	Augurk
Coulis	Liquid purées of fruit, vegetables or (shell)fish	Flüssiges Püree aus passierten Früchten, Gemüsen oder Krustentieren	Salsa, puré colado	Concentrato di frutta, verdure o pesci (crostacei)	Vloeibare puree van vis, schaaldieren, vruchten of groenten
Crème fraîche	Fresh cream	Crème fraîche, Sahne	Crema fresca	Panna fresca	Zure room
Croûtons	Tiny cubes of crisp-fried bread roasted in oil or butter	In Öl oder Butter goldgelb geröstete Weißbrotwürfel	Torreznos (fritos en aceite o mantequilla)	Crostini (fritti nel burro o nell'olio)	Kleine stukjes brood, die in boter of olie goudgeel gebakken worden
Cumin	Caraway	Kümmel	Comino	Cumino	Komijn
Curry	Curry	Curry	Curry	Curry	Curry
Echalottes	Shallots	Schalotten	Ajos chalote	Scalogni	Sjalotjes
Estragon	Tarragon	Estragon	Estragón	Dragoncello	Estragon
Fleur de sel	Pure sea salt	Feines Meersalz	Sal pura	Fior di sale	Tafelzout
Gingembre	Ginger	Ingwer	Jengibre	Zenzero	Gember
Herbes	Herbs	Kräuter	Hierbas aromáticas	Erbe	Kruiden
Herbes de Provence	Provence herbs	Kräuter der Provence	Hierbas de Provenza	Erbe provenzali	Provençaalse kruiden
Huile	Oil	Öl	Aceite	Olio	Olie
Huile d'olive	Olive oil	Olivenöl	Aceite de oliva	Olio d'oliva	Olijfolie
Menthe	Mint	Pfefferminze	Menta	Menta	Mint
Miel	Honey	Honig	Miel	Miele	Honing
Moutarde	Mustard	Senf	Mostaza	Senape	Mosterd
Noix de coco	Coconut	Kokosnuss	Coco	Noce di cocco	Kokosnoot
Noix de muscade	Nutmeg	Muskatnuss	Nuez moscada	Noce moscata	Nootmuskaat
Oignon	Onion	Zwiebel	Cebolla	Cipolla	Ui



RESTAURANTS - EPICES / CONDIMENTS



Olives noires	Black olives	Schwarze Oliven	Aceitunas negras	Olive nere	Zwarte olijven
Olives vertes	Green olives	Grüne Oliven	Aceitunas verdes	Olive verdi	Groene olijven
Oseille	Sorrel	Sauerampfer	Acedera	Acetosa	Zuring
Pain	Bread	Brot	Pan	Pane	Brood
Pain de seigle	Rye bread	Roggenbrot	Pan de centeno	Pane di segale	Roggebrood
Pain d'épices	Gingerbread	Honigkuchen	Alajú	Pan pepato	Kruidkoek
Persillade	Finely-chopped parsley and shallots (or garlic)	Gewürzmischung aus Petersilie und Knoblauch	Mezcla de perejil y cebolla picados	Trito di aglio e prezzemolo	Persillade
Persil / persillé	Parsley	Petersilie	Perejil	Prezzemolo	Peterselie
Pignons	Pine nuts	Pinienkerne	Piñones	Pinolo	Pijnboompitten
Piment	Red pepper	Chilischote	Pimiento	Peperoncino	Peper
Poivre (noir, vert)	Pepper (Black, green)	Pfeffer (schwarz, grün)	Pimienta (negra, verde)	Pepe (nero, verde)	(Zwarte, groene) peper
Raisins secs	Raisins	Rosinen	Uvas pasa	Uva passa	Rozijnen
Romarin	Rosemary	Rosmarin	Romero	Rosmarino	Rozemarijn
Rouille	Spicy Provençal sauce	Provenzalische gewürzte kalte Soße	Salsa provenzal picante	Salsa piccante provenzale	Rouille
Safran	Saffron	Safran	Azafrán	Zafferano	Safran
Sauge	Sage	Salbei	Salvia	Salvia	Salie
Sel	Salt	Salz	Sal	Sale	Zout
Sucre	Sugar	Zucker	Azúcar	Zucchero	Suiker
Tapenade	Thick paste made of tuna, capers and olives pounded with anchovies, spread on toast	Aufstrich aus Kapern, schwarzen Oliven, Anchovis, Kräutern, Olivenöl und Zitronensaft	Pasta de anchoa, aceitunas verdes o negras y alcaparras en aceite de oliva	Crema provenzale a base di olive nere, acciughe e capperi tritati e conditi con olio di oliva	Pikante puree van ansjovis en zwarte of groene olijven en kappertjes met olijfolie
Thym	Thyme	Thymian	Tomillo	Timo	Tijm
Vanille	Vanilla	Vanille	Vainilla	Vaniglia	Vanille
Vinaigre	Vinegar	Essig	Vinagre	Aceto	Azijn
Vinaigrette	Traditional oil-and vinegar dressing for salads	Traditionelle Salatsauce aus Essig und Öl	Vinegreta	Vinaigrette	Vinaigrette
Xérès	Sherry	Sherry	Jeres	Sherry	Xérès



RESTAURANTS - FROMAGES



Brebis	Sheep cheese	Schafskäse	Queso de oveja	Pecora	Schapenkaas
Chèvre	Goat cheese	Ziegenkäse	Queso de cabra	Capra	Geit
Fromage	Cheese	Käse	Queso	Formaggio	Kaas
Fromage blanc	Cottage cheese	Quark	Requeson	Formaggio Quark	Kwark
Gruyère râpé	Grated Swiss cheese	Geriebener Schweizer Käse	Gruyere rallado	Groviera grattugiato	Geraspte gruyèrekaas
Munster	Strong Vosges mountain cheese	Münsterkäse	Munster	Formaggio Munster	Munsterkaas
Roquefort	Blue-veined sheep cheese	Roquefort (Schimmekäse aus Schafsmilch)	Roquefort	Roquefort (formaggio di latte di pecora a pasta molle, venato di muffa)	Roquefortkaas

RESTAURANTS - DESSERTS

Amandine	Almond tart	Mandeltörtchen	Tarta de almendra	Torta di mandorle	Taartje met amandelen
Baba au rhum	Sponge cake steeped in rum	Mit Rum getränktes Biskuittörtchen	Bizcocho con rhum	Babà al rum	Rumcake
Banana split	Vanilla ice, chocolate ice, strawberry sorbet, banana, hot chocolate sauce and whipped cream	Banana Split	Helado de vainilla, helado de chocolate, sorbete de fresa, plátano, salsa de chocolate caliente y nata	Banana Split (banana con gelato alla vaniglia, cioccolato e fragola, con salsa di cioccolato calda e panna montata)	Vanille-ijs, chocolade ijs, aardbeien sorbet, banaan, warme chocolade saus en slagroom
Bavarois	Cold dessert containing whipped cream and egg-custard	Bayerische Creme (kalte Süßspeise) met slagroom	Bávaro (entremés frío)	Bavarese (dolce freddo)	Vanillebavaroise met slagroom
Beignet	Doughnut	Krapfen	Buñuelo	Bignè	Donut
Biscuits	Cookies	Biskuit	Galleta	Biscotto	Koekje
Bredele	Buttercakes	Weihnachtbuttergebäck	Pastelitos de Noël	Biscottini a base di burro confezionati a Natale	Kleine kerstkoekjes
Charlotte	Baked pudding (fruit or cream filling)	Warme oder kalte Süßspeise auf Löffelbiskuits	Carlota	Charlotte	Charlotte
Chocolat	Chocolate	Schokolade	Chocolate	Cioccolato	Chocolade
Chocolat liégeois	Vanilla ice, chocolate, whipped cream	Vanilleis, Schokolade, Schlagsahne	Helado de vainilla, chocolate, nata	Cioccolata fredda con latte e panna	Vanille-ijs, chocolade, met slagroom
Chou (pâtisserie)	Savoury bun	Crementörtchen	Petisú	Bignè	Soesje
Clafoutis	Thick batter cake with fruits	Kuchen aus Pfannkuchenteig und Früchten (meist Kirschen)	Pastel de cerezas	Dolce cotto al forno tradizionalmente a base di ciliegie	Frans gebak van kersen
Colonel	Lemon or lime sorbet with vodka	Zitronen- oder Limonen-Sorbet mit Wodka	Sorbete de limón o lima limón con vodka	Sorbetto di limone e lima con vodka	Citroen of limoen sorbet met Wodka



RESTAURANTS - DESSERTS



Compote	Compote	Kompott	Compota	Composta	Compote
Corbeille de fruits	Fruit basket	Früchtekorb	Cesto de frutas	Cesto di frutta	Mandje vruchten
Crème	Cream	Creme, Sahne	Crema	Crema	Room
Crème anglaise	Custard	Vanillesauce	Crema inglesa	Crema inglese	Vanillesaus
Crème brûlée	Rich cream custard with a topping of burnt brown sugar	Karamellisierte Creme	Crema de vainilla caramelizada	Crema bruciata	Crème brûlée
Crème caramel / renversée	Vanilla custard with caramel sauce	Karamellcreme / gestürzte Creme	Crema caramel	Crema al caramello/ rovesciata	Crème caramel
Crème chantilly	Whipped cream containing sugar and vanilla	Schlagsahne	Chantilly, nata	Panna montata	Slagroom
Crème pâtissière	Pastry cream confectioner's custard	Konditorcreme	Crema pastelera	Crema pasticciera	Banketbakkersroom
Crêpe	Thin, wheat-flour pancake	Dünner Pfannkuchen, Crêpe	Crepe	Crepe	Pannenkoek
Dame blanche	Vanilla ice-cream case filled with almond-milk egg mousse	Vanilleeis mit Schlagsahne und heisser Schokoladensauce	Helado de vainilla, nata y chocolate fundido	Dama Bianca	Vanille-ijs met slagroom en warme chocoladesaus
Flan	Custard tart (pastry crust filled with a sweet or savoury custard)	Süßer oder pikanter Pudding	Flan	Budino	Flan
Fondant au chocolat	Chocolate fudge cake	Schokoladentorte	Fondant, pastel de chocolate	Fondente al cioccolato	Chocoladetaart
Frangipane	An almond pastry cream	Marzipancreme	Crema de almendras	Crema densa aromatizzata alle mandorle	Amandelspijs
Fromage blanc	Cottage cheese	Quark	Requesón	Ricotta morbida	Kwark
Gelée	Jelly	Gelee, Sülze	Gelatina	Gelatina	Gelei
Génoise	Sponge cake	Tortenbiskuit	Magdalena	Pan di spagna	Génoise
Glace	Ice cream	Eis	Helado	Gelato	Ijs
Ile flottante	Floating island (dessert of whipped poached egg-whites floating in vanilla custard and topped with almonds)	Dessert : gezuckerter pochierter Eischnee mit Vanillesauce	Bolas de helado y merengue con salsa de vainilla	Uova alla neve	Ile flottante
Kugelhof	Kugelhof	Kugelhopf	Bollo Alsacien con uvas secas	Kugelhopf (dolce di pasta lievitata)	Brioche uit de Elzas met rozijntjes
Meringue	Meringue	Baiser	Merengue	Meringa	Schuimgebak
Mille-feuille	Cake consisting of paper-thin layers of puff-pastry and pastry custard	Rechteckige Blätterteigschnitte mit Cremefüllung und Zuckerguss	Milhojas	Millefoglie	Millefeuille
Mousse	Cold soufflé or frothy dessert	Schaum	Mousse	Mousse	Schuim



RESTAURANTS - DESSERTS



Mystère	Ice cream with crushed almonds	Eiscreme mit Krokant überzogen	Helado crocante con crostata di mandorle	Gelato alla vaniglia ricoperto di croccante di mandorle	Ijs met geschaafde amandelen
Nougat glacé	Iced nougat	Geeistes Nougat	Tipo de turrón helado	Torrone gelato	Nougatroomijs
Omelette norvégienne	«Baked Alaska» (ice cream on sponge cake covered with meringue and browned quickly in a hot oven)	Speiseeis in Biskuitteig, mit Eischnee (Baiser) überbacken, wird oft flambiert	Helado con bizcocho merengado pasado por el horno y flameado	Gelato meringato al forno	Ijstaart, biscuitbodem met roomijs, overdekt met meringue (opgeslagen eiwit), afgebakken in een zeer hete oven
Pâtisserie	Pastries	Gebäck	Pastelería fina	Pasticceria	Gebak
Pêche Melba	Vanilla ice-cream topped with peaches in syrup and coated in raspberry purée	Pfirsich Melba	Helado de vainilla, melocotón en almíbar, almendras tostadas, jalea de grosella y nata	Pesca sciropata servita in una coppa con gelato alla vaniglia e ricoperta di panna montata	Vanille-ijs, perzik op sap, gegrilde amandelen, rode bessengelei, slagroom
Poire belle Hélène	Vanilla ice, chocolate ice, pear sorbet, pear syrup, chocolate sauce, whipped cream	Birne Helene	Helado de vainilla, helado de chocolate, sorbete de pera, almíbar de pera, chocolate fundido y nata	Pere alla bella Elena (Pere sciropate, con gelato alla vaniglia, salsa calda e panna montata)	Vanille-ijs, chocolade-ijs, peer sorbet, peer siroop, chocoladesaus, slagroom
Profiterole	Little choux-pastry balls with sweet custard pastry-cream or vanilla ice-cream and chocolate sauce	Kleine süsse Windbeutel mit Schokoladesauce	Profiterole	Profiterole	Profiterole
Quatre-quarts	Pound cake	Kastenkuchen	Cuatro-cuartos	Quattro quarti	Vier kwart cake
Salade de fruits	Fruit salad	Obstsalat	Macedonia de frutas	Macedonia di frutta	Fruitsalade
Sorbet	Water-ice	Sorbet	Sorbete	Sorbetto	Sorbet
Streussel	Crumble	Streusselkuchen		Crumble	Streussel
Tarte au fromage	Cheesecake	Quarktorte	Tarta al queso azucarado	Crostata di ricotta	Kaastaart
Tarte Tatin	Upside down caramelized apple tart	Karamelliserter gestürzter Apfelkuchen	Tarta Tatin (volteada, con manzana caramelizada)	Tarte Tatin (Crostata di mele caramellate, cotta ricoperta di pasta frolla)	Omgekeerde taart met gekarameliseerde appels
Tartelette	Tartlet / little tart	Törtchen	Tarteleta	Tortina	Taartje
Tuiles aux amandes	Almond biscuit	Mandelplätzchen	Pastitas de almendra	Tegole di mandorle	Amandelkoekjes
Vacherin glacé	Meringue rings filled with whipped cream or ice-cream	Mit Eis gefüllte Baisertorte	Tarta helada	Dolce di meringhe e di gelato	Ijstaart



Vous souhaitez

- AMÉLIORER le RECRUTEMENT et la FIDÉLISATION de votre PERSONNEL ?
- MIEUX CONNAÎTRE la LÉGISLATION du droit du TRAVAIL ?



Adhérez à la

CHARTRE DE CONFIANCE®

Hôtellerie, restauration & hôtellerie de plein air

- ➔ Accédez à des outils favorisant le respect de la réglementation en matière de recrutement, formation et conditions de travail
- ➔ Instaurez un rapport de confiance avec vos employés

⊕ D'INFOS

Service Tourisme Saint-Raphaël
Tél. 04 98 11 41 48/49 - Mail : st-raph.tourisme@var.cci.fr

« Dispositif développé par la CCI VAR, le réseau consulaire PACA et leurs partenaires, avec le parrainage du Conseil Régional PACA, avec le co-financement du Conseil Régional PACA et de la DIRECCTE. »

© CCIR Pays de la Loire 2008 - Tous droits réservés - Droit d'utilisation conféré à la CCIR PACA

CAPFORMA

RÉVÉLATEUR DE TALENTS POUR DEMAIN

2012 -2013



Formation obligatoire*

Hygiène alimentaire en restauration commerciale

➔ Acquérir les capacités pour organiser et gérer l'activité dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation.

🕒 Durée : 2 jours

Contact

Toulon 04 94 22 81 40
St Raphaël 04 94 82 16 30
capforma@var.cci.fr

* Selon le décret du 24 juin 2011 et l'arrêté ministériel du 5 octobre 2011, les établissements de restauration traditionnelle, restauration rapide, cafétérias et libre-service qui se créent ou existent déjà, sont dans l'obligation d'avoir dans leur personnel au moins une personne formée à l'hygiène alimentaire depuis le 1^{er} octobre 2012.



Lexique créé par



1^{er} réseau d'entreprises du Var

**236, Bd Maréchal Leclerc
CS 90008
83107 Toulon cedex
T. 04 94 22 80 00 - F. 04 94 22 80 01
www.var.cci.fr**