



PETIT LEXIQUE DE TRADUCTION

À L'USAGE DES CAFÉS,
HÔTELS &
RESTAURANTS



SOMMAIRE

Méthode de présentation	2
Mots d'accueil	4
HÔTEL Mots utiles / Expressions usuelles	6
USEFUL WORDS / NÜTZLICHE WÖRTER / PALABRAS UTILES / PAROLE UTILI / NUTTIGE WOORDEN	
HÔTEL Petit déjeuner	12
BREAKFAST / FRÜHSTÜCK / DESAYUNO / PRIMA COLAZIONE / ONTBIJT	
HÔTEL À la réception	14
AT THE RECEPTION / BEIM EMPFANG / A LA RECEPCION / ALLA RECESSION / AAN DE RECEPTIE	
RESTAURANT Mots utiles / Expressions usuelles	16
USEFUL WORDS / NÜTZLICHE WÖRTER / PALABRAS UTILES / PAROLE UTILI / NUTTIGE WOORDEN	
RESTAURANT Boissons	26
DRINKS / GETRÄNKE / BEBIDAS / BEVANDE / DRANKEN	
RESTAURANT Entrées	30
STARTERS / VORPEISEN / ENTREMESSES / ANTIPASTO / VOORGERECHTEN	
RESTAURANT Poissons	32
FISH DISHES / FISCHGERICHTE / PESCADOS / PESCI / VISGERECHTEN	
RESTAURANT Viandes	42
MEAT DISHES / FLEISCHGERICHTE / CARNES / CARNI / VLEESGERECHTEN	
RESTAURANT Plats	52
DISHES / GERICHTE / PLATOS / PIATTI / GERECHTEN	
RESTAURANT Accompagnements	56
GARNISH / BEILAGE / ACOMPAÑAMIENTOS / CONTORNO / BIJGERECHTEN	
RESTAURANT Épices et condiments	64
SPICES - CONDIMENTS / SPEZIE - GEWÜRZE / ESPECIAS - CONDIMENTOS / SPEZIE - CONDIMENTI / SPECERIJEN - KRUIDEN	
RESTAURANT Fromages et desserts	68
CHEESE & DESSERTS / KÄSE & DESSERT / QUESOS & POSTRES / FORMAGGI & DOLCI / KAAS & DESSERT	



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*)
-  Speckkuchen mit Eiern, Creme fraiche

MOTS D'ACCUEIL



A bientôt	See you soon	Bis bald
Au revoir	Goodbye	Auf Wiedersehen
Avez-vous fait bon voyage ?	Did you have a good trip?	Hatten Sie eine gute Reise?
Bienvenue	Welcome	Herzlich Willkommen
Bonjour	Good morning (am) / Good afternoon (pm)	Guten Tag
Comment allez-vous?	How are you ?	Wie geht es Ihnen ?
Merci	Thanks	Danke
Non	No	Nein
Oui	Yes	Ja
Puis-je vous aider ?	Can I help you ?	Kann ich Ihnen helfen ?
S'il vous plaît ?	Please	Bitte

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



Hasta pronto

A presto

Tot snel

Adiós

Arrivederci

Tot ziens

¿ Ha tenido un buen viaje ?

Avete fatto
un buon viaggio ?

Heeft u een goede reis
gehad ?

Bienvenido/a

Benvenuti

Welkom

Buenos días

Buongiorno

Goedendag

Qué tal?

Come sta ?

Hoe gaat het met u ?

Gracias

Grazie

Dank u wel

No

No

Nee

Si

Si

Ja

¿ Le puedo ayudar ?

Posso esserle di aiuto ?

Kan ik u helpen ?

Por favor

Prego

Alstublieft

HÔTEL - MOTS UTILES



Ampoule électrique	Bulb	Glühbirne
Animaux de compagnie	Pets	Haustiere
Annuler	Cancel	Stornieren
Ascenseur	Lift	Aufzug
Attribuer (une chambre)	Allocate (a room)	Ein Zimmer zuteilen
Bagage	Luggage	Gepäck
Baignoire	Bath / Bathtub	Badewanne
Blanchisserie	Laundry service	Wäscherei
Centre de remise en forme	Fitness center	Fitness-Center
Ce soir	Tonight	Heute Abend
Cet après-midi	This afternoon	Heute Nachmittag
Chambre	Room	Zimmer
Chambre communicante	Connecting room	kommunizierende Zimmer
Chambre familiale	Family room	Familienzimmer
Client	Guest, customer	Gast
Climatisation	Air conditioning	Klimaanlage
Coffre-fort	Safe	Safe
Coiffeur	Hairdresser	Friseur
Couloir	Corridor	Gang
Couverture	Blanket	Decke
Date d'arrivée	Arrival date	Ankunftsdatum
Date de départ	Departure date	Abreisedatum
Date de naissance	Birth date	Geburtsdatum
Date/heure limite	Deadline	letzte Frist
Demain	Tomorrow	Morgen
Demi-pension	Half board	Halbpension
Dessus de lit	Bedsread	Tagesdecke
Drap	Sheet	Betttuch
Drap de bain	Bath sheet	Badetuch
Douche	Shower	Dusche
Durée du séjour	Length of stay	Dauer des Aufenthaltes
Etage	Floor	Stockwerk
Fauteuil roulant	Wheelchair	Rollstuhl
Félicitations	Congratulations	Glückwunsch
Fiche d'hôtel	Registration form	Hotelregistrierung
Fuite d'eau	Water leak	Wasser leck
Gant de toilette	Flannel / Facecloth	Waschlappen
Gel douche	Shower gel	Duschgel



Bombilla	Lampadina	Gloeilamp
Animales de compañía	Animali da compagnia	Huisdieren
Anular, cancelar	Annulare/cancellare	Annuleren
Ascensor	Ascensore	Lift
Atribuir un cuarto	Assegnare (una camera)	Een kamer toewijzen
Equipaje	Bagagli	Bagage
Baño	Vasca da bagno	Bad
Lavandería	Lavanderia	Wasserij
Centro de fitness	Centro di fitness	Fitness center
Esta noche	Questa sera	Vanavond
Esta tarde	Questo pomeriggio	Vanmiddag
Cuarto / habitación	Camera	Kamer
Habitación comunicante	Camera comunicante	Aangrenzende kamer
Habitación familiar	Camera familiare	Familiekamer
Cliente	Cliente	Klant
Climatización	Aria condizionata	Airconditioning
Caja fuerte	Cassaforte	Kluis
Peluquería	Parrucchiere	Kapper
Corredor	Corridoio	Gang
Manta	Coperta	Deken
Día de llegada	Data di arrivo	Datum van aankomst
Día de marcha	Data di partenza	Datum van vertrek
Fecha de nacimiento	Data di nascita	Geboortedatum
Fecha/hora limite	Data/ora limite	Deadline/ Tijdslimiet
Mañana	Domani	Morgen
Media pensión	Mezza pensione	Halfpension
Colcha	Copriletto	Bedsprei
Sábana	Lenzuolo	Laken
Toalla de baño	Asciugamano da bagno	Badhanddoek
Ducha	Doccia	Douche
Duración de la estancia	Durata del soggiorno	Verblijfsduur
Piso	Piano	Verdieping
Silla de ruedas	Sedia a rotelle	Rolstoel
Felicitaciones	Congratulazioni	Gelukwensen
Ficha de hotel	Scheda di prenotazione alberghiera	Inschrijving hotel
Escape de agua	Fuga d'acqua	Waterlek
Manguilla	Guanto da bagno	Washandje
Gel de baño	Bagnoschiuma	Douchegeel



HÔTEL - MOTS UTILES



Gouvernante	Housekeeper	Haushälterin
Handicapé	Disabled	Behindert
Hors-service	Out of order	Außer Betrieb
Inclure	Include	Einschließlich
Jour férié	Bank holiday / public holiday	Feiertag
Lampe de chevet	Bedside lamp	Nachtischlampe
Lettre de confirmation	Confirmation letter	Bestätigungsbrief
Liste d'attente	Waiting list	Warteliste
Lit d'appoint	Extra bed	Zusatzbett
Lit double	Double bed	Doppelbett
Lit simple	Single bed	Einzelbett
Lits jumeaux	Twin beds	Zwei Betten
Mouchoirs	Handkerchiefs / tissues	Taschentücher
Nappe	Tablecloth	Tischtuch
Nettoyage à sec	Dry cleaning	Trockenreinigung
Nettoyer	Clean up	Reinigen / Saubermachen
Nom et prénom	Full name	Name und Vorname
Non-fumeur	No-smoking	Nichtraucher
Nuit	Night	Nacht
Numéro de chambre	Room number	Zimmernummer
Oreiller	Pillow	Kopfkissen
Papier toilette	Toilet paper	Toilettenpapier
Penderie	Wardrobe	Kleiderschrank
Pension complète	Full board	Vollpension
Petit lit, berceau	Cot	Kinderbett, Wiege
Piscine	Swimming pool	Schwimmbad
Plateau-repas	Meal tray	Lunchpaket
Porte	Door	Tür
Réception	Reception	Empfang
Réservation	Booking / reservation	Reservierung
Responsable de réception	Reception manager	Empfangsleiter
Réveil par téléphone	Wake up call	Weckdienst per Telefon
Rez de chaussée	Ground floor	Erdgeschoss
Rideau	Curtain	Vorhang
Basse Saison	Low Season	Nebensaison
Haute Saison	High Season	Hochsaison
Hors saison	Off season	Außerhalb der Saison
Moyenne Saison	Mid Season	Mittelsaison
Salle de bain	Bathroom	Badezimmer
Savon	Soap	Seife
Se faire réveiller	Be woken up	Sich wecken lassen
Sèche cheveux	Hair-dryer	Föhn
Séminaire	Convention	Seminar



Duéña	Governante	Gouvernante
Minusválido	Handicappato	Gehandicapte
Fuera del servicio	Fuori servizio	Buiten dienst
Incluir	Includere	Insluiten
Día festivo	Festivo	Feestdag
Lámpara de mesilla	Lampada da comodino	Bedlampje
Carta de confirmación	Lettera di conferma	Bevestigingsbrief
Lista de espera	Lista di attesa	Wachlijst
Cama extra	Letto supplementare	Extra bed
Cama de matrimonio	Letto matrimoniale	Tweepersonsbed (aparte bedden)
Cama individual	Letto singolo	Eenpersoonsbed
Camas gemelas	Letti gemelli	Tweepersonsbed
Pañuelos	Fazzoletti	Zakdoeken
Mantel	Tovaglia	Tafelkleed
Limpieza en seco	Lavaggio a secco	Chemisch reinigen
Limpiar	Pulire	Schoonmaken
Apellido y nombre	Cognome e nome	Naam en voornaam
Prohibido fumar	Non fumatori	Niet-roker
Noche	Notte	Nacht
Numero de la habitación	Numero di camera	Kamernummer
Almohada	Guanciale	Hoofdkussen
Papel higiénico	Carta igienica	Toiletpapier
Armario	Guardaroba	Klerenkast
Pensión completa	Pensione completa	Volpension
Cama pequeña	Culla	Kinderbed, wieg
Piscina	Piscina	Zwembad
Bandeja de comida	Vassoio	Maaltijd op kamer
Puerta	Porta	Deur
Recepción	Reception	Receptie
Reservación	Prenotazione	Reservering
Recepcionista	Responsabile della reception	Receptie- verantwoordelijke
Despertar por teléfono	Sveglia telefonica	Wekdienst per telefoon
Planta baja	Pianterreno	Benedenverdieping
Cortina	Tenda	Gordijn
Baja Temporada	Bassa Stagione	Laagseizoen
Alta Temporada	Alta Stagione	Hoogseizoen
Fuera de temporada	Fuori stagione	Buiten seizoen
Mediana Temporada	Media Stagione	Tussenseizoen
Cuarto de baño	Stanza da bagno	Badkamer
Jabón	Sapone	Zeep
Hacerse despertar	Farsi svegliare	Zich laten wekken
Secador de pelos	Asciugacapelli	Haardroger / Föhn
Seminario	Seminario	Seminar



HÔTEL - MOTS UTILES



Service d'étage	Room service	Zimmerservice
Serviette de toilette	Towel	Handtuch
Suite nuptiale	Honeymoon suite	Hochzeitszimmer
Supplémentaire	Additional	Zusätzlich
Table de nuit	Bedside table	Nachttisch
Toilettes	Toilets	Toiletten
Tranquille, calme	Quiet, calm	Ruhig
Valise	Suitcase	Koffer

HÔTEL - EXPRESSIONS USUELLES

A l'extérieur	Outside	Aussen
Avoir libre accès à	To have free access to	Freie Benutzung
Départ de bonne heure	Early departure	Frühe Abfahrt
Deux fois par jour	Twice a day	Zweimal pro Tag
Etre complet	Be sold out, full	Ausgebucht
Etre vraiment désolé	Be awfully sorry	Es tut mir sehr leid
Faire monter un repas	Have a meal sent up	Zimmerbestellung
Faire une chambre	To do a room	Ein Zimmer saubermachen
Il n'y a pas de quoi	You are welcome	Gern geschehen
J'ai réservé pour ce soir	I booked a room for tonight	Ich habe für diesen Abend reserviert
J'annule ma chambre	I would like to cancel my reservation	Ich storniere mein Zimmer
La semaine prochaine	Next week	Nächste Woche
Nous sommes deux	We are two of us	Wir sind zu zweit
Nous voulons nos chambres à midi	We want the rooms for noon	Wir wollen unsere Zimmer am Mittag
On a perdu ma valise	My suitcase has been lost	Meinen Koffer ist verloren gegangen
Ouvert 24h sur 24	Open 24 hours a day	Rund um die Uhr
Prendre un message	Take a message	Eine Mitteilung hinterlassen
Quel petit déjeuner ?	What type of breakfast ?	Welches Frühstück ?
Réserver une chambre	Reserve/book a hotel room	Ein Zimmer reservieren
Toute la soirée	All evening	Der ganze Abend



Servicio de piso	Servizio in camera	Roomservice
Toalla	Asciugamano	Handdoek
Suite de matrimonio	Suite matrimoniale	Bruidsuite
Suplementario	Supplementare	Extra
Mesita de noche	Comodino	Nachtkastje
Servicios	Gabinetto	Toilet
Tranquilo, quieto	Tranquillo, quieto	Rustig
Maleta	Valigia	Koffer



A fuera	A l'esterno-fuori	Buiten
Servicio libre	Avere libero accesso a	Vrije toegang hebben tot
Marchar temprano	Partenza presto	Vroeg vertrek
Dos vez al día	Due volte al giorno	Twee keer per dag
Estar lleno	Essere completo	Volgeboekt zijn
Sentirlo mucho	Essere veramente spiacente	Helaas tot onze spijt
Llevar comida a la habitación	Fare portare un pasto	Een maaltijd langsbrengen
Limpiar una habitación	Pulire una camera	Een kamer klaarmaken
De nada	Prego	Geen dank
He reservado para esta noche	Ho prenotato per questa sera	Ik heb gereserveerd voor vanavond
Dejo mi habitación	Cancello la prenotazione della mia camera	Ik annuleer mijn kamer reservering
La próxima semana	La settimana prossima	Volgende week
Somos dos	Siamo in due	Wij zijn met twee personen
Queremos nuestras habitaciones para mediodía	Vogliamo avere le camere per mezzogiorno	Wij willen de kamers rond 12 uur betrekken
Mi maleta esta perdida	Si è persa la mia valigia	Men heeft mijn koffer verloren
Abierto 24/24h	Aperto 24 ore su 24	Geopend 24/24
Tomar un mensaje	Prendere un messaggio	Een bericht opnemen
Cual desayuno vas a elegir	Quale colazione ?	Welk soort ontbijt ?
Reservar una habitación	Prenotare una camera	Een kamer reserveren
Toda la noche	L'intera serata	De hele avond

HÔTEL - PETIT DEJEUNER



Biscotte	Rusk	Zwieback
Boisson chaude	Hot drink	Heißes Getränk
Café	Coffee	Kaffee
Cassonade	Soft brown sugar	Brauner Zucker
Céréales	Cereals	Getreideflocken
Chocolat chaud	Hot chocolate	Heiße Schokolade
Chocolat en poudre	Chocolate powder	Kakaopulver
Compote	Compote	Kompott
Confiture	Jam	Konfitüre
Croissant	Croissant	Croissant
Fromage blanc	Cottage cheese	Quark
Jus d'ananas	Pineapple juice	Ananassaft
Jus d'orange	Orange juice	Orangensaft
Jus de pamplemousse	Grapefruit juice	Grapefruitsaft
Jus de pomme	Apple juice	Apfelsaft
Lait	Milk	Milch
Œuf	Egg	Ei
Œuf à la coque	Boiled egg	Weichgekochtes Ei
Œuf brouillé	Scrambled egg	Rührei
Orange pressée	Squeezed orange	Frischgepresster Orangensaft
Pain	Bread	Brot
Pain d'épice	Gingerbread	Lebkuchen
Pain au chocolat	Chocolate croissant	Schokoladencroissant
Pain grillé	Toasted bread	Toastbrot
Petit-déjeuner continental	Continental breakfast	Kontinentales Frühstück
Quatre-quarts	Pound cake	Kastenkuchen
Salade de fruits	Fruit salad	Obstsalat
Sucre	Sugar	Zucker
Thé	Tea	Tee
Viennoiseries	Danish pastries	Kleingebäck
Yaourt	Yoghurt	Joghurt



Biscote	Pane biscottato	Crackers
Bebida caliente	Bevanda calda	Warme drank
Café	Caffè	Koffie
Azucar tersiado	Zucchero cristallizzato bruno	Bruine suiker
Cereales	Cereali	Granen / cornflakes
Chocolate caliente	Cioccolata calda	Chocolademelk
Chocolate en polvo	Cioccolato in polvere	Chocolade in poeder
Compota	Composta	Compote
Confitura	Confettura	Jam
Croissant	Croissant	Croissant
Requesón	Ricotta morbida	Kwark
Zumo de piña	Succo di ananas	Ananassap
Zumo de naranja	Succo d'arancia	Sinaasappelsap
Zumo de pomelo	Succo di pompelmo	Grapefruitsap
Zumo de manzana	Succo di mele	Appelsap
Leche	Latte	Melk
Huevo	Uovo	Ei
Huevo pasado por agua	Uovo al guscio	Gekookt ei
Huevo revuelto	Uovo strapazzato	Roereieren
Naranja exprimida	Spremuta d'arancia	Sinaasappel vers geperst
Pan	Pane	Brood
Alajú	Panpepato	Kruidkoek
Chocolatín	Saccottino al cioccolato	Chocoladebroodje
Pan tostado	Fetta di pane tostata	Geroosterd brood
Desayuno continental	Colazione continentale	Continentaal ontbijt
Cuatro-cuartos	Quattro quarti	Cake
Macedonia de frutas	Macedonia di frutta	Fruitsalade
Azúcar	Zucchero	Suiker
Té	Tè	Thee
Pasteles	Paste	Zoete broodjes
Yogur	Yogurt	Yoghurt



HÔTEL - RÉCEPTION



Acompte	Deposit	Anzahlung
Addition, facture	Bill, invoice	Rechnung
Calculer un tarif	Calculate a rate	Einen Tarif berechnen
Espèces, liquide	Cash	Bargeld
Facture séparée	Separate bill	Getrennte Rechnung
Frais d'annulation	Cancellation fees	Stornierungskosten
Frais supplémentaires	Extra cost	Aufpreis
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 Vorlage des Ausweises akzeptiert
Les cartes de crédit sont acceptées	Credit cards are accepted	Kreditkarten werden akzeptiert
Les chèques ne sont plus acceptés	Cheques are no longer accepted	Schecks werden nicht mehr akzeptiert
Mode de paiement	Payment method	Zahlungsart
Payer à l'avance	Pay in advance	Per Vorauszahlung
Payer comptant	Pay cash	Per Barzahlung
Plein tarif	Full price	Normaltarif
Prix de la chambre	Room rate	Zimmerpreis
Remise, réduction	Discount	Preisnachlass, Preisreduzierung
Tarif	Rate, Fare	Tarif
Tarif familial	Family rate	Familientarif
Taxe de séjour	Local tax	Kurtaxe



Anticipo	Acconto	Aanbetaling
Cuenta	Conto	Rekening
Calcular un precio	Calcolare una tariffa	Een tarief berekenen
Efectivo	Contanti	Contant
Cuenta separada	Fattura separata	Aparte rekening
Gastos de cancelación	Spese di cancellazione	Annuleringskosten
Gastos suplementarios	Spese supplementari	Extra kosten
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
Se aceptan tarjetas de crédito	Carte di credito accettate	Creditcards worden geaccepteerd
No se aceptan cheques	Non si accettano più gli assegni	Cheques worden niet meer geaccepteerd
Modo de pago	Modo di pagamento	Betalingswijze
Pagar de antemano	Pagare in anticipo	Vooruitbetalen
Pagar al contado	Pagare in contanti	Contant betalen
Tarifa completa	Tariffa piena	Normaal tarief
Precio de la habitación	Prezzo della camera	Kamertarief
Descuento	Sconto	Korting, vermindering
Tarifa	Tariffa	Tarief
Tarifa familiar	Tariffa familiare	Familietarief
Impuesto de temporada	Tassa di soggiorno	Verblijfsbelasting



RESTAURANTS - MOTS UTILES



Accompagnement	Garnish	Beilage
Addition, facture	Bill	Rechnung
Allumettes	Matches	Streichhölzer
Apéritif	Aperitif, appetizer	Aperitif
Aromates	Herbs	Kräuter
Assiette	Plate	Teller
Barman	Barman / bar tender	Barmann
Boule (de glace)	(ice cream) scoop	(Eis)Kugel
Bouteille	Bottle	Flasche
Buffet de restauration	Buffet	Büffet
Carafe d'eau	Pitcher of water	Karaffe Wasser
Carte des desserts	Dessert list	Nachtschkearte
Carte des vins	Wine list	Weinkarte
Cendrier	Ash-tray	Aschenbecher
Chaud	Warm/hot	Warm, heiß
Chef de cuisine	Chef	Küchenchef
Client	Customer	Gast
Climatisation	Air conditioning	Klimaanlage
Coupe de glace	Ice cream cup	Eisbecher
Couteau	Knife	Messer
Crème	Cream	Creme
Cru	Raw	Roh
Cuillère	Spoon	Löffel
Déjeuner	Lunch	Mittagessen
Demi-bouteille	Half-bottle	Halbe Flasche
Demi-pension	Half-board	Halbpension
Dessert	Dessert	Dessert, Nachspeise
Dîner, repas du soir	Dinner	Abendessen
Entrées	Starters	Vorspeisen
Epices	Spices	Gewürze
Espèces, liquide	Cash	Bargeld
Fauteuil roulant	Wheelchair	Rollstuhl
Fourchette	Fork	Gabel
Frais, fraîche	Fresh	Frisch
Froid	Cold	Kalt
Fromage	Cheese	Käse
Fruits	Fruit	Früchte, Obst
Fruits de mer	Seafood	Meeresfrüchte



Acompañamiento	Contorno	Bijgerecht
Cuenta	Conto	Rekening
Cerillas	Fiammifero	Lucifers
Aperitivo	Aperitivo	Aperitief
Condimentos	Aromi	Kruiden
Plato	Piatto	Schotel
Camarero	Barista	Barkeeper
Bola (de helado)	Pallina (di gelato)	(Ijs) bol
Botella	Bottiglia	Fles
Buffet	Buffè	Buffet
Jarra de agua	Caraffa d'acqua	Karafje water
Carta de postres	Carta dei dolci	Kaart met nagerechten
Carta de vinos	Carta dei vini	Wijnkaart
Cenicero	Portacenere	Asbak
Caliente	Caldo	Warm, heet
Jefe de cocina	Capocuoco	Eerste kok
Cliente	Cliente	Klant
Climatización	Aria condizionata	Airconditioning
Copa de helado	Copa di gelato	Ijscoupe
Cuchillo	Coltello	Mes
Crema	Crema	Room
Crudo	Crudo	Rauw
Cuchara	Cucchiaio	Lepel
Almuerzo	Pranzo	Lunch
Media botella	Mezza bottiglia	Halve fles
Media pensión	Mezza pensione	Halfpension
Postre	Dessert, dolce	Nagerecht
Cena	Cena	Diner, avondeten
Entrantes, entremeses	Antipasto	Voorgerechten
Especias	Spezie	Kruiden
Efectivo	Contanti	Contant
Silla de ruedas	Sedia a rotelle	Rolstoel
Tenedor	Forchetta	Vork
Fresco, fresca	Fresco	Vers
Frio	Freddo	Koud
Queso	Formaggio	Kaas
Frutas	Frutti	Vruchten
Marisco	Frutti di mare	Zeevruchten, zeebanket



RESTAURANTS - MOTS UTILES



Gâteau	Cake	Kuchen
Garniture	Garnish, side dish	Beilage
Glaçons	Ice cubes	Eiswürfel
Grillades	Grill	Grillgerichte
Handicapé	Disabled	Behindert
Ingrédients	Ingredients	Zutaten
Légumes	Vegetables	Gemüse
Nappe	Tablecloth	Tischdecke
Nature	Plain / natural	Natur, ohne Sauce
Parfums (glace)	Flavours	Geschmack (Eis)
Pâtisserie	Pastries	Gebäck
Pension complète	Full board	Vollpension
Petit déjeuner	Breakfast	Frühstück
Pichet (vin)	Pitcher of wine	(Wein) im Krug
Plateau de fromage	Cheeseboard	Käseplatte
Poissons	Fish dishes	Fisch
Poivrière	Pepper pot	Pfefferstreuer
Pourboire	Tip	Trinkgeld
Réception	Reception	Empfang
Réservation	Booking /reservation	Reservierung
Rince-doigts	Finger-bowl	Fingerschale
Basse saison	Low season	Nebensaison
Haute saison	High season	Hochsaison
Hors saison	Off season	Außerhalb der Saison
Moyenne saison	Mid season	Mittelsaison
Salière	Salt cellar	Salzstreuer
Serveur, serveuse	Waiter, waitress	Kellner, Kellnerin
Serviette	Napkin	Serviette
Spécialités	Specialities	Spezialitäten
Sucrier	Sugar-bowl	Zuckerdose
Supplémentaire	Additional charge	Aufpreis
Table	Table	Tisch
Tarte	Tart	Obstkuchen
Toilettes	Toilets	Toiletten
Tranche	Slice	Scheibe
Un quart	A quarter	Ein Viertel
Verre	Glass	Glas
Verre à eau	Water glass	Wasserglas
Verre à vin	Wine glass	Weinglas
Vestiaire	Clock room	Garderobe
Viandes	Meat	Fleisch



Tarta	Dolce	Taart
Guarnición	Contorno	Bijgerecht
Cubitos de hielo	Cubetti di ghiaccio	Ijsblokjes
Parrilladas	Carne alla griglia	Grillgerechten
Minusválido	Handicappato	Gehandicapte
Ingredientes	Ingredienti	Ingrediënten
Verduras	Verdure	Groenten
Mantel	Tovaglia	Blad
Natural, sin salsa	Al naturale	Zonder saus
Sabores (helado)	Gusti (di gelati)	Ijssmaken
Pastelería fina	Pasticceria	Gebak
Pensión completa	Pensione completa	Volpension
Desayuno	(Prima) colazione	Ontbijt
Jarra (de vino)	Boccale (di vino)	Karafje (wijn)
Plato de queso	Vassoio dei formaggi	Kaasplateau
Pescados	Pesci	Visgerechten
Pimentero	Pepaiola	Peperbus
Propina	Mancia	Fooi
Recepción	Reception	Receptie
Reservación	Prenotazione	Reservering
Lavafrutas	Sciacquadita	Vingerkom
Temporada baja	Bassa stagione	Laagseizoen
Temporada alta	Alta stagione	Hoogseizoen
Fuera de temporada	Fuori stagione	Buiten seizoen
Temporada mediana	Media stagione	Tussenseizoen
Salero	Saliera	Zoutvaatje
Camarero, camarera	Cameriere, cameriera	Ober, serveerster
Servilleta	Tovagliolo	Servet
Especialidades	Specialità	Specialiteiten
Azucarero	Zuccheriera	Suikerpot
Suplementario	Supplementare	Extra
Mesa	Tavolo	Tafel
Tarta	Torta	Taart
Servicios	Gabinetto	Toiletten
Rodaja, loncha, rebanada	Fetta	Schijf, plak
Un cuarto	Un quarto	Een kwartliter
Vaso	Bicchiere	Glas
Vaso para agua	Bicchiere da acqua	Waterglas
Vaso para vino	Bicchiere da vino	Wijnglas
Guardarropa	Guardaroba	Garderobe
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
A discrétion, à volonté	All you can eat (and drink)	Alles Inklusive
A emporter	To take away	Zum Mitnehmen
Aigre-doux	Sweet-and-sour	Süß-sauer
A la plancha	Grilled on a hot, flat top grill	Von der Grillplatte
A la vapeur	Steamed	Im Dampf gegart
A l'ancienne	Traditional, old fashioned	Auf Großmutterart
Apéritif offert par la maison	Complimentary aperitif	Aperitif auf Kosten des Hauses
Au choix	Choice of ...	Nach Wahl
Au feu de bois	Charcoal-grilled	Auf dem Holzfeuer gegrillt
Au gré du marché	Depending on the availability at the market	Je nach Marktlage
Aujourd'hui, le chef vous propose	Today's special	Heute schlägt der Küchenchef vor
Avec supplément	Extra	Mit Aufpreis
Boisson comprise	Drink included	Getränk inbegriffen
Boisson non comprise	Drink not included	Getränk nicht inbegriffen
Boisson offerte au choix	Choice of a complementary drink	Getränk auf Kosten des Hauses nach Wahl
Buffet à volonté	All-you-can-eat buffet	Büffet alles Inklusive
Ce menu n'est pas servi ce soir	This menu is not served at dinner	Dieses Menü wird abends nicht serviert
Ce soir	Tonight	Heute Abend
Chariot de dessert	Dessert trolley	Desserts vom Servierwagen
Chariot d'hors-d'œuvre	Starters trolley	Vorspeisen vom Servierwagen



Para encargar al principio de la comida

A voluntad, a discreción

Para llevar

Agridulce

A la plancha

Al vapor

De la casa, casero

Aperitivo ofrecido por la casa

A elegir, a gusto

Al fuego de leña

A la merced del mercado

Hoy el jefe hos propone

Con un suplemento

Bebida incluida

Bebida no incluida

Bebida a elegir ofrecida por la casa

Buffet a voluntad

Este menú no se sirve la noche

Esta noche

Postres a elegir (del carrito)

Entremeses a elegir (del carrito)



Da ordinare all'inizio del pasto

A piacere

Da portare via

Agrodolce

Alla «Plancha»

Al vapore

All'antico

Aperitivo offerto dalla casa

A scelta, a piacere

Al forno a legno

Secondo il mercato

Oggi, il capocuoco vi suggerisce

Con supplemento

Bevanda inclusa

Bevanda non inclusa

Bevanda regalata a scelta

Buffè a piacere

Questo menú non è proposto questa sera

Questa sera

Carrello di dolci

Carrello di antipasti



Aan het begin van de maaltijd te bestellen

Bedien U zelf naar hartelust

Om mee te nemen

Zoetzuur

à la plancha

Gekookt

Op grootmoeders wijze bereid

Aperitief aangeboden door het huis

Naar eigen keuze

Uit de houtoven

Afhankelijk van marktverse producten

Dagschotel

Met supplement

Drank inbegrepen

Drank niet-inbegrepen

Gratis drankje naar keuze

Zelfbedieningsbuffet

Dit menu wordt vanavond niet geserveerd

Vanavond

Rijdend buffet met nagerechten

Rijdend buffet met voorgerechten



RESTAURANTS - EXPRESSIONS USUELLES



Cocktail de bienvenue	Welcome drink	Willkommenstrunk
Cocktail sans alcool	Cocktail without alcohol	Alkoholfreier Cocktail
De saison	Seasonal	Saisongebunden
Demandez notre carte des vins	Ask for our wine list	Verlangen Sie unsere Weinkarte
Etre complet	Be full / No vacancies	Ausgebucht sein
Etre vraiment désolé	Be awfully sorry	Es tut mir sehr leid
Fait maison	Home-made	Hausgemacht
Fermeture hebdomadaire	Weekly closing day	Ruhetag
Formule au choix	Choice of the menu	Speisenfolge nach Wahl
Fromage ou dessert	Cheese or dessert	Käse oder Dessert
Garniture au choix	Choice of garnish	Beilage nach Wahl
Grillades au feu de bois	Dishes grilled on a wood fire	Gegrilltes vom Holzfeuer
Heures des repas : de ... à ...	Meal times : from ... to ...	Essenszeiten : von ... bis ...
Il n'y a pas de quoi	You are welcome	Gern geschehen
J'ai réservé pour ce soir	I booked for tonight	Ich habe für diesen Abend reserviert
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 Vorlage des Ausweises akzeptiert
Le midi seulement	For lunch only	Nur Mittags
Les cartes de crédit sont acceptées	Credit cards are accepted	Kreditkarten werden akzeptiert
Les chèques ne sont plus acceptés	Cheques are no longer accepted	Schecks werden nicht mehr akzeptiert



Cóctel de bienvenida
Cóctel sin alcohol

Del tiempo

Pida la carta
de los vinos

Estar completo
Sentirlo mucho

De la casa
Cierre semanal
Oferta especial

Queso o postre

Guarnición a escoger
Parrilladas a la leña

Horario de comida :
de ... a ...
De nada

He reservado para
esta noche

Acepta cheques bajo
la presentación de un
documento de identidad

Mediodía solamente
Se aceptan tarjetas
de crédito

No se aceptan cheques
più gli assegni



Cocktail di benvenuto
Cocktail analcoolico

Di stagione

Chiedete la nostra
carta dei vini

Essere completo
Essere veramente
spiacente

Piatto casalingo
Chiusura settimanale
Proposta a scelta

Formaggio o dolce

Contorno a scelta
Carne alla griglia /
alla brace

Orario dei pasti :
dalle ... Alle ...
Prego

Ho prenotato
per questa sera

Si accettano assegni
solo su presentazione
di una carta d'identita

Solo a mezzogiorno
Carte di credito accettate

Non si accettano più
gli assegni



Welkomdrankje
Cocktail
zonder alcohol

Seizoen
gebonden

Vraag naar onze
wijnkaart

Vol zijn
Mijn excuses

Huisgemaakt
Wekelijkse sluiting
Formule naar
keuze

Kaas of
nagerecht

Bijgerecht

Op houtskool
gegrilde vleesgerechten

Etenstijden :
van ... tot ...

Geen dank

Ik heb voor
vanavond
gereserveerd

Het huis
aanvaardt
cheques enkel
op vertoon van
een identiteitsbewijs

Enkel 's middags
Creditcards
worden
geaccepteerd

Cheques
worden niet meer
geaccepteerd



RESTAURANTS - EXPRESSIONS USUELLES



Menu de dégustation	Tasting menu	Probiermenü
Menu enfant servi jusqu'à 12 ans	Kid's menu for children up to 12 years old	Kindermenü, bis zu 12 Jahren
Menu enfant	Children's menu	Kindermenü
Non-fumeur	No-smoking	Nichtraucher
Notre plat du jour et sa garniture	Today's special with vegetables	Unser Tagesgericht mit Beilagen
Nous sommes deux	We are two of us	Wir sind zu zweit
Ouvert 24h/24	Open 24 hours a day	Rund um die Uhr
Par personne	Per person	Pro Person
Plat au choix	Choice of main courses	Gericht zur Wahl
Plat du jour	Today's special	Tagesgericht
Plat principal	Main course	Hauptgericht
Plats à emporter	Take-away service	Gerichte zum Mitnehmen
Pour les tout petits : chaise haute disponible	For babies : high chair available at the table	Für die ganz Kleinen : Kinderhochstuhl auf Wunsch
Prix nets	Net prices	Nettopreise
Selon arrivage	Depending on supply	Je nach Lieferung
Selon poids	Depending on weight	Je nach Gewicht
Spécialité de la maison	Speciality of the house	Spezialität des Hauses
Spécialité régionale	Regional Speciality	Regionale Spezialität
Suggestion du jour	Today's special	Tagesspezialität
Sur commande	Made-to-order	Auf Bestellung
Taxes et services inclus	Taxes and services included	Mehrwertsteuer und Bedienung inbegriffen
Trop cuit	Overdone	Zu lange gekocht
Vin au pichet	Pitcher of wine	Offener Wein (im Krug)
Vin compris	Wine included	Wein inbegriffen



Menú de degustación with several courses	Menu di degustazione	Probeermenu, een selectie uit de kaart
Menú para niños hasta 12 años	Menu per bambini fino a 12 anni	Kindermenu tot 12 jaar
Menú para niño	Menu per bambini	Kindermenu
Prohibido fumar	Non-fumatori	Niet-roker
Nuestro plato día con su guarnición	Il nostro piatto del giorno con il suo contorno	Onze dagschotel met bijgerecht
Somos dos	Siamo in due	Wij zijn met z'n tweeën
Abierto 24/24h	Aperto 24 ore su 24	24 / 24 geopend
Por persona	A persona	Per persoon
Plato a elegir	Piatto a scelta	Gerecht naar keuze
Plato del día	Piatto del giorno	Dagschotel
Plato principal	Piatto unico	Hoofdgerecht
Plato para llevar	Piatti da portare via	Afhaalgerechten
Para los pequeños : silla para niños a la mesa	Per i bambini piccoli: seggiolone disponibile	Voor de kleintjes : kinderstoel beschikbaar
Precios neto	Prezzi netti	Netto prijzen
Según compra	Secondo gli arrivi	Volgens levering
Según peso	Secondo il peso	Naar gewicht
Espacialidad de la casa	Specialità della casa	Specialiteit van het huis
Espacialidades	Specialità regionale	Regionale specialiteit
Plato del día	Piatto del giorno	Dagschotel
Por encargo	Su ordinazione	Op bestelling
IVA y servicio incluidos	Tasse e servizi inclusi	Belasting en bediening inbegrepen
Demasiado cosido	Troppo cotto	Te veel gekookt / gebraden
Jarra de vino	Boccale di vino	Karaf wijn
Vino incluido	Vino incluso	Wijn inbegrepen



RESTAURANTS - BOISSONS



Apéritif	Aperitif, appetizer	Aperitif
Alcool	Alcohol	Alkohol
Bière blonde	Lager	Helles Bier
Bière brune	Stout	Dunkles Bier
Bière pression	Draught beer	Bier vom Fass
Bière sans alcool	Beer without alcohol	Alkoholfreies Bier
Boissons chaudes	Hot drinks	Heiße Getränke
Bolée de cidre	Cup of cider	Trinkschale mit Cidre (Apfelwein)
Bouchonné (vin)	Corked	Korkgeschmack (Wein)
Bouteille	Bottle	Flasche
Café	Coffee	Kaffee
Café crème, au lait	White coffee	Milchkaffee
Café glacé	Iced coffee	Eiskaffee
Café noir, expresso	Espresso	Espresso
Calvados	Famous apple brandy from Normandy	Apfelbranntwein
Carafe d'eau	Pitcher of water	Karaffe Wasser
Cépage	Type of vine	Rebsorte
Cidre (doux ou brut)	Cider (sweet or dry)	Apfelwein (lieblich oder herb)
Citron pressé	Squeezed lemon	Frisch gepresster Zitronensaft
Cointreau	Orange liqueur	Orangenlikör
Crème de cassis	Blackcurrant liqueur	Schwarzer Johannisbeerlikör
Décaféiné	Decaffeinated coffee	Koffeinfreier Kaffee / Kaffee Hag
Demi-bouteille	Half-bottle	Halbe Flasche
Demi-pression (0,25l)	Half a pint of draught beer (0,25l)	Glas Bier vom Fass (0,25l)
Diabolo	Lemonade with syrup	Limonade mit Sirup
Digestif	Liqueur served after dinner	Verdauungsschnaps
Eau-de-vie	Brandy	Schnaps
Eau minérale	Mineral water	Mineralwasser (still)
Eau minérale gazeuse	Sparkling water	Kohlensäurehaltiges Mineralwasser
Fruits frais pressés	Freshly pressed fruits	Frische gepresste Fruchtsäfte



Aperitivo	Aperitivo	Aperitief
Alcohol	Alcol	Alcohol
Cerveza rubia	Birra chiara	Blond bier
Cerveza negra	Birra scura	Bruin bier, donker bier
Caña de cerveza	Birra alla spina	Tapbier
Cerveza sin alcohol	Birra senza alcol	Bier zonder alcohol
Bebidas calientes	Bevande calde	Warme dranken
Bol de sidra	Ciotola di sidro	Bol cider
Con corcho	Sa di tappo	Gekurkt
Botella	Bottiglia	Fles
Café	Caffè	Koffie
Café con leche	Caffè macchiato, caffelatte	Koffie met melk
Café helado, granizado de café	Caffè freddo	Ijskoffie
Café solo	Caffè espresso	Espresso
Aguardiente de Normandie	Acquavite di sidro di Normandia	Calvados (eau de vie uit Normandië)
Jarra de agua	Caraffa d'acqua	Karafje water
Cepa	Vitigno	Druivensoort
Sidra (dulce o bruto)	Sidro (dolce/secco)	Cider (zoet of droog)
Limón exprimido	Limone spremuto	Geperste citroen
Licor de naranja	Cointreau (liquore all'arancia)	Cointreau
Crema de casis	Liquore di ribes nero	Zwartebessenlikeur
Descafeinado	Decaffeinato	Cafeïnevrije koffie
Media botella	Mezza bottiglia	Halve fles
Caña de cerveza (0,25l)	Una media (birra) (0,25l)	Glas tapbier (0,25l)
Gaseosa con jarabe	Gazzosa con sciroppo	Priklimonade met siroop
Digestivo, licor	Digestivo	Likeurtje
Aguardiente	Acquavite	Brandewijn
Agua mineral	Acqua minerale	Mineraalwater
Agua mineral con gas	Acqua minerale gassata	Mineraalwater met koolzuur
Frutas frescas exprimidas	Spremuta di frutta fresca	Verschillende verse vruchtensappen



RESTAURANTS - BOISSONS



Grand-Marnier	Orange liqueur	Orangenlikör
Infusion	Herbal tea	Kräutertee
Jus de fruits	Fruit juices	Obstsäfte
Kir cassis, vin blanc	Blackcurrant liqueur with white wine	Weißwein mit Johannisbeerlikör
Kir royal	Blackcurrant liqueur with Champagne	Champagner mit Johannisbeerlikör
Lait	Milk	Milch
Monaco	Beer with grenadine syrup and lemonade	Bier mit Grenadinensirup und Limonade
Orange pressée	Freshly squeezed orange	Frisch gepresster Orangensaft
Panaché	Shandy	Alsterwasser, Radler
Pichet (vin)	Pitcher of wine	(Wein) im Krug
Pommeau	Liqueur made with calvados and cider	Calvados mit Apfelsaft
Thé	Tea	Tee
Tomate	Aniseed-aperitif with grenadine	Pastis mit Grenadinensirup
Un quart	A quarter	Ein Viertel
Verre à vin	Wine glass	Weinglas
Vin blanc, rosé, rouge	White wine, Rosé, red wine	Weißwein, Roséwein, Rotwein
Vin chaud	Mulled wine	Glühwein



Licor de naranja	Grand Marnier	Grand Marnier
Infusión	Infuso	Kruidenthee
Zumo de frutas	Succo di frutta	Vruchtensappen
Licor de casis con vino blanco	Liquore di ribes nero con vino blanco	Zwartebessenlikeur met witte wijn
Licor de casis con Champañe	Liquore di ribes nero con champagne	Zwartebessen likeur met Champagne
Leche	Latte	Melk
Caña de cerveza con jarabe de granadina y gaseosa	Birra con gazzosa e granatina	Bier met grenadinesiroop en priklimonade
Naranja exprimida	Spremuta d'arancia	Geperste sinaasappel
Cerveza con gaseosa, o clara	Bevanda a base di birra e gazzosa	Bier met limonade
Jarra (de vino)	Boccale (di vino)	Karafje (wijn)
Licor del Calvados	Bevanda alcolica a base di Calvados e sidro	Pommeau
Té	Tè	Thee
Pastis con jarabe de granadina	Pastis (aperitivo alcolico all'anice) con granatina	Pastis met grenadinesiroop
Un cuarto	Un quarto	Een kwartliter
Vaso para vino	Bicchiere da vino	Wijnglas
Vino blanco, rosado, tinto	Vino bianco, rosato, rosso	Witte wijn, rosé, rode wijn
Vino tinto caliente	Vino caldo	Glühwijn



RESTAURANTS - ENTRÉES



Amuse-bouche	Appetizer or cocktail snack	Appetithäppchen
Aumônière de Saint-Jacques	Scallops baked in pastry	Jakobsmuscheln im Pfannkuchen
Avocat aux crevettes	Avocado with shrimps	Avocado mit Garnelen
Cuisses de Grenouille	Frogs' legs	Froschschenkel
Escargot / Petit gris	Snail / little snail	Schnecke / kleine Schnecke
Feuilleté	Pastry	Blätterteigtaschen
Foie gras	Foie gras	Stopfleber gemästeter Enten oder Gänse
Fromage de tête	Brawn / head cheese	Schweinskopfsülze
Gésier	Gizzard	Geflügelmagen
Hors d'œuvre	Starters	Vorspeise
Mignardise	Appetizer	Kleingebäck (Petits fours)
Œuf mimosa	Hard boiled egg cut in half with mayonnaise	Hartgekochte Eierhälften mit Mayonnaise
Pâté en croûte	Preparation of meat baked in a rectangular pastry case	Fleischpastete im Teigmantel
Potage	(Vegetables) Soup	Gemüsesuppe
Presskopf	Brawn / head cheese	Presskopf
Quiche lorraine	Tart with eggs, diced bacon or ham and fresh cream	Speckkuchen mit Eiern, Creme fraiche
Salade alsacienne	Cervelas sausage with Swiss cheese and vinaigrette	Käse-Wurstsalat
Soupe	Soup	Suppe
Terrine	Terrine	Fleischpastete
Tête de veau	Calf's head	Kalbskopf
Velouté	Cream soup	Cremige Suppe



Tapas de aperitivo, pinchos	Salatino	Amuses, kleine hartige hapjes
Peregrinas rebozadas	Fagottini di capesante	Sint Jacobs schelpen in deeg gevuld
Aguacate con gambas	Avocado con gamberi	Avocado met garnalen
Ancas de ranas	Cosce di rana	Kikkerbilletjes
Caracol (Caracoles)	Lumaca/Petit Gris	Slakken
Hojaldrado	Sfogliata	Gerecht in bladerdeeg
Foie gras (de pato, de oca)	Fegato grasso d'oca, d'anatra	Ganzen- of eendenlever
Cabeza de cerdo en gelatina	Galantina di testa di maiale	Galantine van varkenskop
Mollejas	Ventriglio of eend	Spiermaag van gans
Entremese	Antipasti	Voorgerechten
Azucarados / pinchos	Pasticcino salato	Mignardise
Huevo duro partido por la mitad servido con mayonesa	Uova mimosa	In twee gesneden eieren met mayonaise
Pate envuelto en hojaldrado	Timballo	Vlees in bladerdeeg
Sopa	Minestra	Soep
Carne de cerdo en gelatina	Gelatina di maiale	Preskop
Tarta al horno con huevo, tocino entreverado y frito o jamón, y crema fresca	Quiche (torta salata)	Taart met eieren, gebakken spekblokjes of ham en room
Ensaladilla de Alsace con embutidos y vinegreta	Formaggio svizzero in julienne, ravanelli e wurstel conditi con olio ed aceto	Salade alsacienne
Sopa	Zuppa	Soep
Terrina	Terrina	Terrine
Cabeza de ternera	Testa di vitello	Kalfskop
Crema	Vellutata	Romig



RESTAURANTS - POISSONS



Accras de morue	Cod fritters	Stockfisch-Beignets
Aile de raie	Skate wing	Rochenflügel
Amande de mer	Dog cockle / European bittersweet	Samtmuschel
Anchoïade	A mix of anchovies, garlic and olive oil	Sardellenpaste mit Knoblauch und Olivenöl
Anchois	Anchovies	Sardellen, Anchovis
Anguille	Eel	Aal
Araignée de mer	Spider crab	Meeresspinne
Assiette de coquillages	Shellfish platter	Teller mit Schalentieren
Assiette de la mer	Seafood platter	Teller mit Fisch und Meeresfrüchten
Bar	Sea bass	Seebarsch
Baudroie (lotte)	Angler fish / monkfish	Seeteufel
Bigorneaux	Winkles	Strandschnecke
Bouquet de crevettes	Bouquet of shrimps	Teller mit Garnelen
Brandade de morue	Salted cod pounded with garlic, olive oil, milk or cream	Stockfischpüree, mit Olivenöl und Knoblauch
Brochet	Pike	Hecht
Bulots	Whelks	Wellhornschnellen
Cabillaud	Fresh cod	Kabeljau
Calmar, Calamar	Squid	Tintenfisch, Calamari
Carrelet, plie	Plaice	Scholle
Colin, lieu noir	Hake, coley, pollock	Seehecht / Seelachs
Congre	Conger (eel)	Meeraal
Coquillages	Shellfish	Muscheln
Coquille Saint-Jacques	Scallop	Jakobsmuschel
Crabe	Crab	Taschenkrebis
Crevette (grise / rose)	Shrimp or prawn	Krabbe, Garnelen
Crustacé	Shellfish	Schalentiere, Krustentiere
Darne	(Fish) steak	Fischscheibe
Daurade / dorade (royale)	(Gilt-headed) sea bream	Goldbrasse



Buñuelos de bacalao	Baccalà fritto in pastella	Gefrituurde kabeljouwstukjes
Aleta de raya	Ala di razza	Rogvleugel
Almeja	Mandorle di mare	Venuschelp
Crema de anchoa con ajo y aceite de oliva	Crema di acciughe, olive, aglio e olio d'oliva	ansjovispasta / dipsausje knoflook en olijfolie
Anchoa	Acciuga	Ansjovis
Anguilla	Anguilla	Aal, paling
Centolla	Grancevola	Spinkrab
Plato de almejas y moluscos	Piatto di frutti di mare	Schotel met schelpen / schaaldieren
Plato de pescados y mariscos	Piatto di pesci e frutti di mare	Bord met visspecialiteiten
Lubina	Spigola	Zeebaars
Rape	Rana pescatrice	Zeeduivel
Bígaros, caracoles de mar	Littorina	Alikruik
Ramo de gambas	Bouquet di gamberetti	Roze garnalen
Crema de bacalao con aceite de oliva, ajo, leche o crema	Baccalà alla provenzale	Kabeljauw mousse
Lucio	Luccio	Snoek
Buccinos	Buccina	Wulken
Bacalao fresco	Merluzzo	Kabeljauw
Calamar	Calamaro	Pijlinktvis
Platija	Passera di mare	Schol
Merluzza	Merluzzo	Koolvis
Congrio	Congro	Zeepaling
Almejas, moluscos	Conchiglia	Schelpdieren
Concha de peregrino	Cappasanta	Jakobsschelp
Cangrejo, buey de mar	Granchio	Krab
Gambas	Gamberetto	Garnalen
Crustáceos	Crostaceo	Schaaldieren
Tarazón	Fetta	Moot
Dorada	Orata	Zeebrasem



RESTAURANTS - POISSONS



Ecrevisse	Crayfish	Flusskrebis
Eglefin, aiglefin	Haddock	Schellfisch
Encornet	Squid	Calmari
Espadon	Swordfish	Schwertfisch
Filet de lieu	Fillet of coley / of pollock	Seelachsfilet
Filet de poisson pané	Fish fillet in breadcrumbs	Paniertes Fischfilet
Fine de claire	Oyster	Auster
Flétan	Halibut	Heilbutt
Friture de poissons	Fried fish	Frittierte kleine Fische
Fruits de mer	Seafood (edible shellfish)	Meeresfrüchte
Gambas	Large prawns / King prawns	Riesengarnelen
Gambas grillées	Grilled king prawns	Gegrillte Riesengarnelen
Gratin de fruit de Mer	Seafood bake / seafood au gratin	Meeresfrüchte-Gratin
Haddock	Haddock	Geräucherter Schellfisch
Hareng	Herring	Hering
Homard	Lobster	Hummer
Huître	Oyster	Auster
Langouste	Crayfish / Spiny lobster	Languste
Langoustine	Scampi, langoustine	Scampi
Lieu	Pollock	Dorsch
Limande	Dab, a flatfish similar to sole	Plattfisch
Lotte	Monkfish	Seeteufel
Loup de mer	Seabass	Seebarsch
Maquereau	Mackerel	Makrele
Marennes	Marennes Oysters	Auster
Merlan	Whiting	Wittling, Merlan
Merlu / merluchon / colin	Hake	Seehecht
Mérou	Grouper	Zackenbarsch
Meunière (à la)	Fish coated with flour and sautéed in butter	Nach Müllerinnen-Art
Morue	Salt cod	Gesalzener Kabeljau



Cangrejo de río	Gambero	Rivierkreeft
Bacalao, abadejo	Eglefino	Schelvis
Calamar	Calamaro	Pijlinktvis
Espadón	Pesce spada	Zwaardvis
Filete de merluza	Filetto di merluzzo	Koolvisfilet
Filete de pescado	Filetto di pesce impanato	Gepaneerde visfilet
Ostras	Ostrica	Oester
Rodaballo	Ippoglosso	Heilbot
Fritura de pescados	Frittura di pesce	Gefrituurde vis
Mariscos	Frutti di mare	Zeevruchten
Gambas	Gamberoni	Roze garnalen
Gambas a la parrilla	Gamberoni alla griglia	Gegrilde roze garnalen
Gratín de marisco	Gratin di frutti di mare	Gegratineerde zeevruchten
Arenque ahumado	Eglefino affumicato	Gerookte schelvis, licht gezouten
Arenque	Aringa	Haring
Bogavante	Astice	Zeekreeft
Ostras	Ostrica	Oesters
Langosta	Aragosta	Langoest
Cigalas	Scampo	Langoestine, Noorse kreeft
Merluza	Merluzzo	Koolvis
Gallo	Limanda	Schar
Rape	Rana pescatrice	Zeeduivel
Lubina	Gattomare	Zeebaars
Caballa	Sgombro	Makreel
Ostras	Ostrica	Oesters
Pescadilla	Nasello	Wijting
Merluza, pescada	Merluzzo	Heek
Mero	Cernia	Tandbaars
Pescado frito en la sartén con mantequilla	Alla mugnaia (pesce fritto nel burro)	Vis gekookt met meel en boter
Bacalao	Baccalà	Kabeljauw



RESTAURANTS - POISSONS



Moule	Mussel	Miesmuschel
Moules marinières	Mussels cooked in white wine, with shallots and herbs	Miesmuscheln in Weißwein mit Schalotten und Petersilie
Oursin	Sea-urchin	Seeigel
Palourdes, clovisses	Carpet shell, a type of clam	Venusmuscheln
Papillote	Baked in a greased aluminium envelope	In Folie oder Pergamentpapier gegart
Pétoncle	Bay scallop	Kammuschel
Plateau de fruits de mer pour 2 personnes	Seafood platter for 2 people	Meeresfrüchteplatte für 2 Personen
Poisson	Fish dish	Fisch
Praire	Venus (sort of clam)	Schalentier
Queue de langouste	Lobster tail	Langustenschwanz
Raie	Skate	Rochen
Raie au beurre noir	skate wing in a butter, parsley, capers and vinegar sauce	Rochenflügel an Petersilie, Kapern, Essig, Buttersauce
Rascasse	Scorpion fish	Drachenkopf
Rouget	Red mullet	Meerbarbe, Rötling
Saint-Jacques	Scallop	Jakobsmuschel
Saint-Pierre	John Dory (sea fish)	Petersfisch
Sandre	Pike-perch	Zander
Sardine	Sardine or pilchard	Sardine
Sardines grillées	Grilled sardines	Sardinen vom Grill
Saumon	Salmon	Lachs
Saumon fumé	Smoked salmon	Räucherlachs
Seiche	Cuttlefish	Tintenfisch
Sole	(Dover) sole	Seezunge
Thon	Tuna	Thunfisch
Tourteau	Common crab / hermit crab	Taschenkrebs
Truite	Trout	Forelle
Turbot	Turbot	Steinbutt
Tartare de poisson	Fish tartare (sliced raw fish marinated in lemon)	Tartar vom rohem Fisch mit Zitronensaft



Mejillón	Cozza	Mossel
Mejillones cosidos con vino blanco, chalotes y perejil	Cozze alla marinara	Mosselen gekookt in witte wijn, sjalotjes en peterselie
Erizo de mar	Riccio di mare	Zee-egel
Almejas	Vongole	Venuschelpen
Pescado al estofado en papel de aluminio	Cartoccio	In aluminiumpapier gekookt
Coquinas (molusco)	Pettine di mare	Bonte kamschelpen
Bandeja de marisco para 2 personas	Vassoio di frutti di mare per due persone	Schaal met zeevruchten voor 2 personen
Pescado	Pesce	Visgerechten
	Tartufo di mare	Venuschelp
Cola de langosta	Coda di scampo	Kreeftenstaart
Raya	Razza	Rog
Aleta de raya en salsa de perejil, alcaparras, vinagre y mantequilla	Razza al burro nero	Roggevleugel met een saus uit boter, azijn, peterselie en kappertjes
Rescaza (pescado)	Scorfano	Schorpioenvis
Salmonete	Triglia	Rode mul
Concha de peregrino	Cappasanta	Jakobsschelp
San Pedro	Pesce San Pietro	Saint-Pierre
Perca	Lucioperca	Snoekbaars
Sardinas	Sardina	Sardien
Sardinas parilladas	Sardine alla griglia	Gegrilde sardienen
Salmón	Salmone	Zalm
Salmón ahumado	Salmone affumicato	Gerookte zalm
Sepia	Seppia	Inktvis
Lenguado	Sogliola	Zeetong
Atún	Tonno	Tonijn
Buey de mar	Granciporro	Krab
Trucha	Trota	Forel
Rodaballo	Rombo	Tarbot
Tàrtaro 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
Aiguillette	Aiguillette (a log, thin slice of meat, poultry or fish)	Feingeschnittenes Filet
Aiguillettes de canard	Slices of medium rare duck breast	Lang und dünn geschnittene Entenbruststreifen
Ailerons de poulet	Chicken wings	Hähnchenflügel
Andouille	Chitterlings sausage (large sausage made of chitterlings, guts... usually eaten cold)	Kuttelwurst (kalt)
Andouillette	Small chitterlings sausage usually grilled and eaten hot	Kleine Kuttelwurst (gegrillt)
Assiette anglaise, assiette de charcuterie	platter of assorted cold cuts	Aufschnittplatte
Assortiment de viandes grillées	Selection of grilled meat	Grillplatte
Bacon	Bacon	Bacon
Baeckeoffe	Alsacian stew with marinated meat and potatoes	Elsässisches Gericht (Fleisch, Kartoffeln und Gemüse im Römertopf)
Bavette d'aloyau	Top sirloin	Rindersteak
Biche	Doe / venison	Hirschkuh
Blanc de poulet	Chicken breast	Hühnerbrust
Bœuf	Beef	Rindfleisch
Boudin blanc	White sausage, made of white meat, eggs and cream	Weißwurst
Boudin noir	Sausage, made of pig blood	Blutwurst
Broche (à la)	Spit-roasted	Am Spieß gebraten
Caille	Quail	Wachtel
Canard / canette	Duck	Ente / junge Ente
Carpaccio	Carpaccio	Carpaccio



Cordero	Agnello	Lamsvlees
Lonchita	Filetti di pesce o di pollo	Reepjes
Lonchitas de pato (finas y largas de la pechuga) y soasadas	Filetti di anatra	Kort gebraden reepjes eendenborst
Alitas de pollo	Ali di pollo	Kippenvleugel
Salchicha de tripas	Salsicciotto di trippa e budella	Worst
Pequeña salchicha de tripas	Salsiccia a base di trippa	Worst gemaakt met varkensgewanden
Surtido de fiambre, plato de charcutera	Piatto di salumi vari	Schotel met vleeswaren
Parrillada de carnes	Misto di carne ai ferri	Schotel met gegrilde vleessoorten
Bacón	Pancetta	Spek
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
Falda	Spuntatura di lombo	Flank
Cierva	Cerva	Hinde
Pechuga	Petto di pollo	Kipfilet
Carne de vaca	Manzo	Rund
Morcilla blanca	Insaccato ripieno di un impasto di carne bianca e latte	Witte worst
Morcilla	Sanguinaccio	Franse bloedworst
Asar en el espeton	Allo spiedo	Aan de spies
Codorniz	Quaglia	Kwartel
Pato	Anatra	Eend
Carne cruda servida en lonjas finísimas	Carpaccio	Carpaccio



RESTAURANTS - VIANDES



Carré d'agneau	Rack of lamb	Lammkarree
Cassoulet	Cassoulet (meat and bean stew)	Bohneneintopf
Cerf	Deer / venison	Hirsch
Cervelle	Brains	Hirn
Chapon	Capon	Kapaun
Charcuterie	Cold cuts (the preparation and serving of cold slices of meats, usually pork)	Wurstwaren
Chevreuril	Roebuck / venison	Reh
Chipolata	Small tiny sausage made of pork	Bratwürstchen vom Schwein
Chorizo	A spicy Spanish paprika and garlic flavoured sausage	Würzige spanische Trockenwurst, mit Paprika und Knoblauch
Civet de lièvre	Hare or rabbit in red wine sauce	Hasenpfeffer in Rotweinsauce
Cordon bleu	Schnitzel (escalope coated in breadcrumbs and fried)	Cordon Bleu
Côte à l'os, côte de bœuf (500-600g)	Rib roast (500-600g)	Gegrillte Rinderrippe (500-600g)
Côte d'agneau	Lamb chop	Lammkotelett
Côte de porc	Pork chop	Schweinekotelett
Cuisse de canard	Duck leg	Entenkeule
Cuisse de poulet	Chicken leg	Hähnchenkeule
Cuisses de grenouilles	Frogs' legs	Froschschenkel
Cuisson :	Cooking stock:	Garzeit:
- bien cuit	- well-done	- gut durchgebraten
- à point	- medium	- rosa
- saignant	- rare	- blutig
- bleu	- very rare	- fast roh
Dinde	Turkey	Truthahn, Pute
Echine	Pork loin	Schweinekamm, Schweinenacken



Brazuelo de cordero	Lombata di agnello	Lamsrib
Fabada de judías con carne	Cassoulet (carne con fagioli bianchi)	Cassoulet
Ciervo, venado	Cervo	Hert
Seso	Cervello	Hersenen
Capón	Cappone	Kapoen
Charcutería, embutido	Salumi	Vleeswaren
Corzo	Capriolo	Ree
Salchichas para freir	Salsiccia lunga e sottile	Kleine, dunne braadworstjes
Chorizo	Chorizo (salame piccante spagnolo)	Een pikante Spaanse worst met paprika en knoflook gearomatiseerd
Civet (guiso) de liebre	Lepre in salmi	Hazepeper in een rode wijnsaus
Carne empanada con jamón y queso	Cordon bleu (cotoletta di pollo o tacchino ripiena di prosciutto e formaggio)	Cordon bleu
Churrasco, chuletón (500-600 gr)	Costata di manzo (500 - 600 gr)	Runderribstuk (500 - 600 gr)
Chuleta de cordero	Costata di agnello	Lamskotelet
Chuleta de cerdo	Costata di maiale	Varkenskotelet
Muslo de pato	Coscia d'anatra	Eendenpoot
Muslo de pollo	Coscia di pollo	Kippenpoot
Ancas de ranas	Cosce di rana	Kikkerbiljetjes
Cocción :	Cottura :	Koken:
- muy hecho	- ben cotto	- doorbakken
- en su punto	- a puntino	- rosé van binnen
- poco hecho	- al sangue	- rood van binnen
- muy poco hecho	- blu, al sangue	- erg rood
Pavo	Tacchino	Kalkoenvlees
Lomo	Lombata	Schouderkarbonade



RESTAURANTS - VIANDES



Entrecôte	Rib or sirloin steak, a very tender steak	Entrecote (Scheibe aus dem Zwischen-rippenstück des Rindes)
Epaulé d'agneau	Lamb shoulder	Lammschulter
Escalope	Escalope (slice of meat)	Schnitzel
Escalope de veau panée	Veal escalope coated in breadcrumbs	Wienerschnitzel, paniertes Kalbsschnitzel
Escargots de Bourgogne	Snails served in their shells with a garlic-parsley sauce	Weinbergsschnecken in Kräuterbutter
Faisan	Pheasant	Fasan
Farce / farci	Stuffing	Füllung / gefüllt
Faux-filet	Sirloin steak	Lendenstück
Filet de boeuf	Tenderloin	Rinderfilet
Filet mignon	The most tender filet steak	Filetspitze
Foie	Liver	Leber
Foie gras (de canard, d'oie)	Foie gras / rich duck or goose liver paté	Stopfleber gemästeter (Enten, Gänse)
Foie de volaille	Sautéed chicken liver	Gebratene Geflügelleber
Gésiers	Gizzards	Geflügelmagen
Gibier	Game	Wildbret
Gigot d'agneau	Leg of lamb	Lammkeule
Gîte	Shin of beef	Nuss vom Rind
Grillade	Grilled food	Gegrilltes
Jambon blanc	Cooked ham	Gekochter Schinken
Jambon cru	Cured ham	Roher Schinken
Jambonneau	Leg of pork	Eisbein
Jarret	Shin and/or knuckle of veal or beef	Haxe



Entrecote (filete de vaca)	Controfiletto	Entrecote
Paletilla de cordero lechal	Spalla di agnello	Lamsschouder
Filete	Scaloppina	Vleeslapje
Filete de ternera empanada	Scaloppina di vitello impanata	Gepaneerde kalfsschnitzel
Caracoles servidos con mantequilla, ajo y hierbas finas	Lumache con burro, aglio e erbe	Wijngaardslakken in kruidenboter
Faisán	Fagiano	Fazant
Relleno	Ripieno/farcito	Gevuld
Solomillo bajo	Falso filetto	Lendestuk
Filete de vaca	Filetto di manzo	Rundfilet
Tierno trozo de carne	Punta di filetto	Varkenshaasje
Hígado	Fegato	Lever
Foie gras (de pato, de oca)	Fegato grasso (d'oca, d'anatra)	(Vette) lever (van eend of gans)
Higado de aves	Fegatini di pollo	Levers van gevogelte
Mollejas	Ventrigli	Spiermaag van gans of eend
Caza	Salvaggina	Wildbraad
Pernil	Cosciotto di agnello	Lamsbout
Parte del muslo de carne de vaca	Controgirello	Gîte
Parillada	Carne ai ferri	Gegrild vlees
Jamón dulce, de York	Prosciutto cotto	Gekookte ham
Jamón crudo	Prosciutto crudo	Rauwe ham
Pierna de cerdo	Cosciotto di maiale	Ijsbeen, varkenshiel
Jarrete	Stinco	Schenkel



RESTAURANTS - VIANDES



Kassler	Marinated smoked ham	Kassler
Langue de bœuf	Beef tongue	Rinderzunge, Ochsenszunge
Lapereau	Young rabbit	Junges Kaninchen
Lapin	Rabbit	Kaninchen
Lard	Bacon	Speck
Lardons	Diced bacon, lardons	Speckwürfel
Lièvre	Hare	Hase
Magret de canard	Breast of duck	Entenbrustfilet
Magret de canard fumé	Smoked breast of duck	Geräucherte Entenbrust
Médaille	Medallion	Medaille
Merguez	Spicy beef or mutton sausage	Scharfes Bratwürstchen aus Rind - oder Hammelfleisch
Noix de veau	Cushion of veal	Kalbsnuss
Oie	Goose	Gans
Onglet	Flank of beef	Rindersteak
Os à moelle	Marrow bone	Markknochen
Pâté	Meat pâté	Fleischpastete
Pavé de bœuf	Thick-cut steak of beef	Dicke Scheibe/Steak aus Rindfleisch
Perdrix, perdreau	Partridge	Rebhuhn
Petit salé	Salk pork	Pökelfleisch
Pièce de bœuf	Top rump cut of beef	Rindersteak
Pigeon / pigeonneau	Pigeon/ young pigeon	Taube / Täubchen
Pintade	Guinea-fowl	Perlhuhn



Filete de cerdo ahumado	Arrosto di maiale affumicato	Gerookte varkensfilet
Lengua de buey	Lingua di bue	Ossentong
Gazapo (conejo joven)	Coniglietto	Jong konijn
Conejo	Coniglio	Konijn
Tocino, lardo, bacón	Pancetta	Spek
Taquitos de tocino	Lardello	Gebakken spekblokjes
Liebre	Lepre	Haas
Magret de pato	Filetto di anatra	Eendenborst
Magret de pato ahumado	Filetto di anatra affumicato	Gerookte eendenborst
Lancha	Medaglione	Médailon
Salchicha de cordero con pimenton fuerte	Salsiccia piccante di carne di manzo o di montone	Pikante braadworstje van rund of schapenvlees
Pedazo delicado de ternero	Noce di vitello	Kalfsnoot
Oca	Oca	Gans
Filete de vaca	Punta di petto	Malse bieflap
Hueso de espinazo	Osso midolloso	Mergpijp
Paté	Paté	Paté
Pate de vaca	Boccone spesso di manzo	Biefstuk
Perdiz	Pernice	Patrijs
Cecina	Carne di maiale cotta con spezie in acqua salata	Hartig hapje
Solomillo grueso de vaca	Taglio di manzo	Biefstuk
Palomo	Piccione	Duif
Pintada	Faraona	Parelhoen



RESTAURANTS - VIANDES



Porc	Pork	Schweinefleisch
Pot-au-feu	Beef and vegetables stew	Gemüse und Fleischeintopf
Poulet	Chicken	Hähnchen
Quenelle	Dumpling	Klösschen/ Nockerl
Quenelles de foie	Liver dumpling	Leberklösse
Râble de lièvre	Saddle of hare or rabbit	Hasen- oder Kaninchenrücken
Ragoût	Stew	Ragout
Rillettes	Bits of pork or goose meat which are first prepared as rillauds	Schweine-, Enten- oder Gänsegrieben
Ris de veau	Calf's sweetbread	Kalbsbries
Rognon	Kidney	Nieren
Rosbif	Roastbeef	Roastbeef, Rinderrostbraten
Rôti	Roast	Braten
Sanglier	Boar, wild pig	Wildschwein
Saucisse	Sausage	Wurst
Saucisson	Dried sausage	Hartwurst
Selle	Chump	Hammelrücken
Selle d'agneau	Saddle of lamb / lamb chump	Lammrücken
Steack haché	Minced beef	Hackfleisch
Steak tartare	Raw beef mixed with chopped onions, capers, parsley and Worcester sauce, served with a raw egg	Tartar
Terrine	Terrine (a sort of paté)	Fleischpastete
Tournedos poêlé	Pan-fried tournedos	Tournedos aus der Pfanne
Veau	Veal	Kalb
Viande hachée	Minced meat	Hackfleisch
Volaille	Poultry and fowl	Geflügel



Cerdo	Maiale	Varkensvlees
Cocido	Bollito misto	Franse stoofpot van groenten en vlees
Pollo	Pollo	Kip
Rollito	Quenelle	Knoedel
Especies de croqueta de hígado	Quenelle di fegato	Leverknoedels
Lomo de liebre	Lombo di lepre	Hazenrug, konijnenrugfilet
Ragout	Stufato	Ragout
Picadillo de chicharrones	Rillettes	Rillettes
Asaduras de ternera	Animella di vitello	Kalfszwezerik
Riñones	Rognoni	Niertjes
Rosbif	Rosbif	Rosbief
Asado	Arrosto	Gebraden
Jabalí	Cinghiale	Everzwijn
Salchicha	Salsiccia	Worst
Salchichón	Salame	Worst
Silla	Sella	Zadel
Faldilla (parte trasera) de cordero lechal	Sella di agnello	Lamszadel
Carne picada	Bistecca tritata	Gehakte biefstuk
Biftec tártaro	Bistecca alla tartara	Tartaar
Terrina	Terrina	Terrine
Tournedós a la sartén	Tournedos in padella	Tournedos
Ternera	Vitello	Kalfsvlees
Carne picada	Carne tritata	Gehakt
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
Blanquette de veau	Veal stewed with small onions and mushrooms in a white sauce	Kalbsragout mit Perlzwiebeln, Champignons und weißer Sauce
Bœuf bourguignon	Beef stewed in red wine with bacon, onions and carrots	Rindfleischragout, in Rotwein mit Speckwürfeln, Zwiebeln und Karotten
Bouchée à la reine / Vol au vent	Puff-pastry case with savoury creamed chicken	Königinnen-Pastete
Bouillabaisse (soupe de poissons provençale)	Bouillabaisse, provencal fish and seafood soup	Bouillabaisse, Provenzalischer Fischeintopf
Brochette	Skewer	Spieß, Schaschlik
Choucroute	Sauerkraut	Sauerkraut
Couscous	Hard wheat served under meat (lamb, beef, chicken, merguez) and vegetables	Hartweizengries mit Fleisch (Lamm, Rind, Hähnchen, Merguez) und Gemüse
Croque-madame	Toasted ham and cheese sandwich with a fried egg	Doppelter Toast mit Schinken, Käse und Spiegelei
Croque-monsieur	Toasted ham and cheese sandwich	Doppelter Toast mit Schinken und Käse
Cuisses de grenouilles	Frogs' legs	Froschschenkel
Estouffade de bœuf	Braised beef with carrots and onions in wine sauce	Rinderschmorbraten mit Karotten und Zwiebeln in Weinsauce
Gardianne de taureau	Bull stew	Geschmortes Stierfleisch



Sopa de crema de cangrejo de río, con vino blanco, coñac y crema fresca

Guisado de ternera con cebollitas y champiñones en salsa blanca

Guisado de vaca en vino tinto con taquitos de ticino fritos, cebolla y zanahorias

Hojaldre de pollo, champiñones y asaduras de ternera

Bullabesa, zarzuela de pescado

Pinchos

Choucroute

Couscous

Sándwich doble y tostado con jamón, queso y un huevo frito

Sándwich doble y tostado con jamón y queso

Patas de rana

Carne de vaca estofada con zanahorias y cebollas, en vino blanco

Guiso de carne de toro



Crema di gambero con vino bianco, cognac e panna

Spezzatino di vitello

Manzo brasato in una salsa a base di vino rosso

Vol-au-vent (sfogliatina ripiena di animelle, funghi e salsa)

Bouillabaisse, zuppa di pesce tipica della Provenza

Spiedino

Crauti

Cuscus (Semolino di grano servito con carne (agnello e/o di manzo e/o di pollo e salsiccia piccante) e verdure)

Toast al prosciutto e formaggio guarnito con un uovo

Toast al prosciutto e formaggio

Cosce di rane

Stufato di manzo (Carne di manzo cotto con carote cipolle in salsa al vino bianco)

Piatto a base di carne di toro



Romige rivierkreeftensoep verfijnd met witte wijn, cognac en zure room

Ragout van kalfsvlees met zilveruitjes en champignons in een witte saus

Ragout van rundvlees, gestoofd in rode wijn met spekblokjes, uien en worteltjes

Bladerdeeg met kip, champignons en kalfszwezerik

Bouillabaisse

Spies

Zuurkool

Griesmeel geserveerd met lams - en/of rundervlees en/of kip en merguez en groenten

Tosti met ham, kaas en spiegelei

Tosti met ham en kaas

Kikkerbilletjes

Gestoofd rundvlees met worteltjes en uien in wijnsaus

Stoofpot van stierenvlees



RESTAURANTS - PLATS



Hachis parmentier	Shepherd's pie	Rinderhackfleisch mit Kartoffelbrei, im Ofen überbacken
Navarin printanier	Navarin lamb (Lamb stew with spring vegetables and potatoes)	Lamm - oder Hammelragout mit Kartoffeln und Frühlingsgemüse
Pain Bagnat	Sandwich with mayonnaise, salad, tomato, hard boiled egg, tuna	Brot mit Mayonnaise, Salat, Tomate, hartem Ei, Thunfisch
Palette à la diable	Cooked ham in beer and mustard sauce	Schweineschulter mit Senfsauce
Paupiette	Stuffed rolled escalope of meat, poultry, fish	Fleisch-, Geflügel, Fisch-, Kohlroulade
Petit salé	Salt pork	Gepökeltes Schweinefleisch
Pot-au-feu	beef and vegetables stew	Rindfleisचेintopf mit Wintergemüse
Potée	Hotpot (Pork cooked in an earthenware pot with cabbage and potatoes)	Eintopf aus Fleisch, Wurst und Gemüse
Quiche lorraine	Tart with eggs, diced bacon or ham and fresh cream	Speckkuchen mit Eiern, Creme fraiche
Taboulé	Tabouli, tabouleh (Eastern salad with bulgur, parsley, tomatoes, bell peppers, onions, mint)	Salat aus Bulgur, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Petersilie, Pfefferminze
Tartare de poissons (poissons frais crus citronnés hachés à la commande)	Fish tartare (Sliced raw fish marinated in lemon)	Tartar von rohemFisch und Zitronensaft
Tarte Flambée	flambéed tart (Baked thin bread dough with cream, oignons and bacon)	Flammkuchen
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



Carne de vaca picada con pure de patatas al horno

Guiso de carne de cordero con verduras

Mayonesa, lechuga, tomate, huevo duro y atún en bocadillo

Cerdo a la brasa con mostaza

Rollo de col con carne, ave o pescado

Carne de cerdo salada / Cecina

Puchero

Sopa mezclada de carnes con verduras variadas especialmente cavolo e patate

Tarta al horno con huevo, tocino entreverado y frito

Tabbouleh (ensalada con bulgur, tomate, pimientos, perejil, menta)

Tártaro de pescado crudo fresco (recién picado), con zumo de limón

Masa cubierta de crema, taquitos de tocino y cebolla al horno

Atún con salsa de vino blanco, tomates, alcaparras y albahaca

Piatto composto da macinato di manzo e purea di patate

Stufato di agnello cucinato con cipolline, carote, patate e rape

Panino con maionaise pomodori, insalata, tonno e uova sodo tonijn

Spalla di maiale alla senape

Involtino

Carne di maiale cotta con spezie in acqua salata

Bollito misto

Lesso di maiale o di manzo con verdure,

Torta salata con uova, pancetta, prosciutto e panna

Tabulè (insalata di cuscus con pomodori, peperoni, cipolla e menta)

Tartara di pesce

Flammkuchen (torta salata a base di speck, cipolle e panna)

Tonno alla provenzale cotto con pomodori, aglio, acciughe, cipolle e basilico

Schotel met rundergehakt met aardappelpuree

Lamsragout met verse groenten

Brood met mayonaise, sla, tomaat, hardgekookt ei,

Gesmoord varkensvlees met mosterd

Rollade van vlees, gevogelte, vis of kool

Hartig hapje

Gekookt rundvlees met groenten

Diverse gekookte vleessoorten met groenten en aardappels

Taart met eieren gebakken spekblokjes of ham en room

Frisse salade (Midden Oosten) met bulgur of couscous, tomaten, paprika, uien, peterselie, mint

Gehakte tartaar van verse rauwe vis met Citroensap

Hartige taart met crème, spekjes en uien

Tonijn in een saus van witte wijn, anchoas, ajo, cebollas, tomaten, ansjovis, knoflook, uien, kappertjes en basilicum



RESTAURANTS - ACCOMPAGNEMENTS



Agrumes	Citrus fruits	Zitrusfrüchte
Airelle	Blueberry	Preiselbeere
Amandes	Almonds	Mandel
Ananas	Pineapple	Ananas
Artichaut	Artichoke	Artischocke
Asperge	Asparagus	Spargel
Assiette de fruits frais	Fresh fruits	Obstteller
Aubergine	Aubergine / eggplant	Aubergine
Avocat	Avocado	Avocado
Basilic	The herb, sweet basil	Basilikum
Betterave rouge	Beetroot	Rote Beete / Rote Rübe
Bolets, cèpes	Boletus mushrooms, ceps,	Steinpilze
Brunoise	Diced vegetables	Feingewürfeltes Gemüse
Carottes	Carrots	Karotten
Champignons	Mushrooms	Pilze
Chapelure	Breadcrumbs	Paniermehl
Châtaignes / marrons	Chestnuts	Esskastanie, Maroni
Chicorée	Witloof, Belgian endive	Endivie
Chou (légume)	Cabbage	Kohl
Chou-fleur	Cauliflower	Blumenkohl
Citron	Lemon	Zitrone
Citron vert	Lime	Limette, Limone
Citrouille	Pumpkin	Kürbis
Compote d'oignons	Onion compote	Zwiebelkompott
Concombre	Cucumber	Gurke
Courgette	Zucchini, courgette	Zucchini
Croûtons	Tiny cubes of crisp-fried bread roasted in oil or butter	Geröstete Brotwürfel
Crudités de saison	Selection of seasonal raw vegetables	Rohkost der Saison
Echalote	Shallot	Schalotte, Lauchzwiebel
Endive	Belgian endive	Chicoree
Epinards	Spinach	Spinat



Cítricos	Agrumi	Citrusvruchten
Arándano	Mirtillo	Blueberry
Almendras	Mandorla	Amandelen
Piña	Ananas	Ananas
Alcachofa	Carciofo	Artisjok
Espárrago	Asparago	Asperge
Plato de frutas	Assortimento di frutta fresca	Vers fruit
Berenjena	Melanzana	Aubergine
Aguacate	Avocado	Avocado
Albahaca	Basilico	Basilicum
Remolacha	Barbabietola	Rode biet
Boletos, setas	Boleti, porcino	Eekhoortjesbrood
Verdura picada	Verdura tagliata a pezzettini	In dobbelsteenjes
Zanahorias	Carote	Wortelen
Champiñones	Funghi	Champignons
Pan rallado	Pangrattato	Paneermeel
Castañas	Castagne	Tamme kastanjes
Escarola	Cicoria	Andijvie
Col	Cavolo	Kool
Coliflor	Cavolfiore	Bloemkool
Limón	Limone	Citroen
Lima limón	Lime	Limoen
Calabaza	Zucca	Pompoen
Compota de cebollas	Composta di cipolle	Uienmoes
Pepino	Cetriolo	Komkommer
Calabacín	Zucchini	Courgette
Torreznos (fritos en aceite o mantequilla)	Crostini (fritti nel burro o nell'olio)	Kleine stukjes brood, die in boter of olie goudgeel gebakken worden
Crudeza de verduras del tiempos	Verdure crude di stagione	Seizoen gebonden groenten en of salades
Ajos chalote	Scalogno	Sjalotjes
Endivia	Indivia	Witlof
Espinacas	Spinaci	Spinazie



RESTAURANTS - ACCOMPAGNEMENT



Fenouil	Fennel	Fenchel
Figue	Fig	Feigen
Fond d'artichaut	Artichoke heart	Artischockenboden
Fondue de poireaux	Slowly-simmered leeks	Gedünsteter Porree (Lauch)
Forestière (à la)	With mushrooms	mit Pilzen
Fraises	Strawberries	Erdbeeren
Framboises	Raspberries	Himbeeren
Frites	French fries	Pommes Frites
Fruits de la passion	Passion fruits	Passionsfrucht, Maracuja
Fruits rouges	Red berries	Rote Beeren
Galette de riz	Rice cake	Reiscracker
Garniture	Garnish	Beilagen
Genièvre	Juniper berry	Wacholder
Girolles, chanterelles	Chanterelles	Pfifferlinge
Gratin / gratinée	Baked dish with a topping of grated cheese and sometimes breadcrumbs	Gratin /überbacken
Gratin dauphinois	Sliced potatoes baked with cream and browned on top	Überbackene Kartoffelscheiben
Groseille	Redcurrant	Johannisbeere
Haricots blancs	White beans	Weißer Bohnen
Haricots rouges	Red beans	Rote Bohnen
Haricots verts	Green beans / French beans	Grüne Bohnen
Julienne de légumes	thinly sliced vegetables (in the shape of a match)	In feine Streifen geschnittenes Mischgemüse
Légumes	Vegetables	Gemüse
Lentilles	Lentils	Linsen
Mâche	Lamb's lettuce	Feldsalat
Maïs	Sweet corn	Mais
Melon	Melon	Melone
Mesclun	Salad mix of young salad leaves	Junge, gemischte Salatblätter



Hinojo	Finocchio	Venkel
Higo	Fico	Vijg
Corazón de alcachofa	Cuore del carciofo	Artisjokbodem
Desleído de puerros	Fonduta di porri	Preifondue
Con champiñones	Con funghi	Met champignons
Fresas	Fragole	Aardbeien
Frambuesas	Lamponi	Frambozen
Patatas fritas	Patatine fritte	Pommes frites, friet
Fruta de la pasión, maracuyá	Granadiglia	Passievrucht
Bayas rojas, frutas silvestres	Frutti rossi	Rode vruchten
Tortas de arroz	Tortina di riso	Rijstkoek
Guarnición	Contorno	Bijgerecht
Enebro	Ginepro	Jenever
Mízcalos	Gallinaccio	Cantharelen
Gratin	Gratin	Gegratineerd
Gratín de patatas en rodajitas gratinadas con crema fresca	Gratin di patate gratinate con latte o panna	Gegratineerde rauwe aardappelschijven met zure room
Grosella	Ribes	Aalbes
Judías blancas	Fagioli bianchi	Witte bonen
Judías rojas	Fagioli rossi	Bruine bonen
Judías verdes	Fagiolini	Speziebonen
Tiras finas de verduras	Julienne di verdure (verdure tagliate sottili a listarelle)	Smalle reepjes van groenten
Verduras	Verdure	Groenten
Lentejas	Lenticchie	Linzen
Milamores (variedad de lechuguitas)	Valerianella	Veldsla
Maís	Granturco	Mais
Melón	Melone	Meloen
Mezcla de lechugas jóvenes y tiernas	Misto di insalate fresche	Verschillende long geogoste bladgroenten



RESTAURANTS - ACCOMPAGNEMENTS



Miel	Honey	Honig
Mirabelle	Yellow plum	Mirabelle
Morille	Morel mushroom	Morchel
Mûre	Mulberry / blackberry	Brombeere
Myrtilles	Blueberries	Heidelbeeren, Blaubeeren
Navet	Turnip	Weißer Rübe
Noisette	Hazelnut	Haselnuss
Noix	Walnut	Walnuss
Œuf	Egg	Ei
Œuf à la coque	Soft-boiled egg	Weichgekochtes Ei
Œuf au plat	Fried egg	Spiegelei
Œuf brouillé	Scrambled egg	Rührei
Omelette	Omelette	Omelette
Orange	Orange	Orange
Pain	Bread	Brot
Pain d'épices	Gingerbread	Lebkuchen
Patate douce	Sweet potato	Süßkartoffel
Pâtes	Pasta	Nudeln, Teigwaren
Pêche	Peach	Pfirsich
Petits pois	Peas	Erbsen
Pissenlit	Dandelion	Löwenzahn
Pistache	Pistachio	Pistazie
Pleurottes	Oyster mushrooms	Austernpilze
Pointes d'asperge	Asparagus tips	Spargelspitzen
Poire	Pear	Birne
Poireau	Leek	Porree, Lauch
Pois chiches	Chickpeas	Kichererbsen
Poivrons verts, rouges, jaunes	Green, red, yellow bell peppers	Grüne, rote, gelbe Paprikaschote
Pomme	Apple	Apfel
Pommes dauphines / duchesse	Deep-fried croquettes of puréed potato mixed with puff paste	Herzoginkartoffeln
Pommes de terre	Potatoes	Kartoffeln
Pommes de terre sautées	Sautéed potatoes	Bratkartoffeln
Pommes frites	Chips / French fries	Pommes frites
Pommes vapeur	Steamed potatoes	Dampfkartoffeln



Miel	Miele	Honing
Ciruela mirabel	Mirabella	Mirabel (geel pruimpje)
Cagarria	Spugnola	Morille
Mora	Mora	Braamstruik
Arándano	Mirtilli	Blauwe bosbes
Nabo	Rapa	Knol
Avellanas	Nocciola	Hazelnoot
Nueces	Noce	Walnoten
Huevo	Uovo	Ei
Huevo pasado por agua	Uovo al guscio	Gekookt ei
Huevo al plato, frito	Uovo al tegame	Spiegelei, gebakken ei
Huevo revuelto	Uovo strapazzato	Roerei
Tortilla	Frittata	Omelet
Naranja	Arancia	Sinaasappel
Pan	Pane	Brood
Alajú	Panpepato	Kruidkoek
Batata	Patata dolce	Zoete aardappel
Pastas	Pasta	Deegwaren, pasta
Melocotón	Pesca	Perzik
Guisantes	Piselli	Erwten
Dientes de león	Dente di leone	Paardenbloem
Pistacho	Pistacchio	Pistache
Pleuroto	Funghi orecchioni	Oesterzwammen
Puntas de espárrago	Punte d'asparagi	Aspergekoppen
Pera	Pera	Peer
Puerro	Porro	Prei
Garbanzos	Cece	Kikkererwten
Pimientos verdes, rojos, amarillos	Peperone verde, rosso, giallo	Groene, rode, gele paprika's
Manzana	Mela	Appel
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
Patatas	Patate	Aardappel
Patatas salteadas	Patate saltate	Gebakken aardappelen
Patatas fritas	Patatine fritte	Pommes frites, friet
Patatas al vapor	Patate al vapore	Gestoomde aardappels



RESTAURANTS - ACCOMPAGNEMENTS



Potiron	Pumpkin	Kürbis
Purée	Mashed vegetables	Püree
Quetsche	Plum	Zwetschge
Radis	Radish	Radieschen
Raifort	Horse-radish	Meerrettich
Raisins	Grapes	Weintrauben
Ratatouille	Provençal dish with tomatoes, aubergine, onions, sweet peppers, courgettes and garlic	Ratatouille (mit Auberginen, Zucchini, Paprikaschoten, Tomaten)
Rhubarbe	Rhubarb	Rhabarber
Riz	Rice	Reis
Salade composée	Mixed salad	Gemischter Salat
Salade verte	Green salad	Grüner Salat
Salicorne	Glasswort	Queller (in Küstengebieten heimische Wildpflanze)
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.)
Sauce béchamel	A creamy white sauce made with flour, butter and milk	Bechamelsauce
Sauce au beurre blanc	Butter whipped up with vinegar or white wine and shallots	Buttersauce mit Weißwein oder Essig und Schalotten
Sauce beurre maître d'hôtel	Parsley butter served with grilled meat and fish	Kräuterbutter
Sauce grand veneur	Sauce for game	Schwarze Pfeffersauce für Wild
Sauce mornay	Sauce made of white béchamel sauce and cheese	Bechamelsauce mit Käse und Eigelb
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
Spaetzele	Noodles	Spätzle
Truffes	Truffles	Trüffel



Calabaza grande	Zucca comune	Pompoen
Puré	Purè	Puree
Ciruela	Prugna	Quetsch
Rábano	Ravanello	Radijs
Rábano picante	Rafano	Raifort
Uvas	Uva	Druiven, rozijnen
Tipo de pisto, a base de pimientos, berenjenas, tomates, calabacines, cebolla, ajo y hierbas de Provenza	Ratatouille (piatto a base di melanzane, zucchini, pomodori, cipolla, ecc. cotti insieme)	Stoofpot van paprika, aubergines, tomaten, courgettes uien, knoflook en Provençaalse kruiden
Ruibarbo	Rabarbaro	Rabarber
Arroz	Riso	Rijst
Ensalada mixta	Insalata mista	Gemengde salade
Ensalada natural	Insalata verde	Groene sla
Salicornia	Salicornia	Salicorne
Salsa con vino blanco, mantequilla, chalotes y estragon	Salsa bearnese	Saus op basis van witte wijn, boter, sjalotjes en estragon
Salsa blanca con harina, mantequilla y leche	Besciamella	Béchamelsaus
Salsa blanca con harina, mantequilla, leche y vino blanco	Salsa di burro bianco	Witte botersaus
Salsa con mantequilla y perejil	Salsa di burro alla Maître d'Hôtel	Saus «maître d'hôtel»
Salsa pimientada	Salsa alla cacciatore	Peppersaus
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
Salsa de mayonesa con huevo, alcaparra y hierbas finas picadas	Salsa tartara	Mayonnaise op basis van ei, kappertjes en fijngehakte kruiden
Pastas frescas	Spatzle (pasta fresca)	Kleine verse pasta
Trufas	Tartufo	Truffels



RESTAURANTS - EPICES / CONDIMENTS



Ail	Garlic	Knoblauch
Aïoli	Garlic mayonnaise	Kalte Knoblauchsauce
Aneth	Dill	Dill
Anis	Anise	Anis
Badiane	Chinese aniseed	Sternanis
Basilic	Basil	Basilikum
Beurre	Butter	Butter
Beurre salé	Salted butter	Gesalzene Butter
Cannelle	Cinnamon	Zimt
Câpres	Capers	Kapern
Cassonade	Soft brown sugar	Brauner Zucker
Cerfeuil	Chervil	Kerbel
Chantilly	Whipped cream	Schlagsahne
Ciboulette	Chives	Schnittlauch
Cornichons	Pickle / pickled gherkin	Essiggürkchen
Coulis	Liquid purées of fruit, vegetables or (shell)fish	Flüssiges Püree aus passierten Früchten, Gemüse oder Krustentieren
Crème fraîche	Fresh cream	Crème fraîche, Sahne
Croûtons	Tiny cubes of crisp-fried bread roasted in oil or butter	In Öl oder Butter goldgelb geröstete Weißbrotwürfel
Cumin	Caraway	Kümmel
Curry	Curry	Curry
Echalottes	Shallots	Schalotten
Estragon	Tarragon	Estragon
Fleur de sel	Pure sea salt	Feines Meersalz
Gingembre	Ginger	Ingwer
Herbes	Herbs	Kräuter
Herbes de Provence	Provence herbs	Kräuter der Provence
Huile	Oil	Öl
Huile d'olive	Olive oil	Olivenöl
Menthe	Mint	Pfefferminze
Miel	Honey	Honig
Moutarde	Mustard	Senf
Noix de coco	Coconut	Kokosnuss
Noix de muscade	Nutmeg	Muskatnuss
Oignon	Onion	Zwiebel



Ajo	Aglio	Knoflook
Salsa mayonesa con ajo	Agliata	Knoflook mayonaise
Eneldo	Aneto	Dille
Anís	Anice	Anijs
Badiana	Badiana	Steranijs
Albahaca	Basilico	Basilicum
Mantequilla	Burro	Boter
Mantequilla salada	Burro salato	Gezouten boter
Canela	Cannella	Kaneel
Alcaparras	Cappero	Kappers
Azúcar terciado	Zucchero cristallizzato bruno	Bruine suiker
Perifollo	Cerfoglio	Kervel
Chantilly, nata	Panna montata	Slagroom
Cebolleta	Cipollina	Bieslook
Pepinillo	Cetriolino	Augurk
Salsa, puré colado	Concentrato di frutta, verdure o pesci (crostacei)	Vloeibare puree van vis, schaaldieren, vruchten of groenten
Crema fresca	Panna fresca	Zure room
Torreznos (fritos en aceite o mantequilla)	Crostini (fritti nel burro o nell'olio)	Kleine stukjes brood, die in boter of olie goudgeel gebakken worden
Comino	Cumino	Komijn
Curry	Curry	Curry
Ajos chalote	Scalogni	Sjalotjes
Estragón	Dragoncello	Estragon
Sal pura	Fior di sale	Tafelzout
Jengibre	Zenzero	Gember
Hierbas aromáticas	Erbe	Kruiden
Hierbas de Provenza	Erbe provenzali	Provençaalse kruiden
Aceite	Olio	Olie
Aceite de oliva	Olio d'oliva	Olijfolie
Menta	Menta	Mint
Miel	Miele	Honing
Mostaza	Senape	Mosterd
Coco	Noce di cocco	Kokosnoot
Nuez moscada	Noce moscata	Nootmuskaat
Cebolla	Cipolla	Ui



RESTAURANTS - EPICES / CONDIMENTS



Olives noires	Black olives	Schwarze Oliven
Olives vertes	Green olives	Grüne Oliven
Oseille	Sorrel	Sauerampfer
Pain	Bread	Brot
Pain de seigle	Rye bread	Roggenbrot
Pain d'épices	Gingerbread	Lebkuchen
Persillade	Finely-chopped parsley and shallots (or garlic)	Gewürzmischung aus Petersilie und Knoblauch
Persil / persillé	Parsley	Petersilie
Pignons	Pine nuts	Pinienkerne
Piment	Red pepper	Chilischote
Poivre (noir, vert)	Pepper (Black, green)	Pfeffer (schwarz, grün)
Raisins secs	Raisins	Rosinen
Romarin	Rosemary	Rosmarin
Rouille	Spicy Provençal sauce	Provenzalische gewürzte kalte Soße
Safran	Saffron	Safran
Sauge	Sage	Salbei
Sel	Salt	Salz
Sucre	Sugar	Zucker
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
Thym	Thyme	Thymian
Vanille	Vanilla	Vanille
Vinaigre	Vinegar	Essig
Vinaigrette	Traditional oil-and vinegar dressing for salads	Salatsauce aus Essig und Öl
Xérès	Sherry	Sherry



Aceitunas negras	Olive nere	Zwarte olijven
Aceitunas verdes	Olive verdi	Groene olijven
Acedera	Acetosa	Zuring
Pan	Pane	Brood
Pan de centeno	Pane di segale	Roggebrood
Alajú	Pan pepato	Kruidkoek
Mezcla de perejil y cebolla picados	Trito di aglio e prezzemolo	Persillade
Perejil	Prezzemolo	Peterselie
Piñones	Pinolo	Pijnboompitten
Pimiento	Peperoncino	Peper
Pimienta (negra, verde)	Pepe (nero, verde)	(Zwarte, groene) peper
Uvas pasa	Uva passa	Rozijnen
Romero	Rosmarino	Rozemarijn
Salsa provenzal picante	Salsa piccante provenzale	Rouille
Azafrán	Zafferano	Safraan
Salvia	Salvia	Salie
Sal	Sale	Zout
Azúcar	Zucchero	Suiker
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
Tomillo	Timo	Tijm
Vainilla	Vaniglia	Vanille
Vinagre	Aceto	Azijn
Vinegreta	Vinaigrette	Vinaigrette
Jeres	Sherry	Xérès



RESTAURANTS - FROMAGES



Brebis	Sheep cheese	Schafskäse
Chèvre	Goat cheese	Ziegenkäse
Fromage	Cheese	Käse
Fromage blanc	Cottage cheese	Quark
Gruyère râpé	Grated Swiss cheese	Geriebener Schweizer Käse
Munster	Strong Vosges mountain cheese	Münsterkäse
Roquefort	Blue-veined sheep cheese	Roquefort (Schimmelkäse aus Schafsmilch)

RESTAURANTS - DESSERTS

Amandine	Almond tart	Mandeltörtchen
Baba au rhum	Sponge cake steeped in rum	Mit Rum getränktes Biskuittörtchen
Banana split	Vanilla ice, chocolate ice, strawberry sorbet, banana, hot chocolate sauce and whipped cream	Banana Split
Bavarois	Cold dessert containing whipped cream and egg-custard	Bayerische Creme (kalte Süßspeise)
Beignet	Doughnut	Krapfen
Biscuits	Cookies	Biskuit
Bredele	Buttercakes	Weihnachtsbuttergebäck
Charlotte	Baked pudding (fruit or cream filling)	Warme oder kalte Süßspeise auf Löffelbiskuits
Chocolat	Chocolate	Schokolade
Chocolat liégeois	Vanilla ice, chocolate, whipped cream	Vanilleeis, Schokolade, Schlagsahne
Chou (pâtisserie)	Savoury bun	Cremetörtchen
Clafoutis	Thick batter cake with fruits	Kuchen aus Pfannkuchenteig und Früchten (meist Kirschen)
Colonel	Lemon or lime sorbet with vodka	Zitronen - oder Limonen - Sorbet mit Wodka



Queso de oveja	Pecora	Schapenkaas
Queso de cabra	Capra	Geit
Queso	Formaggio	Kaas
Requeson	Formaggio Quark	Kwark
Gruyere rallado	Groviera grattugiato	Geraspte gruyèrekaas
Munster	Formaggio Munster	Munsterkaas
Roquefort	Roquefort (formaggio di latte di pecora a pasta molle, venato di muffa)	Roquefortkaas

Tarta de almendra	Torta di mandorle	Taartje met amandelen
Bizcocho con rhum	Babà al rum	Rumcake

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
Bávaro (entremés frío)	Bavarese (dolce freddo)	Vanillebavaroise met slagroom

Buñuelo	Bignè	Donut
Galleta	Biscotto	Koekje
Pastelitos de Noël	Biscottini a base di burro confezionati a Natale	Kleine kerstkoekjes
Carlota	Charlotte	Charlotte

Chocolate	Ciocolato	Chocolade
Helado de vainilla, chocolate, nata	Ciocolata fredda con latte e panna	Vanille-ijs, chocolade, met slagroom
Petisú	Bignè	Soesje
Pastel de cerezas	Dolce cotto al forno tradizionalmente a base di ciliegie	Frans gebak van kersen

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
Corbeille de fruits	Fruit basket	Früchtekorb
Crème	Cream	Creme, Sahne
Crème anglaise	Custard	Vanillesauce
Crème brûlée	Rich cream custard with a topping of burnt brown sugar	Karamellisierte Creme
Crème caramel / renversée	Vanilla custard with caramel sauce	Karamellcreme / gestürzte Creme
Crème chantilly	Whipped cream containing sugar and vanilla	Schlagsahne
Crème pâtissière	Pastry cream confectioner's custard	Konditorcreme
Crêpe	Thin, wheat-flour pancake	Dünner Pfannkuchen, Crêpe
Dame blanche	Vanilla ice-cream case filled with almond-milk egg mousse	Vanilleeis mit Schlagsahne und heißer Schokoladensauce
Flan	Custard tart (pastry crust filled with a sweet or savoury custard)	Süßer oder pikanter Pudding
Fondant au chocolat	Chocolate fudge cake	Schokoladentorte
Frangipane	An almond pastry cream	Marzipancreme
Fromage blanc	Cottage cheese	Quark
Gelée	Jelly	Gelee, Sülze
Génoise	Sponge cake	Tortenbiskuit
Glace	Ice cream	Eis
Ile flottante	Floating island (dessert of whipped poached egg-whites floating in vanilla custard and topped with almonds)	Dessert : gezuckerter pochierter Eischnee mit Vanillesauce
Kugelhof	Kugelhof	Kugelhof
Meringue	Meringue	Baiser
Mille-feuille	Cake consisting of paper-thin layers of puff-pastry and pastry custard	Rechteckige Blätterteigschnitte mit Cremefüllung und Zuckerguss
Mousse	Cold soufflé or frothy dessert	Schaum



Compota	Composta	Compote
Cesto de frutas	Cesto di frutta	Mandje vruchten
Crema	Crema	Room
Crema inglesa	Crema inglese	Vanillesaus
Crema de vainilla caramelizada	Crema bruciata	Crème brûlée
Crema caramel	Crema al caramello/ rovesciata	Crème caramel
Chantilly, nata	Panna montata	Slagroom
Crema pastelera	Crema pasticciera	Banketbakkersroom
Crepe	Crepe	Pannenkoek
Helado de vainilla, nata y chocolate fundido	Dama Bianca	Vanille-ijs met slagroom en warme chocoladesaus
Flan	Budino	Flan
Fondant, pastel de chocolate	Fondente al cioccolato	Chocoladetaart
Crema de almendras	Crema densa aromatizzata alle mandorle	Amandelspijs
Requesón	Ricotta morbida	Kwark
Gelatina	Gelatina	Gelei
Magdalena	Pan di spagna	Génoise
Helado	Gelato	Ijs
Bolas de helado y merengue con salsa de vainilla	Uova alla neve	Ile flottante
Bollo Alsacien con uvas secas	Kugelhopf (dolce di pasta lievitata)	Brioche uit de Elzas met rozijntjes
Merengue	Meringa	Schuimgebak
Milhojas	Millefoglie	Millefeuille
Mousse	Mousse	Schuim



RESTAURANTS - DESSERTS



Mystère	Ice cream with crushed almonds	Eiscreme mit Krokant überzogen
Nougat glacé	Iced nougat	Geeistes Nougat
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
Pâtisserie	Pastries	Gebäckstücke
Pêche Melba	Vanilla ice-cream topped with peaches in syrup and coated in raspberry purée	Pfirsich Melba
Poire belle Hélène	Vanilla ice, chocolate ice, pear sorbet, pear syrup, chocolate sauce, whipped cream	Birne Helene
Profiterole	Little choux-pastry balls with sweet custard pastry-cream or vanilla ice-cream and chocolate sauce	Kleine süße Windbeutel mit Schokoladesauce
Quatre-quarts	Pound cake	Kastenkuchen
Salade de fruits	Fruit salad	Obstsalat
Sorbet	Water-ice	Sorbet
Streusel	Crumble	Streuselkuchen
Tarte au fromage	Cheesecake	Quarktorte
Tarte Tatin	Upside down caramelized apple tart	Karamellisierter gestürzter Apfelkuchen
Tartelette	Tartlet / little tart	Törtchen
Tuiles aux amandes	Almond biscuit	Mandelplätzchen
Vacherin glacé	Meringue rings filled with whipped cream or ice-cream	Mit Eis gefüllte Baisertorte
Yaourt	Yoghurt	Joghurt



Helado crocante con crostata di mandorle	Gelato alla vaniglia ricoperto di croccante di mandorle	Ijs met geschaafde amandelen
Tipo de turrón helado	Torrone gelato	Nougatroomijs
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
Pastelería fina	Pasticceria	Gebak
Helado de vainilla, melocotón en almíbar, almendras tostadas, jalea de grosella y nata	Pesca scioppata servita in una coppa con gelato alla vaniglia e ricoperta di panna montata	Vanille-ijs, perzik op sap, gegilde amandelen, rode bessengelei, slagroom
Helado de vainilla, helado de chocolate, sorbete de pera, almíbar de pera, chocolate fundido y nata	Pere alla bella Elena (Pere scioppate, con gelato alla vaniglia, salsa calda e panna montata)	Vanille-ijs, chocolade-ijs, peer sorbet, peer siroop, chocoladesaus, slagroom
Profiterole	Profiterole	Profiterole
Cuatro-cuartos	Quattro quarti	Vier kwart cake
Macedonia de frutas	Macedonia di frutta	Fruitsalade
Sorbete	Sorbetto	Sorbet
	Crumble	Streusel
Tarta al queso azucarado	Crostata di ricotta	Kaastaart
Tarta Tatin (volteada, con manzana caramelizada)	Tarte Tatin (Crostata di mele caramellate, cotta ricoperta di pasta frolla)	Omgekeerde taart met gekarameliseerde appels
Tarteleta	Tortina	Taartje
Pastitas de almendra	Tegole di mandorle	Amandelkoekjes
Tarta helada	Dolce di meringhe e di gelato	Ijstaart
Yogur	Yogurt	Yoghurt





10/12 avenue Foch
BP 70330
57016 METZ Cedex 1
Tél. 03 87 52 31 00

www.moselle.cci.fr