

+ DE TRADUCTIONS

LEXIQUE À L'USAGE DES CAFETIERS,
HÉBERGEURS ET RESTAURATEURS



Offices de Tourisme de France

VAL DE SULLY



Guide réalisé par la CCI de Moselle et adapté par l'Office de Tourisme du Val de Sully.

Pour les appels depuis l'étranger, faites le 00 33 2 suivi des 8 derniers chiffres du numéro de téléphone (ex : 00 33 2 38 58 27 97).

Conception et mise en page : CCI de Moselle et adaptation par le service communication de la Communauté de communes du Val de Sully - Mars 2020. Crédits photos : Communauté de communes du Val de Sully, prestataires touristiques.

Impression : Imprimerie centrale - 45500 Gien. Imprimé sur papier recyclé.

Toute reproduction, même partielle, est interdite.

Guide created by the "CCI de Moselle" and adapted by "Val de Sully" Tourist Office. Call from abroad, dial 00 33 2 and then the last 8 numbers (ex.: 00 33 2 38 58 27 97). Development: "CCI de Moselle" and adapted by communication department of the "Communauté de communes du Val de Sully" – March 2020.

*Printing : Imprimerie centrale – 45500 Gien. Printed on recycled paper.
Any reproduction, even partial, is prohibited.*

SOMMAIRE

Méthode de présentation 4

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 RECEPTION / 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 / ENTREMESES /
ANTIPASTO / VOORGERECHTEN

RESTAURANT Poissons 32

FISH DISHES / FISCHGERICHTE / PESCADOS /
PESCI / VISGERECHTEN

RESTAURANT Viandes 38

MEAT DISHES / FLEISCHGERICHTE / CARNES /
CARNI / VLEESGERECHTEN

RESTAURANT Plats 48

DISHES / GERICHTE / PLATOS /
PIATTI / GERECHTEN

RESTAURANT Accompagnements 52

GARNISH / BEILAGE / ACOMPAÑAMIENTOS /
CONTORNO / BIJGERECHTEN

RESTAURANT Épices et condiments 60

SPECIES - CONDIMENTOS / SPEZIE - GEWÜRZE / ESPECIAS -
CONDIMENTOS / SPEZIE - CONDIMENTI / SPECERIJEN - KRUIDEN

RESTAURANT Fromages et desserts 64

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
Étage	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	Annullare/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 / habitacion	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 límite	Data/ora limite	Deadline/ Tijdslimiet
Mañana	Domani	Morgen
Media pensión	Mezza pensione	Halfpension
Colcha	Copiletto	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	Douchegel

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	Nachttischlampe
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	Tweepersoonsbed (aparte bedden)
Cama individual	Letto singolo	Eenpersoonsbed
Camas gemelas	Letti gemelli	Tweepersoonsbed
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

Bruidssuite

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
spiacenteHelaas tot onze
spijtLlevar 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 nocheHo prenotato
per questa seraIk heb gereserveerd
voor vanavond

Dejo mi habitación

Cancello la prenotazione
della mia cameraIk annuleer mijn
kamer reservering

La próxima semana

La settimana prossima

Volgende week

Somos dos

Siamo in due

Wij zijn met
twee personenQueremos nuestras
habitaciones para mediodíaVogliamo avere le camere
per mezzogiornoWij 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	Ciocolata calda	Chocolademelk
Chocolate en polvo	Ciocolato 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	Panepato	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 identidadSi accettano assegni
solo su presentazione
di una carta d'identitaHet huis aanvaardt
cheques enkel op
vertoon van een
identiteitsbewijsSe aceptan tarjetas
de crédito

Carte di credito accettate

Creditcards
worden
geaccepteerd

No se aceptan cheques

Non si accettano
più gli assegniCheques worden
niet meer
geaccepteerd

Modo de pago

Modo di pagamento

Betalingsswijze

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	Nachschichtkarte
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	Crema
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	Foof
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	Wijn glas
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



Da ordinare
all'inizio del pasto

A piacere



Aan het begin
van de maaltijd
te bestellen

Bedien U zelf naar
hartelust

Para llevar

Da portare via

Om mee
te nemen

Agridulce

Agrodolce

Zoetzuur

A la plancha

Alla «Plancha»

à la plancha

Al vapor

Al vapore

Gekookt

De la casa, casero

All'antico

Op grootmoeders
wijze bereid

Aperitivo ofrecido
por la casa

Aperitivo offerto
dalla casa

Aperitief
aangeboden
door het huis

A elegir, a gusto

A scelta, a piacere

Naar eigen keuze

Al fuego de leña

Al forno a legno

Uit de houtoven

A la merced del mercado

Secondo il mercato

Afhankelijk van
marktverse producten

Hoy el jefe hos propone

Oggi, il capocuoco
vi suggerisce

Dagschotel

Con un suplemento

Con supplemento

Met supplement

Bebida incluida

Bevanda inclusa

Drank inbegrepen

Bebida no incluida

Bevanda non inclusa

Drank
niet-inbegrepen

Bebida a elegir
ofrecida por la casa

Bevanda regalata
a scelta

Gratis drankje
naar keuze

Buffet a voluntad

Buffè a piacere

Zelfbedieningsbuffet

Este menú
no se sirve la noche

Questo menú non è
proposto questa sera

Dit menu wordt
vanavond
niet geserveerd

Esta noche

Questa sera

Vanavond

Postres a elegir
(del carrito)

Carrello di dolci

Rijgend buffet
met nagerechten

Entremeses a elegir
(del carrito)

Carrello di antipasti

Rijgend 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

Cocktail di benvenuto

Welkomdrankje

Cóctel sin alcohol

Cocktail analcoolico

Cocktail
zonder alcohol

Del tiempo

Di stagione

Seizoen
gebondenPida la carta
de los vinosChiedete la nostra
carta dei viniVraag naar onze
wijnkaart

Estar completo

Essere completo

Vol zijn

Sentirlo mucho

Essere veramente
spiacente

Mijn excuses

De la casa

Piatto casalingo

Huisgemaakt

Cierre semanal

Chiusura settimanale

Wekelijkse sluiting

Oferta especial

Proposta a scelta

Formule naar
keuze

Queso o postre

Formaggio o dolce

Kaas of
nagerecht

Guarnición a escoger

Contorno a scelta

Bijgerecht

Parrilladas a la leña

Carne alla griglia /
alla braceOp houtskool
gegrilde vleesgerechtenHorario de comida :
de ... a ...Orario dei pasti :
dalle ... Alle ...Etenstijden :
van ... tot ...

De nada

Prego

Geen dank

He reservado para
esta nocheHo prenotato
per questa seraIk heb voor
vanavond
gereserveerdAcepta cheques bajo
la presentación de un
documento de identidadSi accettano assegni
solo su presentazione
di una carta d'identitàHet huis
aanvaardt
cheques enkel
op vertoon van
een identiteitsbewijs

Mediodía solamente

Solo a mezzogiorno

Enkel 's middags

Se aceptan tarjetas
de crédito

Carte di credito accettate

Creditcards
worden
geaccepteerdNo se aceptan cheques
più gli assegniNon si accettano più
gli assegniCheques
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 Johannisbeerlik
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	Zwardebessenlikeur
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	Zwardebessenlikeur met witte wijn
Licor de casis con Champañe	Liquore di ribes nero con champagne	Zwardebessen 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)
Oeuf 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 hojaldre

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	Wellhornschnecken
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	Taschenkrebs
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	Venusschelp
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	Pijlkrakvis
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
Encomet	Squid	Calamari
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 sarten 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	Venusschelpen
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	Venusschelp
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	Roggeveugel 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'ailoyau	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

Lonchita

Agnello

Filetti di pesce o di pollo

Lamsvlees

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
varkensingewandenSurtido 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

pf)

Especialidad de Alsace
con cuatro carnes, verduras,
y patatas el todo con vino
blanco y cosido al estofadoPiatto alsaziano a base di
tre tipi di carne marinate
nel vino bianco
e con verdureSpecialiteit 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
Chevreuil	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 : - bien cuit - à point - saignant - bleu	Cooking stock: - well-done - medium - rare - very rare	Garzeit: - gut durchgebraten - rosa - blutig - 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 wijnsausCarne empanada con
jamón y quesoCordon 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

Kikkerbilletjes

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)
Epaule 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	Weinbergschnecken 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
empanadaScaloppina di vitello
impanataGepaneerde
kalfsschnitzelCaracoles servidos
con mantequilla,
ajo y hierbas finasLumache con burro,
aglio e erbeWijngaardslakken
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, Ochsenzunge
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
Médailion	Medallion	Medaillon
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	Salt 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
affumicatoGerookte
eendenborst

Lancha

Medaglione

Médailon

Salchicha de cordero
con pimenton fuerteSalsiccia piccante
di carne di manzo
o di montonePikante braadworstje
van rund of
schapenvlees

Pedazo delicado de ternero

Noce di vitello

Kalfsnoot

Oca

Oca

Gans

Filete
de vacaPunta
di petto

Malse bieflap

Hueso de espinazo

Osso midolloso

Mergpijp

Paté

Patè

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 Fleisheintopf
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
Cocido

Maiale
Bollito misto

Varkensvlees
Franse stoofpot van
groenten en vlees

Pollo
Rollito

Pollo
Quenelle

Kip
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

Pollo

Gevogelte

(de corral, por lo general)



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 savory 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

Crema di gambero
con vino bianco,
cognac e panna

Romige rivierkreef-
tensoep verrijnd
met witte wijn,
cognac en zure room

Guisado de ternera
con cebollitas
y champiñones
en salsa blanca

Spezzatino di vitello

Ragout van
kalfsvlees met
zilveruitjes en
champignons in
een witte saus

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

Hojaldre de pollo,
champiñones
y asaduras de ternera

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

Bladerdeeg met kip,
champignons en
kalfszwezerik

Bullabesa, zarzuela
de pescado

Bouillabaisse, zuppa
di pesce tipica della
Provenza

Bouillabaisse

Pinchos

Spiedino

Spies

Choucroute

Crauti

Zuurkool

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

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

Sándwich doble y tostado
con jamón y queso

Toast al prosciutto
e formaggio

Tosti met ham
en kaas

Patas de rana

Cosce di rane

Kikkerbilletjes

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

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
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	Gepökelttes Schweinefleisch
Pot-au-feu	beef and vegetables stew	Rindfleisheetopf 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 rohem Fisch 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

Piatto composto da
macinato di manzo
e purea di patate

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

Schotel met
rundergehakt met
aardappelpuree

Lamsragout met
verse groenten

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

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

Brood met mayonaise,
sla, tomaat,
hardgekookt ei,

Gesmoord varkensvlees
met mosterd

Rollade van vlees,
gevogelte, vis of kool

Hartig hapje

Gekookt rundvlees
met groenten

Sopa mezclada de carnes
con verduras variadas
specialmente cavolo
e patate

Tarta al horno con
huevo, tocino
entreverado y frito

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

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)

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

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

Tartara di pesce

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

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

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	Obststeller
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 - ACCOMPAGNEMENTS



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	Weiße 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
Maíz	Granturco	Mais
Melón	Melone	Meloen
Mezcla de lechugas jóvenes y tiernas	Misto di insalate fresche	Verskillende 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
Aràndano	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 puré 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
Truffles	Truffles	Trüffel



Calabaza grande	Zucca comune	Pompoen
Puré	Purè	Puree
Ciruela	Prugna	Quetsch
Rábano	Ravanello	Radijs
Ràbano 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, zucchine, 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	Pepersaus
------------------	-----------------------	-----------

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 - ÉPICES / 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, Gemüsen 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 - ÉPICES / 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 picadosTrito 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 olivaCrema provenzale a base
di olive nere, acciughe
e capperi tritati e conditi
con olio di olivaPikante puree van
ansjovis en zwarte of
groene olijven en
kappertjes met
olijfolie

Tomillo

Timo

Tijm

Vainilla

Vaniglia

Vanille

Vinagre

Aceto

Azijn

Vinagreta

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	Crementörtchen
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 rum

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 cioccolata 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

Cioccolato

Chocolade

Helado de vainilla, chocolate, nata

Cioccolata 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 pochiertter 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

Cesto de frutas

Crema

Crema inglesa

Crema de vainilla
caramelizada

Crema caramel

Chantilly, nata

Crema pastelera

Crepe

Helado de vainilla,
nata y chocolate fundido

Flan

Fondant,
pastel de chocolate

Crema de almendras

Requesón

Gelatina

Magdalena

Helado

Bolas de helado
y merengue con salsa
de vainillaBollo Alsacien
con uvas secas

Merengue

Milhojas

Mousse

Composta

Cesto di frutta

Crema

Crema inglese

Crema bruciata

Crema al caramello/
rovesciata

Panna montata

Crema pasticciera

Crepe

Dama Bianca

Budino

Fondente al cioccolato

Crema densa aromatizzata
alle mandorle

Ricotta morbida

Gelatina

Pan di spagna

Gelato

Uova alla neve

Kugelhof (dolce di
pasta lievitata)

Meringa

Millefoglie

Mousse

Compote

Mandje vruchten

Room

Vanillesaus

Crème brûlée

Crème caramel

Slagroom

Banketbakkersroom

Pannenkoek

Vanille-ijs met
slagroom en
warme chocoladesaus

Flan

Chocoladetaart

Amandelspijs

Kwark

Gelei

Génoise

Ijs

Ile flottante

Brioche uit de
Elzas met rozijntjes

Schuimgebak

Millefeuille

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	Mandelpätzchen
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, gegrilde
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

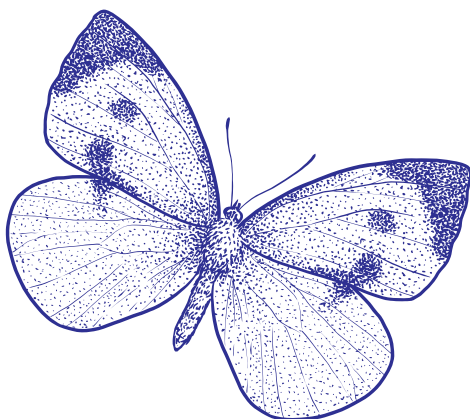
Yogurt

Yoghurt





	Sully sur Loire	
Haute saison (du 15 juin au 15 septembre)	Du lundi au samedi de 9h30 à 18h30. Dimanche de 9h30 à 12h30.	
Moyenne saison (du 1 ^{er} avril au 14 juin)	Du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h. Mardi de 11h à 12h30 et de 13h30 à 18h. Dimanche de 10h à 12h30.	
Basse saison (du 16 septembre au 31 mars)	Du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 17h. Fermé le mardi matin. Fermé le dimanche.	S





LES HORAIRES DE L'OFFICE DE TOURISME

Saint Benoît sur Loire

Germigny des Prés

Du lundi au dimanche
de 9h30 à 18h30.

Du lundi au dimanche
de 10h à 12h30
et de 13h30 à 18h.

Mardi de 11h à 12h30
et de 13h30 à 18h.

Du lundi au samedi
de 10h à 12h30
et de 13h30 à 18h.

Mardi de 11h à 12h30
et de 13h30 à 18h.

Dimanche de 10h à 12h30.

Du lundi au dimanche
de 13h30 à 17h.

Sauf, du 17 octobre au 2 novembre
et du 19 décembre au 4 janvier
de 10h à 12h30 et de 14h à 17h.

Du lundi au samedi
de 10h à 12h30
et de 13h30 à 17h.

Fermé le mardi matin.

Dimanche de 10h à 12h30.

Fermetures annuelles

Le 1^{er} et le 11 novembre, du 24 décembre 2020 au 3 janvier 2021 inclus.





Offices de Tourisme de France
VAL DE SULLY

Office de Tourisme du Val de Sully

02 38 36 23 70 - tourisme@valdesully.fr
www.tourisme-valdesully.fr

3 bureaux d'information touristique
pour vous renseigner où que vous soyez !

6 route de Saint Martin, 45110 GERMIGNY DES PRÉS

55 rue Orléanaise, 45730 SAINT BENOÎT SUR LOIRE

Place de Gaulle, 45600 SULLY SUR LOIRE



REPÉREZ VOUS



Office de Tourisme classé catégorie II.

