

Éric Glatre

Maîtriser l'anglais

de la restauration

DUNOD

Direction et conception graphiques de la couverture :
Nicolas Wiel – Florie Bauduin (graphiste)

Mise en pages : Belle page

Images des découpes de viande : Skocko/Shutterstock.com

NOUS NOUS ENGAGEONS EN FAVEUR DE L'ENVIRONNEMENT :



Nos livres sont imprimés sur des papiers certifiés pour réduire notre impact sur l'environnement.



Le format de nos ouvrages est pensé afin d'optimiser l'utilisation du papier.



Depuis plus de 30 ans, nous imprimons 70 % de nos livres en France et 25 % en Europe et nous mettons tout en œuvre pour augmenter cet engagement auprès des imprimeurs français.



Nous limitons l'utilisation du plastique sur nos ouvrages (film sur les couvertures et les livres).

Table des matières

FRANÇAIS/ANGLAIS

1. Assaisonnements / Seasonings	9
2. Boissons alcoolisées / Alcoholic drinks Boissons sans alcool / Non-alcoholic drinks Cocktails / Cocktails.....	27
3. Boulangerie / Bakery Chocolaterie / Chocolate Factory Confiserie / Sweets Glacerie / Ice cream making Pâtisserie / Pastry.....	52
4. Fruits et légumes / Fruits and vegetables Céréales / Cereals Pâtes alimentaires / Pasta	93
5. Matériel et ustensiles de cuisine / Kitchen equipment and cookware Appareils électroménagers / Domestic appliances Accessoires de table / Table accessories Vaisselle / Dishware Emballage / Packaging.....	130
6. Petit-déjeuner / Breakfast Café et infusions / Coffee and infusions Chocolat / Chocolate Fruits / Fruits Œufs / Eggs Produits laitiers / Dairy products Thé / Tea	139
7. Poisson / Fish Fruits de mer / Seafoods Algues / Alga Accompagnements culinaires / Culinary accompaniments	152
8. Potages – Soupes / Soups.....	176
9. Produits laitiers / Dairy products Beurres / Butters Beurres composés / Flavoured butters Crèmes / Creams	

Fromages / Cheeses	
Lait / Milk	
Œufs / Eggs	
Recettes / Recipes.....	181
10. Termes professionnels / Professional terms	
Établissements / Establishments	
Personnel / Staff	
Salle à manger / Dining-room	
Divers / Various	196
11. Viande / Meat	
Charcuterie / Charcuterie	
Gibier / Game – Volaille / Poultry	
Garniture / Side dish / Garnish.....	211
LES DIFFÉRENTES DÉCOUPES DE VIANDE	275
Les coupes de l'agneau.....	276
Les coupes du bœuf.....	277
Les coupes du porc.....	278
Les coupes du veau.....	279

ANGLAIS/FRANCAIS

1. Seasoning / Assaisonnements	283
2. Alcoholic drinks / Boissons alcoolisées	
Non-alcoholic drinks / Boissons sans alcool	
Cocktails / Cocktails.....	300
3. Bakery / Boulangerie	
Chocolate factory / Chocolaterie	
Sweets / Confiserie	
Ice cream making / Glacerie	
Pastry / Pâtisserie.....	325
4. Fruits and vegetables / Fruits et légumes	
Cereals / Céréales	
Pasta / Pâtes alimentaires	365
5. Kitchen equipment and cookware / Matériel et ustensiles de cuisine	
Domestic appliances / Appareils électroménagers	
Table accessories / Accessoires de table	
Dishware / Vaisselle	
Packaging / Emballage.....	396

6. Breakfast / Petit-déjeuner	
Coffee and infusions / Café et infusions	
Chocolate / Chocolat	
Fruits / Fruits	
Eggs / Œufs	
Dairy products / Produits laitiers	
Tea / Thé	405
7. Fish / Poisson	
Seafoods / Fruits de mer	
Alga / Algue	
Culinary accompaniments / Accompagnements culinaires	417
8. Soups / Potages – soupes	439
9. Dairy products / Produits laitiers	
Butters / Beurres	
Flavoured butters /	
Beurres composés	
Creams / Crèmes	
Cheeses / Fromages	
Milk / Lait	
Eggs / Œufs	
Recipes / Recettes.....	444
10. Professional terms / Termes professionnels	
Establishments / Établissements	
Staff / Personnel	
Dining-room / Salle à manger	
Various / Divers	459
11. Meat / Viande	
Charcuterie / Charcuterie	
Gibier / Game – Volaille / Poultry	
Side dish / Garnish / Garniture.....	473

**FRANÇAIS/
ANGLAIS**

1. Assaisonnements / Seasonings

A

à gratiner (sauce) (loc.) gratinating sauce

à l'ail (loc.) with garlic

à l'américaine (loc.) : avec une sauce américaine, à la tomate, à l'oignon et au vin blanc à l'américaine / American style: with American sauce, tomatoes, onion and white wine

à l'ancienne (loc.) : avec une sauce au vin, des champignons et des oignons à l'ancienne / old style: with wine, mushrooms and onions sauce

à l'ardennaise (loc.) : avec des baies de genièvre à l'ardennaise: with juniper berries

à l'armoricaine (ou à l'américaine) (loc.) : avec une sauce aux tomates, au vin blanc et au cognac à l'armoricaine: with tomato, white wine and brandy sauce

à l'autrichienne (loc.) : avec du paprika à l'autrichienne: with paprika

à l'huile (loc) in oil

à l'italienne (loc.) : avec une sauce à la tomate et de l'huile d'olive à l'italienne: with tomato sauce and olive oil

à la ciboulette (loc.) with (smaller) chives

à la crème (sauce) (loc.) cream sauce

à la croque au sel (loc.) : avec du sel comme seul assaisonnement with salt: with salt used as the only seasoning

à la diable (loc.) : avec une sauce épicée à la diable / devilled: with highly spiced sauce

à la dijonnaise (loc.) : avec une sauce à la moutarde à la dijonnaise: with mustard sauce

à la liégeoise (loc.) : avec des grains de genièvre à la liégeoise: with juniper berry seeds

à la lyonnaise (loc.) : avec des oignons à la lyonnaise: with onions

à la maître d'hôtel (loc.) : avec du beurre et du persil haché à la maître d'hôtel: with butter and chopped parsley

à la menthe (loc.) with fresh mint / with spearmint

à la napolitaine (loc.) : avec une sauce tomate à la napolitaine: with tomato sauce

à la périgourdine (loc.) : avec une sauce aux truffes à la périgourdine: with truffle sauce

à la Périgieux (loc.) : avec une sauce aux truffes et au Madère à la Périgieux: with truffle sauce and Madeira wine sauce

à la rémoulade (loc.) : avec une sauce à la moutarde et aux fines herbes à la rémoulade: with mustard sauce and fresh herbs

à la russe (loc.) : avec de la mayonnaise à la russe: with mayonnaise dressing

à la sauce tomate (loc.) / à la tomate (loc.) with tomato sauce

à la savoyarde (loc.) : avec une sauce Mornay à la savoyarde: with Mornay sauce

à la Soubise (loc.) : avec une sauce à l'oignon à la Soubise: with onion sauce

à la vénitienne (loc.) : avec du vin blanc et une purée d'herbes à la vénitienne: with white wine and herb puree

à la vinaigrette (loc.) with vinaigrette (dressing)

à salade (sauce) (loc.) salad dressing

à salade aux anchois antiboise (sauce) (loc.) Antibes salad dressing / French salad dressing with anchovies

accommoder (v.) prepare (to)

achar (achard) (n.m.) : condiment (ou hors-d'œuvre) composé de fruits et de légumes confits dans le vinaigre achar (achard): condiment (or hors-d'œuvre) made from fruits and vegetables pickled in vinegar

agastache de Corée (loc.) / agastache menthe (loc.) Korean mint / blue licorice / liquorice mint / purple giant hyssop / wrinkled giant hyssop / Indian mint / patchouli herb / huo xiang

agastache du Mexique (loc.) / agastache mentholée (loc.) / agastache mexicaine (loc.) Mexican giant hyssop

ail (n.m.) garlic
ail à tondre (loc.) Chinese chive
ail d'Orient (loc.) / ail faux-poireau (loc.)
 wild leek / great round-headed garlic
ail d'ours (loc.) / ail des bois (loc.) / ail des ours (loc.) / ail sauvage (loc.) wild garlic / ramsons / bear's garlic / hog's garlic
ail des champs (loc.) field garlic / potherb onion
ail des vignes (loc.) / ail en perle (loc.)
 pearl garlic / crow garlic
ail en chemise (loc.) : gousse d'ail dont l'enveloppe n'a pas été enlevée garlic in its skin: clove of garlic the husk of which has not been removed
ail rocambole (loc.) rocambole / giant garlic / sand leek
aillade (n.f.) : vinaigrette à l'ail ou tranche de pain frottée d'ail et arrosée d'huile d'olive ou sorte d'aïoli aux noix aillade: garlic vinaigrette dressing or slice of bread rubbed with garlic and soaked in olive oil or kind of garlic mayonnaise with nuts
aïoli (ou aïloli) (n.m.) : coulis d'ail et d'huile d'olive aioli: garlic mayonnaise / garlic puree and olive oil
aïoli (ou aïloli) sauce (loc.) aïloli sauce / garlic mayonnaise
Albert (sauce) (loc.) : sauce anglaise au raifort Albert sauce: English horseradish sauce
Albuféra (sauce) (loc.) : sauce crème de volaille à la glace de viande et au beurre de poivrons/piments doux rouges Albuféra sauce: chicken cream sauce with meat glaze and red sweet-pepper/bell-pepper butter
algérienne (sauce) (loc.) : sauce mayonnaise aux écrevisses et au céleri
 Algerian sauce: freshwater-crayfish mayonnaise with celery
all'arrabbiata (loc.) : avec tomate, huile, huile d'olive, basilic et piment all'arrabbiata: with tomato, garlic, olive oil, basil and hot red pepper
allemande (sauce) (loc.) : sauce blanche liée (destinée à accompagner des volailles, des poissons, des légumes ou des œufs) German sauce: thick white sauce (used to accompany poultry, fish, vegetables or eggs)
alliaire (n.f.) / alliaire officinale (loc.) garlic mustard / hedge garlic

amiral (sauce) (loc.) : sauce au ragoût d'écrevisses admiral's sauce: sauce with freshwater-crayfish stew
amome des Indes (loc.) ginger
anchoïade (ou anchoyade) (n.f.) : tranche de pain recouverte de purée d'anchois et d'huile d'olive, gratinée au four anchoyade: slice of bread topped with anchovy puree and olive oil, gratinated in the oven
andalouse (sauce) (loc.) : sauce mayonnaise aux tomates Andalusian sauce: tomato mayonnaise
aneth (n.m.) dill
aneth doux (loc.) fennel / Florence fennel / sweet cumin
aneth sylvestre (loc.) spignel / baldmoney
angélique (n.f.) angelica
angostura (ou angustura, angusture) (n.f.) : écorce tonique et parfumée d'un arbuste d'Amérique du Sud angostura: bark invigorating and scented from a South American bush
anis (n.m.) anise / aniseed
anis bâtard (loc.) fennel
anis étoilé (loc.) star anise / Chinese anise / badian / badian anise
ansérine bon-henri (loc.) goosefoot / allgood / good King Henry
appétit (n.m.) (large) chives / scallion / spring onion / welsh onion
apprêter (v.) prepare (to)
archiduc (sauce) (loc.) : sauce blanche de volaille au paprika sauce archduke's style: white chicken sauce with paprika
arlésienne (sauce) (loc.) : sauce aux anchois montée aux tomates Arlesian sauce: whipped anchovy sauce with tomatoes
armoïse (n.f.) mugwort / motherwort
armoïse absinthe (loc.) / armoïse amère (loc.) wormwood / old woman
armoïse citronnelle (loc.) herb royal / lad's love / southernwood
aromates (n.m.pl.) herbs / aromatic plants
aromatique (sauce) (loc.) seasoning sauce
aromatisé (adj.) flavored / flavoured
aromatiser (v.) flavor (to) / flavour (to)
aspic (sauce) (loc.) chaud-froid sauce / coating sauce

assaisonné (adj.) seasoned / dressed (salade)

assaisonnement (n.m.) seasoning

assaisonner (v.) season (to) / add seasoning (to)

au basilic (loc.) with basil (sauce)

au beurre (cuit) (loc.) cooked in butter

au bleu (cuit) (loc.) : cuit au court-bouillon

au bleu: cooked in a court-bouillon

au cognac (cuit) (loc.) : cuit avec une certaine quantité de cognac with French brandy: cooked with a certain amount of French brandy

au court-bouillon (cuit) (loc.) : cuit dans un bouillon vinaigré et aromatisé au court-bouillon: boiled in stock with vinegar and spices

au Madère (loc.) with Madeira wine

au naturel (loc.) : servi sans apprêt ni sauce plain / water-packed: serve without dressing or sauce

au pistou (loc.) with basil (sauce)

au poivre (loc.) with peppercorn sauce

au poivre rose (loc.) with pink pepper

au poivre vert (loc.) with green peppercorn sauce

au porto (loc.) with Port

au saumon fumé (loc.) : accompagné d'une sauce au saumon fumé with smoked salmon: served with a smoked salmon sauce

au sucre (loc.) with sugar

au vin blanc (loc.) : cuit avec une certaine quantité de vin blanc with white wine: cooked with a certain amount of white wine

au vin rouge (loc.) : cuit avec une certaine quantité de vin rouge with red wine: cooked with a certain amount of red wine

au vinaigre de vin (loc.) : assaisonné ou servi avec du vinaigre de vin with wine vinegar: seasoned or served with wine vinegar

aurore (n.f.) citronella / lemon grass

Aurore (n.p.) : à la sauce tomate ou à la purée de tomates Aurora: with tomato sauce or tomato puree

Aurore (sauce) (loc.) : sauce crème aux tomates Aurora sauce: tomato cream sauce

aux aromates (loc.) : préparé avec des aromates with seasoning: prepared with herbs or spices

aux cèpes (loc.) : servi avec des cèpes ou une sauce aux cèpes with cepe mushrooms: served with cepes or with a cepe sauce

aux épices (loc.) : assaisonné aux épices with spices: seasoned with spices

aux fines herbes (loc.) with fresh herbs

aux petits oignons (loc.) : préparé avec des petits oignons frais with pickling onions: prepared with fresh pickling onions

aux senteurs de Provence (loc.) : préparé et assaisonné avec des herbes de Provence with Provence flavours: prepared and seasoned with aromatic herbs of Provence

aux tomates (sauce) (loc.) tomato sauce / sauce with tomatoes

aux trois poivres (loc.) : avec des poivres gris, rose et vert with three peppers: with grey, pink and red peppers

aux quatre épices (loc.) : avec des graines de nigelle qui, écrasées, donnent le parfum de plusieurs épices mélangées with all-spice: with grains of corn-cockle which, when crushed, give the flavour of several mixed spices

aux quatre épices (loc.) : avec un mélange d'épices : poivre, muscade, girofle et cannelle ou poivre, gingembre, muscade et girofle with four spices: with a mixture of spices; pepper, nutmeg, cloves and cinnamon or pepper, ginger, nutmeg and cloves

aux cinq épices (loc.) : avec un mélange d'épices chinoises : badiane, girofle, fenouil, cannelle et poivre with five spices: with a mixture of chinese spices: aniseed, cloves, fennel, cinnamon and pepper

B

badiane (n.f.) star anise / Chinese anise / badian / badian anise

bagna cauda (loc.) : sauce aux anchois, aux tomates et à l'huile d'olive bagna cauda sauce: with anchovies, tomatoes and olive oil

baies de genièvre (loc.) juniper berries

baies roses (loc.) Brazil pepper / pink pepper / rose pepper / Bahamian holly

Balaton (sauce) (loc.) : sauce au beurre d'écrevisses Balaton sauce: freshwater-crayfish butter sauce

bardane (n.f.) burdock
basilic (n.m.) basil / sweet basil
bâtarde (sauce) (loc.) : **sauce au beurre**
bastard sauce: butter sauce
bavaroise (sauce) (loc.) : **sauce aux écrevisses et aux fines herbes** Bavarian sauce: freshwater-crayfish sauce with herbs
béarnaise (sauce) (loc.) : **sauce beurre à l'estragon** bearnaise sauce: tarragon butter sauce
Béchamel (sauce) (loc.) : **sauce blanche à la crème** Béchamel: white creamy sauce
bentoo no tomo (loc.) : **mélange de condiments japonais** bentoo no tomo: Japanese seasoning mixture
berberé (n.m.) : **mélange d'épices est-africain** : **chili rouge, sel, ail, absinthe, gingembre, cumin noir, basilic, cardamome noire, oignons** berbere: Est African spice mixture: red chili, salt, garlic, wormwood, ginger, black cumin, basil, black cardamom, onions
Bercy (beurre) (loc.) : **beurre d'échalots à la moelle et au persil** Bercy butter: shallot butter with bone-marrow and parsley
Bercy (sauce) : **sauce aux échalotes** Bercy sauce: shallot sauce
Bertram (sauce) : **sauce à l'estragon**
Bertram sauce: tarragon sauce
beurre (n.m.) butter
beurre (sans) (loc.) without butter
beurré (adj.) buttered
beurre Albert (loc.) : **beurre de raifort**
Albert butter: horseradish butter
beurre allégé (loc.) / beurre léger (loc.)
light butter / low-fat butter
beurre aux fines herbes (loc.) herb butter
beurre blanc (loc.) : **réduction de vinaigre et d'échalotes avec du beurre** white butter: reduction of vinegar and shallots with butter
beurre clarifié (loc.) : **beurre que l'on fait fondre pour éliminer son écume et ses dépôts** clarified butter: butter which is melted in order to remove the froth and sediments
beurre composé (loc.) : **beurre additionné d'aromates** flavoured butter: butter mixed with a seasoning
beurre d'anchois (loc.) anchovy butter

beurre d'escargot (loc.) parsley and garlic butter
beurre d'été (loc.) grass butter
beurre de cacao (loc.) : **substance grasse extraite du cacao** cocoa butter: fat extracted from the cocoa bean
beurre de crème (loc.) cream butter
beurre de crème acidulée/acidifiée (loc.)
sour-cream butter
beurre de crème douce (loc.) creamery butter
beurre de ferme (loc.) / beurre fermier (loc.) farmhouse butter / farm butter
beurre de palme (loc.) palm butter
beurre doux (loc.) sweet butter
beurre fondu (loc.) : **beurre que l'on fait fondre pour servir chaud avec certains mets (homard et langouste notamment)** melted butter: butter which is melted and served hot with certain dishes (lobster and spiny lobster in particular)
beurre frais (loc.) fresh butter
beurre laitier (loc.) dairy butter
beurre maître d'hôtel (loc.) : **beurre malaxé avec du persil haché, du jus de citron, du sel et du poivre** maître d'hôtel butter: creamed butter with chopped parsley, lemon juice, salt and pepper
beurre manié (loc.) : **beurre mélangé à de la farine, utilisé pour lier certaines préparations** kneaded butter: butter mixed with flavour, used to thicken certain preparations
beurre marchand de vin (loc.) : **beurre au vin rouge** butter wine-marchant's style / red-wine butter
beurre meunière (loc.) : **beurre noisette au persil** meuniere butter / butter meuniere: brown butter with parsley
beurre Montpellier (loc.) : **beurre piquant aux fines herbes, aux concombres au vinaigre, aux câpres, aux anchois et à l'ail** Montpellier butter: spicy butter with herbs, pickled cucumbers, capers, anchovies and garlic
beurre mousseux (loc.) foaming butter
beurre Nantua (loc.) : **beurre d'écrevisses**
Nantua butter: freshwater-crayfish butter

beurre noir (loc.) : beurre chauffé dans la poêle jusqu'à ce qu'il devienne noir
browned butter: butter heated in a pan until dark in colour

beurre noisette (loc.) : beurre chauffé doucement dans une poêle et servi brûlant avec certains mets (cervelle d'agneau, raie pochée, notamment) brown butter: butter heated gently in a pan and served piping hot with certain dishes (lamb's brains, poached skate in particular)

beurre parisienne (loc.) : beurre aux échalotes, au persil, à l'estragon, à la sauge et aux anchois Parisian butter / butter
Parisian style: butter with shallots, parsley, tarragon, sage and anchovies

beurre pasteurisé (loc.) pasteurised butter

beurre ravigote (loc.) : beurre aux fines herbes ravigote butter / butter ravigote style: herb butter

beurre salé (loc.) salted butter

beurre végétal (loc.) vegetable butter

bigarade (sauce) (loc.) : sauce de canard à l'orange amère bigarade sauce: duck sauce with bitter orange

blanche (sauce) (loc.) white sauce

bolognaise (sauce) (loc.) : sauce tomate à la viande hachée Bolognese sauce: tomato sauce with minced meat

bonne femme (sauce) (loc.) : sauce au vin blanc aux champignons de Paris
bonne femme sauce: white-wine sauce with champignons

Bonnefoy (sauce) (loc.) : sauce blanche à la moelle Bonnefoy sauce: white bone-marrow sauce

bordelaise (sauce) (loc.) : sauce au vin rouge et à la moelle de bœuf bordelaise
sauce: red-wine sauce with the beef bone-marrow

bouillon (n.m.) : aliment liquide obtenu en faisant bouillir de la viande ou des légumes dans de l'eau bouillon: stock obtained by boiling meat or vegetables in water

bouillon à l'œuf (loc.) bouillon with egg

bouillon à la moelle (loc.) bouillon with bone-marrow

bouillon au Xérès (loc.) bouillon with cherry

bouillon aux œufs filés (loc.) bouillon with egg drops

bouillon de légumes (loc.) vegetables broth

bouillon de viande (loc.) meat stock / meat broth

bouillon garni (loc.) garnished bouillon

bouquet garni (loc.) : brins de thym, feuilles de laurier et persil liés ensemble pour aromatiser la cuisson d'un plat

bouquet garni / bunch of mixed herbs: sprigs of thyme, bay leaves and parsley tied together in a bundle and used to flavour a dish while cooking

bourguignonne (sauce) (loc.) : sauce au vin de Bourgogne Burgundian sauce: sauce with Burgundy wine

bourrache (n.f.) borage

Brogie (sauce) (loc.) : sauce demi-glace à la purée de jambon Brogie sauce: brown sauce with ham puree

Byron (sauce) (loc.) : sauce vin rouge aux truffes Byron sauce: red-wine sauce with truffles

C

calament (n.m.) calamint / field balm

caloupilé (n.m.) / carripoulé (n.m.) curry leaf

Cambridge (sauce) (loc.) : sauce mayonnaise aux fines herbes et aux anchois Cambridge sauce: herb mayonnaise with anchovies

camomille (n.f.) camomile

cannelle (n.f.) / cannelle de Ceylan (loc.) cinnamon / cinnamon buds

cannelle bâtarde (loc.) / cannelle casse (loc.) / cannelle de Chine (loc.) / casse (n.f.) cassia cinnamon / Chinese cinnamon / bastard cinnamon

cannelle de Cochinchine (loc.) / cannelle de Saïgon (loc.) Saigon cinnamon / Vietnamese cinnamon

cannelle de Padang (loc.) Java cassia / fagot cassia / Padang cinnamon / Padang cassia / Indonesian cinnamon

câpres (n.f.pl.) capers

caramel (n.m.) caramel

cardamome (n.f.) cardamom / cardamum

cardamome verte (loc.) green cardamom
carom (n.m.) / carvi oriental (loc.) ajowan /
 ajowan caraway / carom
carthame des teinturiers (loc.) safflower /
 safflor / false saffron / dyer's saffron
carvi (n.m.) caraway / caraway / wild cumin
cassonade (n.f.) brown sugar / barbados
 sugar / cassonade / unrefined sugar / raw
 sugar / crude sugar
cerfeuil (n.m.) chervil / French parsley
cerfeuil bulbeux (loc.) turnip-rooted chervil
cerfeuil chinois (loc.) coriander
**cerfeuil d'Espagne (loc.) / cerfeuil musqué
 (loc.) / cerfeuil odorant (loc.)** sweet cicely /
 anise cicely / Spanish chervil / sweet chervil /
 anise chervil / garden myrrh / sweet-scented
 myrrh
cérinthe (n.f.) Japanese honewort / mitsuba
 / Japanese parsley / Japanese wild parsley /
 Japanese wild chervil
**Chambord (sauce) (loc.) : sauce au vin
 rouge piquante** Chambord sauce: hot red-wine
 sauce / spicy red-wine sauce
**charbonnière (sauce) (loc.) : à l'œuf, au
 lard, au beurre, à la crème et au fromage**
 charcoal burner's sauce: with egg, bacon,
 butter, cream and cheese
**chasseur (sauce) (loc.) : sauce brune aux
 champignons ou sauce aux champignons
 et à la sauce tomate** hunter's sauce: brown
 mushroom sauce or brown mushroom sauce
 with tomato sauce
**Chateaubriand (sauce) (loc.) : sauce à la
 glace de viande, au beurre de persil et à
 l'estragon** Chateaubriand sauce: sauce with
 meat glaze, parsley butter and tarragon
chaud-froid (sauce) (loc.) chaud-froid sauce
 / coating sauce
**Cherbourg (sauce) (loc.) : sauce Béchamel
 au beurre d'écrevisses et aux queues
 d'écrevisses** Cherbourg sauce: Bechamel sauce
 with freshwater-crayfish butter and freshwater-
 crayfish tails
chiffonnade (n.f.) : fines herbes en julienne
 chiffonnade: herb shreds
chili en poudre (loc.) : mélange d'épices
 chili powder: spice mixture
**Chivry (beurre) (loc.) : beurre aux fines
 herbes** Chivry butter: herb butter

**Chivry (sauce) (loc.) : sauce de volaille aux
 fines herbes** Chivry sauce: chicken sauce with
 herbs
**Choron (sauce) (loc.) : sauce béarnaise aux
 tomates ou sauce beurre aux tomates et à
 l'estragon** Choron sauce: bearnaise sauce with
 tomatoes or butter sauce with tomato puree
 and tarragon
chutney (n.m.) chutney
ciboule (n.f.) / cive (n.f.) welsh onions /
 rock onions / ciboul onions / cibols / cibol
 onions / stone leek / (Japanese) bunching
 onions / fistular onions / (large) chive /
 scallion
ciboulette (n.f.) / civette (n.f.) (small) chive
ciboulette chinoise (loc.) Chinese chive
cinq-épices (loc.) / cinq-parfums (loc.) :
**condiment composé de badiane, de
 fenouil, de cannelle, de girofle et de poivre
 du Sichuan** five-spice powder: condiment
 made up of star anise, fennel, cinnamon, cloves
 and Szechuan pepper
ciseler (v.) slash (to)
citragon (n.m.) / citronnelle (n.f.) (lemon)
 balm / sweet balm / balm gentle / balm-mint
citronnelle des Indes (loc.) citronella grass /
 lemon grass / lemongrass
clarifier (v.) clarify (to)
clous de girofle (loc.) cloves
**Colbert (beurre) (loc.) : beurre d'estragon
 et de persil à la glace de viande** Colbert
 butter: parsley and tarragon butter with meat
 glaze
**Colbert (sauce) (loc.) : sauce glace de
 viande au beurre et au persil** Colbert sauce:
 meat-glaze sauce with butter and parsley
concassé (adj.) chopped / crushed / grinded
concasser (v.) chop (to) / crush (to) /
 grind (to)
concentré de tomates (loc.) tomato
 concentrate
condiment (n.m.) condiment / seasoning
consoude (n.f.) comfrey
coriandre (n.f.) coriander / Chinese parsley /
 Indian parsley
coriandre mexicaine (loc.) Puerto-Rico
 coriander / black berry / long coriander /
 saw-leaf herb / Mexican coriander / saw-tooth
 coriander / spiny coriander / fitweed

cornichons au vinaigre (loc.) cocktail gherkins / pickled gherkins
cornichons de câpres (loc.) caper berries
corsé (adj.) piquant / spicy
court-bouillon (n.m.) court-bouillon
crème (n.f.) cream
crème (sauce) (loc.) cream sauce
crème acidifiée (loc.) / crème acidulée (loc.) sour cream / acidified cream
crème aigre (loc.) sour cream / acidified cream
crème de ferme (loc.) / crème fermière (loc.) farmhouse cream / farm cream
crème double (loc.) double cream / high-fat cream
crème entière (loc.) full cream
crème fraîche (loc.) fresh cream / single cream / light cream
crème mousseline (loc.) mousseline cream
crémeux (adj.) creamy
crémolata (n.f.) / grémolade (n.f.) / grémolata (n.f.) : sauce au zeste de citron râpé, au persil et à l'ail cremolata / gremolata: sauce with grated lemon zest, parsley and garlic
criste-marine (n.f.) / crithme (n.m.) strand fennel / sea fennel / rock samphire / samphire
cubèbe (n.m.) cubèbe pepper / Java peppercorn / Javanese pepper / tailed pepper
Cumberland (sauce) (loc.) : sauce piquante à base de groseilles rouges Cumberland sauce: hot red-currant sauce / spicy red-currant sauce
cumin (n.m.) / cumin blanc (loc.) / cumin du Maroc (loc.) cum(m)in / Roman cumin / green cumin / white cumin
cumin des montagnes (loc.) / cumin des prés (loc.) caraway / caraway / wild cumin
cumin des Vosges (loc.) spignol / baldmoney
cumin noir (loc.) black cum(m)in / nigella / nutmeg flower / fennel flower / onion seed / charnushka
curcuma (n.m.) curcuma / turmeric / Indian saffron
curry (n.m.) : épice composée de divers aromates (gingembre, girofle, curcuma, piment, etc.) curry: mixture consisting of

various spices (ginger, cloves, turmeric, pepper, etc.)

D

délayer (v.) / diluer (v.) dilute (to) / thin (to)
demi-crème (n.f.) light cream / half cream
Demidov (sauce) (loc.) : sauce Madère aux truffes Demidov sauce: madeira sauce with truffles
déshydraté (adj.) dried / deshydrated
diable (sauce) (loc.) : sauce poivrada piquante devilled sauce: hot pepper sauce
Diane (sauce) (loc.) : sauce crème de gibier Diana sauce: game cream sauce
dictame de Crète (loc.) Cretan oregano / Crete oregano / dittany of Crete / hop marjoram
dijonnaise (sauce) (loc.) : sauce beurre à la moutarde Dijon sauce: mustard butter sauce
dip sauce (loc.) dip sauce
diplomate (sauce) (loc.) : sauce de homard truffée diplomat sauce: truffled lobster sauce
divine (sauce) (loc.) : sauce au vin de Porto montée divine sauce: whipped portwine sauce
duchesse (sauce) (loc.) : sauce Béchamel au beurre et à la crème, garnie de langue et de champignons de Paris duchess sauce: Bechamel sauce with butter and cream, garnished with tongue and champignons
Dugléré (sauce) (loc.) : sauce aux champignons de Paris et aux tomates en dés Dugléré sauce: sauce with diced champignons and tomatoes
dulcifié (adj.) sweetened
dulcifier (v.) sweeten (to)
duxelle (n.f.) : préparation aux échalotes et aux champignons destinée à donner du goût à une farce ou à une sauce duxelle: preparation of shallots and mushrooms designed to give flavour to a stuffing or sauce
duxelles (sauce) (loc.) : sauce aux champignons de Paris et aux fines herbes duxelles sauce: champignon sauce with herbs

E

échalotes (n.f.pl.) shallots / eschalots / Spanish garlic

éclaircir (v.) : rendre une sauce moins épaisse en y ajoutant un liquide thin (to) / make thinner (to): make a sauce thinner by adding liquid to it (to)

édulcorant (n.m.) sweetening agent / sweetener / synthetic sweetening agent

édulcoré (adj.) sweetened

édulcorer (v.) sweeten (to)

émincé (adj.) thinly sliced / hashed

émincer (v.) slice thinly (to) / cut into slivers (to)

en sauce (loc.) with a sauce

encre de calmar (loc.) octopus ink

épice (n.f.) spice

épicé (adj.) spicy / spiced / peppered / hot

épicée (sauce) (loc.) seasoning sauce / condiment

épicer (v.) spice (to)/ add spice to (to)

épicurienne (sauce) (loc.) : sauce beurre au ketchup epicurean sauce: butter sauce with tomato ketchup

escabèche (n.f.) : marinade épicée de petit poisson (sardine, éperlant, etc.) escabèche: spicy fish marinade (sardine, smelt, etc.)

espagnole (sauce) (loc.) : sauce brune à base de concentré de tomates servant de fond à diverses autres sauces (sauce Bercy, sauce Robert, etc.) Spanish sauce: brown sauce made from concentrated tomatoes used as the base for other sauces (Bercy sauce, Robert sauce, etc.)

essence (n.f.) / extrait (n.m.) : substance aromatique concentrée destinée à renforcer le goût d'un aliment essence / extract: concentrated aromatic substance used to enhance the flavour of a food

estragon (n.m.) tarragon

estragon du Mexique (loc.) winter tarragon / Mexican tarragon / Spanish tarragon / pericon / Mexican marigold / Mexican mint marigold / sweet mace

étuvé (adj.) stewed

étuver (v.) : cuire à chaleur douce, à couvert et sans matière grasse (to) steam / (to) braise: cook covered on a low heat without fat (to)

F

fade (adj.) flat / insipid / tasteless

fagara (n.m.) Szechuan pepper / anise pepper

farce (n.f.) stuffing / forcemeat / filling / dressing / farce

farci (adj.) stuffed / filled

farcir (v.) stuff (to) / fill (to)

farigoule (n.f.) / farigoulette (n.f.) thyme

faux anis (loc.) cum(m)in / Roman cumin / green cumin / white cumin

faux origan (loc.) Cretan oregano / Crete oregano / dittany of Crete / hop marjoram

faux safran (loc.) safflower / safflor / false saffron / bastard saffron / dyer's saffron

fenouil (n.m.) / fenouil bulbeux (loc.) / fenouillette (n.f.) fennel / Florence fennel / sweet fennel

fenouil des Alpes (loc.) spignel / baldmoney

fenouil marin (loc.) strand fennel / sea fennel / rock samphire / samphire

fenugrec (n.m.) fenugreek

fermenté (adj.) fermented

fêrle persique (loc.) asafoetida / asafetida / stinking gum / devil's dung / food of the gods

feuille de cari (loc.) / feuille de curry (loc.) curry leaf

feuille de laurier (loc.) bay leaf

feuilles de boldo (loc.) boldo leaves / boldina leaves / baldina leaves

fèves de tonka (loc.) tonka beans / tonquin beans / tonco beans

fines herbes (loc.) herbs / savoury herbs / sweet herbs / spice plants

fleur de muscade (loc.) mace

fleur de sel (loc.) : mince couche de cristaux blancs à la surface des marais salants fleur de sel / flower of salt: sea salt on the top layer of salt marshes

flocons de beurre (loc.) butter flakes

fond de cuisine (loc.) : bouillon ou jus servant de base à une sauce stock: stock or juice used as a base for a sauce

fond blanc (loc.) : à base d'os de veau, de carcasse de volaille et d'oignon white stock: made from veal bones, chicken carcass and onion

fond brun (loc.) : à base d'os de bœuf, de carottes et d'ail brown stock: made from beef bones, carrots and garlic

fort (adj.) strong / hot

Foyot (sauce) (loc.) : sauce à la glace de viande montée Foyot sauce: whipped meat-glaze sauce

frais (adj.) fresh

froid (adj.) cold

fumé (adj.) smoked / cured

fumet (n.m.) : jus de champignons, de gibier ou de poisson servant à corser les sauces fumet / aroma: flavouring from mushrooms, game or fish used to enhance sauces

G

galanga (n.m.) galanga / galingale / galangal(e) / calangall / Siamese ginger

galanga camphré (loc.) lesser galangale / resurrection lily

garam masala (loc.) : mélange d'épices indien garam masala: Indian spice mixture

gari (n.m.) : gingembre rose au vinaigre gari: pink ginger in vinegar

gelée (n.f.) : jus de fruits cuits au sucre, coagulés après refroidissement jelly: fruit juice cooked with sugar, which sets during cooling

gelée (n.f.) : suc de viande qui, en se refroidissant, prend une forme solide, molle et élastique jelly: soft, meat juice gelly which has solidified on cooling

gelée de fruits (loc.) fruit jelly

genevoise (sauce) (loc.) : sauce brune de poisson Genevese sauce: brown fish sauce

genièvre (n.m.) juniper

génoise (sauce) (loc.) : sauce mayonnaise aux fines herbes et aux pistaches Genoese sauce: herb mayonnaise with pistachios

ghee (n.m.) : beurre clarifié indien de lait de bufflonne ou de yack ghee: Indian clarified butter of buffalo or yak milk

giblet (sauce) (loc.) : sauce brune au sauté de volaille giblet sauce: brown chicken-stew sauce

gingembre (n.m.) ginger

gingembre chinois (loc.) fingerroot / Chinese ginger / Chinese keys / fragrant ginger / tropical crocus

girofle (n.f.) clove

glaçage (n.m.) / glaçure (n.f.) icing / frosting / glazing / sugar-icing

glace (n.f.) : fond de viande réduit que l'on étend sur des pièces cuites glaze: reduced meat gravy/stock used to glaze cooked food

Gloucester (sauce) : mayonnaise au fenouil Gloucester sauce: mayonnaise with fennel

Godard (sauce) (loc.) : sauce au jambon Godard sauce: ham sauce

gousse d'ail (loc.) clove of garlic / garlic cloves

graines de lin (loc.) linseed / flaxseed

graines de pavot (loc.) poppy seeds

grains de moutarde (loc.) mustard seeds / mustard grains

grains de poivre (loc.) peppercorns

grand veneur (sauce) (loc.) : sauce au sang, gelée de groseilles et crème fraîche master-hunter's sauce: blood sauce, redcurrant jelly and fresh cream

Gribiche (sauce) (loc.) : sauce mayonnaise aux fines herbes et aux œufs durs gribiche sauce: herb mayonnaise with hard boiled eggs

gros ail (loc.) wild leek / great round-headed garlic

gros sel (loc.) / sel de cuisine (loc.) cooking salt / kitchen salt

H

harissa (n.f.) : purée de piment, de poivre, d'huile, d'ail et de coriandre harissa: puree made from hot red pepper, pepper, oil, garlic and coriander

herbe à ail (loc.) garlic mustard / hedge mustard

herbe au citron (loc.) (lemon) balm / sweet balm / balm gentle / balm-mint

herbe citronnée (loc.) lemon grass / lemongrass / citronella grass

herbe-du-capucin (n.f.) allspice / fennel flower

herbes aromatiques (loc.) aromatic herbs / savoury herbs / savory herbs / sweet herbs / spice plants

herbes de cuisine (loc.) pot herbs

herbes de Provence (loc.) : **thym, laurier, sauge, aneth, etc.** herbs of Provence: thyme, bay, sage, dill, etc.

hollandaise (sauce) (loc.) : **sauce au beurre**
hollandaise sauce: butter sauce

hommos (n.m.) / hoummos (n.m.) : **sauce de pois chiches arabe** hummus / hoummos / humu : Arab chick-pea sauce

huile (n.f.) oil

huile d'arachide (loc.) peanut oil / groundnut oil

huile d'olive (loc.) olive oil

huile d'olive pressée à froid (loc.) / huile d'olive vierge (loc.) cold-pressed olive oil / virgin olive oil

huile de carthame (loc.) safflower oil

huile de colza (loc.) rapeseed oil / colza oil

huile de noix (loc.) walnut oil

huile de palmiste (loc.) palm-nut oil / palm-kernel oil

huile de pépins de raisins (loc.) grapeseed oil

huile de sésame (loc.) sesame oil

huile de tournesol (loc.) sunflower oil

huile végétale (loc.) plant oil / vegetable oil

huile et vinaigre (loc.) oil and vinegar

hussarde (sauce) (loc.) : **sauce au jambon**
hussar sauce: ham sauce

hysope (n.f.) hyssop

hysope mexicaine (loc.) Mexican giant hyssop

I

immortelle de Corse (loc.) / immortelle d'Italie (loc.) curry plant

insipide (adj.) flat / insipid / tasteless

Isigny (sauce) (loc.) : **sauce hollandaise à la crème double** Isigny sauce: hollandaise sauce with double cream

ivoire (sauce) (loc.) : **velouté de veau à la crème et à la glace de viande** ivory sauce: veal velouté (**sauce**)/white veal sauce with cream and meat glaze

J

jaune d'œuf (loc.) egg yolk

Joinville sauce (loc.) : **sauce au beurre d'écrevisses et aux truffes** Joinville sauce: freshwater-crayfish butter sauce with truffles

Juliette (sauce) (loc.) : **sauce de volaille à l'estragon** Juliette sauce: chicken sauce with tarragon

jus (n.m.) juice

jus de citron (loc.) lemon juice

jus de citron frais (loc.) squeezed lemon / fresh lemon juice

jus de rôti (loc.) gravy

jus de tomate (loc.) tomato juice

jus de viande (loc.) meat juice

K

ketchup (n.m.) ketchup

L

Laguipière (sauce) (loc.) : **sauce au beurre, à la glace de viande et au jus de citron**
Laguipière sauce: butter sauce with meat glaze and lemon juice

laurier commun (loc.) / laurier-sauce (n.m.)
sweet bay / laurel bay

Lavallière (sauce) (loc.) : **sauce crème de gibier aux truffes** Lavallière sauce: game cream sauce with truffles

liaison (n.f.) : **ingrédient servant à donner de la consistance à une sauce (crème, farine, jaune d'œuf, etc.)** liaison: ingredient used to give a consistency to a sauce (cream, flour, egg yolk, etc.)

liée (sauce) (adj.) whisked (sauce)

lier (v.) thicken (to)

livèche (n.f.) lovage / garden lovage / love parsley

livèche d'Écosse (loc.) / livèche écossaise (loc.) Scots lovage / Scotch lovage / sea lovage / beach lovage / scotch parsley / wild celery / Scotch licorice / Scottish licorice root

Lutèce (sauce) (loc.) : mayonnaise piquante aux tomates Lutetia sauce: spicy tomato mayonnaise

lyonnaise (sauce) (loc.) : sauce brune aux oignons Lyonnese sauce: brown onion sauce

M

magyare (sauce) (loc.) : sauce au paprika Magyar sauce: paprika sauce

maître d'hôtel (sauce) (loc.) : sauce au beurre blanc, au citron et au persil maître d'hôtel sauce: white butter sauce with lemon and parsley

maltaise (sauce) (loc.) : sauce hollandaise au jus d'orange sanguine Maltese sauce: hollandaise sauce with blood-orange juice

maniguette (n.f.) malaguetta pepper / melaguetta pepper / grains of paradise / Guinea grains / alligator pepper

marante (n.f.) arrowroot / arrow-root

marazolette (n.f.) oregano / wild marjoram

margarine (n.f.) : émulsion d'huiles végétales ayant la couleur et la consistance du beurre utilisée en cuisine margarine: emulsion of vegetable oils has the consistency and colour of butter used in cooking

marinade (n.f.) : saumure composée de vinaigre, de sel, d'huile et d'épices utilisée pour conserver et aromatiser certaines viandes marinade / pickle: brine made from vinegar, salt, oil and spices, which is used to preserve and flavour certain meats

mariné (adj.) marinated / marinated / pickled

mariner (v.) marinate (to) / marinade (to)

marinière (sauce) (loc.) : sauce claire à l'oignon et au vin blanc marinière: clear, white wine and onion sauce

marjolaine (n.f.) marjoram / sweet marjoram

marjolaine bâtarde (loc.) / marjolaine sauvage oregano / wild marjoram

matelote (sauce) (loc.) matelote sauce / mariner's fish sauce

mayonnaise (n.f.) mayonnaise / mayonnaise sauce

mélange (n.m.) mixture / blend

mêlangé (adj.) mixed / assorted

mélange d'épices (loc.) mixed spices / spice mixture

mêlanger (v.) mix (to) / blend (to)

mélasse (n.f.) : sirop de sucre treacle / molasses: sugar syrup

Melba (sauce) (loc.) : sauce de homard au beurre de homard Melba sauce: lobster sauce with lobster butter

mélisse (n.f.) / mélisse citronnée (loc.) (lemon) balm / sweet balm / balm gentle / balm-mint

menthe (n.f.) mint / spearmint

menthe à feuilles rondes (loc.) / menthe aquatique (loc.) / menthe d'eau (loc.) water mint / creeping mint / marsh mint

menthe aromatique (loc.) apple mint / apple-scented mint / sweet-smelling mint / round-leaved mint

menthe bergamote (loc.) bergamot mint / orange mint

menthe citronnée (loc.) / menthe citronnelle (loc.) lemon mint / eau-de-Cologne mint

menthe crispée (loc.) curled mint / crispleaf mint / crispate mint

menthe d'eau (loc.) water mint / creeping mint / marsh mint

menthe de Corée (loc.) / menthe-réglisse coréenne (loc.) Korean mint / blue licorice / liquorice mint / purple giant hyssop / wrinkled giant hyssop / Indian mint / patchouli herb / huo xiang

menthe en arbre (loc.) Chinese mint shrub / Staunton's mint-bush

menthe poivrée (loc.) peppermint

menthe pouillot (loc.) pennyroyal

menthe verte (loc.) spearmint

mignonette (n.f.) : poivre concassé en gros grains mignonette: coarsely ground pepper

mirepoix (sauce) (loc.) : sauce à base d'oignons, de carottes et de lardons
mirepoix sauce: sauce made with onions, carrots and lardons

mitsuba (n.m.) Japanese honewort / mitsuba / Japanese parsley / Japanese wild parsley / Japanese wild chervil

moelle (n.f.) bone-marrow

moelle de bœuf (loc.) beef marrow

monarde (n.f.) / monarde écarlate (loc.) / monarde pourpre (loc.) bee balm / scarlet bee balm / bergamot / red bergamot / sweet bergamot

Mornay (sauce) (loc.) Mornay sauce / cheese sauce

mortier (n.m.) : récipient utilisé pour broyer les épices avec un pilon mortar: dish in which spices are ground with a pestle

moudre (v.) grind (to)

moulin à poivre (loc.) pepper mill

moulu (adj.) ground / milled

mousseline (sauce) (loc.) : sauce hollandaise légère à la crème fouettée
mousseline sauce: light hollandaise sauce with whipped cream

moutarde (n.f.) mustard

moutarde à gros grains (loc.) coarse-grain mustard

moutarde blanche (loc.) white mustard

moutarde brune (loc.) / moutarde chinoise (loc.) / moutarde de Chine (loc.) / moutarde de l'Inde (loc.) / moutarde de Sarepta (loc.) brown mustard / Indian mustard

moutarde douce (loc.) mild mustard

moutarde épinard (loc.) mustard spinach / spinach mustard / tender green

moutarde forte (loc.) sharp mustard

moutarde noire (loc.) black mustard

moutarde sucrée (loc.) sweet mustard

moutardier (n.m.) mustard pot

muscade (n.f.) nutmeg

myrte (n.m.) myrtle

myrte citronné (n.m.) lemon myrtle / sweet verbena tree / lemon-scented myrtle / lemon ironwood

N

nage (n.f.) : court-bouillon aromatisé destiné à la cuisson des crustacés nage: flavoured stock used to cook crustaceans

nantaise (sauce) (loc.) : sauce mayonnaise aux fines herbes et à la chair de homard
Nantese sauce: herb mayonnaise with lobster meat

Nantua sauce (loc.) : sauce aux écrevisses
Nantua sauce: freshwater-crayfish sauce

napolitaine (sauce) (loc.) : sauce brune au beurre, aux tomates et légumes en petits dés Neopolitan sauce: brown sauce with butter and small tomato and vegetable dice

nappé (adj.) coated

napper (v.) : recouvrir un mets d'une sauce, d'une crème ou d'une gelée coat (to): cover food with a sauce, cream or jelly (to)

nasitort (n.m.) cress / garden cress

nature (adj.) : sans assaisonnement ou sauce particuliers without any particular seasoning or sauce

Newburg (sauce) (loc.) : sauce de homard (à la crème fraîche) Newburg sauce: lobster sauce (fresh cream)

nigelle (n.f.) allspice / black cum(m)in / nigella / nutmeg flower / fennel flower / onion seed / charnushka

noisette (noix) de beurre (loc.) knob of butter

noix de muscade (loc.) nutmeg

non gras (loc.) without fat / fat-free / non-fat

non salé (loc.) without salt / unsalted

normande (sauce) (loc.) : sauce vin blanc à la crème Norman sauce: white-wine cream sauce

norvégienne (sauce) (loc.) : sauce aux anchois Norwegian sauce: anchovy sauce

nuoc-mâm (n.m.) : condiment vietnamien obtenu par macération de poisson dans la saumure nuac-mam: Vietnamese condiment obtained by soaking fish in brine

O

ognonnade (oignonade) (n.f.) : oignon haché menu et fondu au beurre ou cuit au vin blanc onion stew: finely chopped onion cooked in butter or with white wine

oignon (n.m.) onion

oignon piqué (loc.) pricked onion

oignon sauvage (loc.) chive

oignons blancs (loc.) / oignons de mai (loc.) green onions / scallions / spring onions

oignons blancs (petits) (loc.) pearl onions / pickling onions

oignons d'hiver (loc.) welsh onions / rock onions / ciboul onions / cibols / cibol onions / stone leek / (Japanese) bunching onions / fistular onions

oignons frits (loc.) fried onions

oignons patates (loc.) / oignons sous terre (loc.) potato onions / multiplier onions

olive (n.f.) olive

olives noires (loc.) black olives

olives vertes (loc.) green olives

origan (n.m.) oregano / wild marjoram

origan de Crète (loc.) / origan dictamme (loc.) / origan faux (loc.) Cretan oregano / Crete oregano / dittany of Crete / hop marjoram

origan de Grèce (loc.) / origan vert (loc.) Greek oregano / winter sweet marjoram / pot marjoram

P

paloise (sauce) (loc.) : sauce à la menthe poivrée Pau sauce: peppermint sauce

pané (adj.) crumbed / bread-crumbed / breaded / coated

paner (v.) coat with breadcrumbs (to)

panure (n.f.) : mie de pain écrasée que l'on mélange à de l'œuf battu pour en enduire divers mets (escalopes de veau, filets de poisson), avant de les faire frire à la poêle bread-crumbs: the soft part of bread crushed and mixed with a beaten egg used to coat

various dishes (veal escalopes, filets of fish) before frying them in the pan

paprika (n.m.) paprika

paprika doux (loc.) sweet paprika

paprika d'Espagne piment / Spanish paprika

paprika fort hot paprika

parfum (n.m.) aroma / flavour / flavor / flavouring / flavoring

parfumé (adj.) flavoured

Paul Bert (sauce) (loc.) : sauce vin blanc aux tomates Paul Bert sauce: white-wine sauce with tomatoes

pauvre en matière grasse (loc.) low-fat

pauvre en sel (loc.) low-salt

pavot (graines de) (loc.) poppy seeds

pelure d'oignon (loc.) onion skin

penevoué (n.m.) oregano / wild marjoram

périgourdin (sauce) (loc.) : sauce à la purée de foie gras truffée Perigord sauce: truffled goose-liver puree sauce / trufflet sauce with (fat) goose liver / truffled sauce with goose foie gras

pérule faux basilic (loc.) / pérule verte de Chine (loc.) / pérule verte sauvage (loc.) perilla / purple perilla / shiso / beefsteak plant / Chinese basil / wild sesame

persil (n.m.) parsley

persil arabe (loc.) coriander / Chinese parsley / Indian parsley

persil commun (loc.) / persil plat (loc.) flat parsley / flat-leaved parsley / broad-leaved parsley

persil de montagne (loc.) spignol / baldmoney

persil frisé (loc.) curly parsley / curly-leaved parsley

persil japonais (loc.) Japanese honewort / mitsuba / Japanese parsley / Japanese wild parsley / Japanese wild chervil

persil tubéreux (loc.) tuberous parsley / Hamburg parsley

persillade (n.f.) : persil et ail hachés que l'on ajoute à certaines préparations parsley and garlic mixture: mixture of chopped parsley and garlic which is added to certain dishes

pesto (n.m.) : sauce italienne au basilic, aux pignons et au parmesan pesto: Italian sauce with basil, pine-nuts and parmesan

petits lardons (loc.) small lardons / small lardoons

petits oignons (loc.) small onions / baby onions / pearl onions

petits oignons blancs (loc.) pearl onions / pickling onions

petits oignons blancs au vinaigre (loc.) pickled onions

pickles (n.m.pl.) : condiment anglo-saxon à base de légumes ou de fruits conservés dans du vinaigre aromatisé pickles: Anglo-saxon condiment of either vegetables or fruits conserved in aromatic vinegar

pignon (n.m.) : graine de la pomme de pin (pigne) utilisée en cuisine pine kernel / pine-nut: pine cone seed used in cookery

piment (n.m.) allspice / Jamaica pepper / myrtle pepper / pimento / newspice

piment des abeilles (loc.) balm / sweet balm / balm gentle / balm-mint

piment doux (loc.) sweet pepper / bell pepper

piment enragé (loc.) / piment fort (loc.) / piment-oiseau (n.m.) chile / Cayenne pepper / red pepper / chilli / chili

piment espagnol (loc.) Spanish chilli / Spanish chili

pimenté (adj.) hot / spicy / peppery

pimenter (v.) spice (to) / add spice (to)

pimprenelle (n.f.) burnet / pimprnell

piquant (adj.) hot / piquant / spicy

piquante (sauce) (loc.) hot sauce / spicy sauce

pissalat (n.m.) : condiment de la région niçoise fait de purée d'anchois, d'huile d'olive et d'herbes de Provence pissalat: condiment from Nice region made of anchovy puree, olive oil and Provençal herbs

pistache (n.f.) pistachio / pistachio nut

pistou de safran (loc.) saffron stigmas

pistou (n.m.) : condiment provençal fait de basilic frais écrasé, d'ail et d'huile d'olive pistou: Provençal condiment made with fresh crushed basil, garlic and olive oil

plantes aromatiques (loc.) : plantes et herbes employées cuisine pour parfumer les aliments (persil, cerfeuil, estragon, laurier, romarin, sauge, thym, etc.) aromatic herbs: plants and herbs used in cooking to

flavour food (parsley, chervil, tarragon, laurel, rosemary, sage, thyme, etc.)

poivrade (sauce) (loc.) : sauce chaude ou froide faite avec du poivre, du sel, du vinaigre et de l'huile poivrade / salt and pepper sauce: cold or hot sauce made with salt, pepper, vinegar and oil

poivre (n.m.) pepper

poivré (adj.) peppery

poivre à queue (loc.) / poivre de Java (loc.) cubeb pepper / Java peppercorn / Javanese pepper / tailed pepper

poivre aromatique (loc.) / poivre de la Jamaïque (loc.) allspice / Jamaica pepper / myrtle pepper / pimento / newspice

poivre au citron (loc.) lemon pepper

poivre bengalais (loc.) / poivre long (loc.) long pepper / Indian long pepper / Jaborandi pepper / Bengal pepper

poivre blanc (loc.) white pepper

poivre citronné indonésien (loc.) Indonesian lemon pepper

poivre d'Amérique (loc.) / poivre de Bourbon (loc.) / poivre rose (loc.) Brazil pepper / pink pepper / rose pepper / Bahamian holly

poivre d'âne (loc.) savory

poivre d'eau (loc.) water pepper / smartweed

poivre de Cayenne (loc.) / poivre rouge (loc.) chile / Cayenne pepper / red pepper / chilli / chili

poivre de Guinée (loc.) / poivre maniguette (loc.) malaguetta pepper / melagueta pepper / grains of paradise / Guinea grains / alligator pepper

poivre de montagne (loc.) / poivre indigène (loc.) Tasmanian pepper / mountain pepper / native pepper

poivre des Ashantis (loc.) / poivre du Kissi (loc.) false cubeb pepper / Ashanti pepper

poivre du Bali (loc.) Balinese pepper

poivre du Sichuan (loc.) Szechuan pepper / anise pepper

poivre en grains (loc.) peppercorns

poivre gris (loc.) grey pepper

poivre mexicain (loc.) sacred pepper / Mexican pepper leaves / Vera Cruz pepper

poivre moulu (loc.) ground pepper

poivre noir (loc.) black pepper
poivre péruvien (loc.) Peruvian pepper
poivre vert (loc.) green pepper
poivré (adj.) peppered / peppery
poivrer (v.) pepper (to)
poivrette (n.f.) black cum(m)in/ nigella / nutmag flower / fennel flower / onion seed / charnushka
poivrier (n.m.) pepper casto / pepperbox
poivrière (n.f.) pepperpot
poivron (n.m.) sweet pepper / bell pepper
portugaise (n.f.) : **fondue de tomates faite au beurre ou à l'huile avec des oignons, de l'ail et du persil** Portugese fondue: tomato fondue made in butter or oil with onions, garlic and parsley
portugaise (sauce) (loc.) : **sauce piquante aux tomates** Portuguese sauce: spicy tomato sauce
poudre de chili (loc.) : **mélange d'épices** chili powder: spice mixture
poulette (sauce) (loc.) : **sauce allemande au fond de champignons de Paris, au jus de citron et au persil** poulette sauce: German sauce with champignon gravy, lemon juice and parsley
pour crudités (sauce) (loc.) dip sauce
printanière (sauce) (loc.) : **sauce aux racines en petits dés** spring sauce: sauce with dice of root vegetables
pulpe (n.f.) : **chair de fruit** fruit pulp
pulpe de tomate (loc.) tomato pulp
punaise mâle (loc.) coriander / Chinese parsley / Indian parsley
purée de tomate (loc.) tomato puree

Q

quatre-épices (n.m.) : **mélange d'épices comprenant du poivre blanc, du gingembre, de la noix de muscade et de la girofle** four spices: mixture of spices made up of white pepper, ginger, nutmeg and cloves

R

racine de persil (loc.) parsley root
raifort (n.m.) horseradish
raifort du Japon (loc.) / **raifort japonais (loc.)** wasabi / Japanese horseradish / green horseradish
ravigote (sauce) (chaude) (loc.) : **velouté de veau au vin blanc, au vinaigre et aux fines herbes** ravigote sauce (hot): veal velouté with white wine, vinegar and herbs
ravigote (sauce) (froide) (loc.) : **sauce vinaigrette aux câpres, aux fines herbes et aux oignons hachés** ravigote sauce (cold): vinaigrette with chopped capers, herbs and onions / vinaigrette sauce with chopped capers, herbs and onions
réduire (v.) : **faire diminuer le volume d'une sauce par évaporation** reduce (to): reduce the volume of a sauce by evaporation (to)
régence (sauce) (loc.) : **sauce aux champignons de Paris et aux truffes** regency sauce: champignon sauce with truffles
relevé (adj.) spicy / spiced / piquant
rémolade (sauce) (loc.) : **sauce aux câpres, aux concombres, au vinaigre et aux anchois** remoulade sauce: sauce with capers, pickled cucumbers and anchovies
Riche (sauce) (loc.) : **sauce normande au beurre de homard, aux truffes, au piment de Cayenne et au cognac** Rice sauce: Norman sauce with lobster butter, truffles, Cayenne pepper/chillies and French brandy
Robert (sauce) (loc.) : **sauce brune à la moutarde** Robert sauce: brown mustard sauce
rocambole (n.f.) : **variété d'ail cultivée dans le Midi** rocambole / giant garlic / sand leek: variety of garlic cultivated in the South of France
rocou (n.m.) / **roucou (n.m.)** annato / achiote
romarin (n.m.) rosemary
romesco (sauce) (loc.) : **sauce relevée pour plat de poissons** romesco / romesco sauce : hot sauce for fish dishes
rondelle de citron (loc.) lemon ring
rondelles d'oignon (loc.) onion rings
rouennaise (sauce) (loc.) : **sauce aux foies de canard** Rouennese sauce: duck-liver sauce

rougail (rougaille) (n.f.) : condiment très épicé à base de légumes, de crustacés ou de poisson mijoté(s) à l'huile rougail: very spicy condiment made from vegetables, crustaceans or fish simmered in oil

rouille (n.f.) : sauce provençale épicée faite avec du jaune d'œuf, de l'huile d'olive, de l'ail et du piment rouge rouille / rouille sauce: spicy provençal sauce with egg yolk, olive oil, garlic and red hot pepper

roux (n.m.) : préparation faite avec de la farine roussie dans du beurre, utilisée pour lier les sauces roux: preparation of flour browned in butter, which is used to thicken sauces

roux aux oignons (loc.) roux with onions / flour and onions fried in fat

rue (n.f.) / rue odorante (loc.) rue / garden rue / wine rue / herb of grace

S

sabayon (n.m.) : crème liquide à base de vin ou de liqueur, d'œufs, de sucre et d'aromates zabaglione: cream made from wine or liquor, eggs, sugar and flavourings

saccharine (n.f.) : édulcorant diététique remplaçant le sucre saccharin: healthy sweetener replaces sugar

sachet d'épices (loc.) sachet of spices / bag of spices

safran (n.m.) saffron

safran bâtard (loc.) / safran d'Allemagne (loc.) / faux safran (loc.) safflower / safflor / false saffron / bastard saffron / dyer's saffron

safran des Indes (loc.) curcuma / turmeric / Indian saffron

saindoux (n.m.) lard / pork fat

sainegrain (n.m.) fenugreek

salé (adj.) salted / salty

salé (non) (loc.) / sans sel (loc.) without salt / unsalted

salé (adj.) / saumuré (adj.) salted / cured / pickled

saler (v.) salt (to) / add salt (to)

salicorne (n.f.) marsh samphire / glasswort

salière (n.f.) salt cellar

sans beurre (loc.) without butter

sans graisse (loc.) without fat / fat-free / non-fat

sans sucre (loc.) / exempt de sucre (loc.) sugar-free

sarriette (n.f.) savoury / savory

sassafras (n.m.) sassafras / auge tree / gumbo filè/filé/file

sauce (n.f.) sauce

saucière (n.f.) gravy bowl

sauge (n.f.) sage

sauge ananas (loc.) pineapple(-scented) sage / honey-melon sage

sauge sclarée (loc.) clary / clary sage

sauge tutti-frutti (loc.) fruit sage

saumure (n.f.) : préparation liquide salée dans laquelle on conserve la viande ou le poisson brine: salt solution used to preserve meat or fish

saupiquet (n.m.) : sauce piquante saupiquet: spicy sauce

savourée (n.f.) savoury / savory

sec (adj.) / séché (adj.) dried / dehydrated

séché à l'air (loc.) air-dried

séché au soleil (loc.) sun-dried

sel (n.m.) salt

sel (à faible teneur en) (loc.) / pauvre en sel (loc.) low-salt

sel de mer (loc.) / sel marin (loc.) sea salt / bay salt / solar salt

sel gemme (loc.) rock salt

sénégré (n.m.) / senegrain (n.m.) / sénégré (n.m.) fenugreek

sénévé (n.m.) wild mustard / charlock

sentebon (n.m.) peppermint

serpolet (n.m.) : variété de thym continental wild thyme / creeping thyme: variety of thyme

sésame (n.m.) sesame

sésame sauvage (loc.) perilla / purple perilla / shiso / beefsteak plant / Chinese basil / wild sesame

shoju (n.m.) : sauce de soja shoju: soybean sauce

sicilienne (sauce) (loc.) : sauce de gibier au marsala Sicilian sauce: game sauce with marsala

sison amome (loc.) / sison aromatique (loc.) stone parsley
smitane (n.f.) : crème acidulée/acidifiée par fermentation bactérique smitane: sour cream produced by bacterial fermentation
Soubise (sauce) (loc.) : sauce composée d'oignons, de beurre, de farine, de bouillon et de lait Soubise sauce: sauce made from onions, butter, flour, stock and milk
spilanthe (n.f.) Para cress / paracress / Brazil cress / spot flower / Para cress spot flower
suc (n.m.) juice
succédané de sucre (loc.) sugar substitute
sucre (n.m.) sugar
sucré (adj.) sweet / sugared / sweetened
sucre à la cannelle (loc.) cinnamon sugar
sucre artificiel (loc.) artificial sugar
sucre brûlé (loc.) burnt sugar
sucre brun (loc.) / sucre brut (loc.) / sucre roux (loc.) brown sugar / Barbados sugar / cassonade / unrefined sugar / raw sugar / crude sugar
sucre candi (loc.) sugar-candy / rock candy
sucre caramélisé (loc.) caramelized sugar / caramelised sugar
sucre de bambou (loc.) bamboo sugar
sucre de betterave (loc.) beet sugar
sucre de canne (loc.) cane sugar
sucre de lait (loc.) lactose / milk sugar
sucre en morceaux (loc.) cube sugar / lump sugar
sucre en pain (loc.) cone sugar / loaf sugar
sucre en poudre (loc.) / sucre glace (loc.) icing sugar / confectioner's sugar / powdered sugar
sucre filé (loc.) spun sugar / candy floss / floss candy sugar
sucre grêle (loc.) coarse granulated sugar
sucreur (v.) sweeten (to) / sugar (to)
sucrier (n.m.) sugar-bowl
suédoise (sauce) (loc.) : sauce raifort aux pommes Swedish sauce: horseradish sauce with apples
sweet pickle (loc.) : chutney doux sweet pickle: sweet chutney

T

tabasco (n.m.) tabasco
tagèt(t)e luisante (loc.) winter tarragon / Mexican tarragon / Spanish tarragon / pericon / Mexican marigold / Mexican mint marigolds / sweet mace
tahini (n.m.) : pâte de graines de sésame moulues tahini: paste of ground sesame seeds
tapenade (n.f.) : condiment provençal composé de câpres, d'anchois et d'olives noires pilés dans de l'huile d'olive Provençal condiment made of capers, anchovies and black olives crushed in olive oil
terre-mérite (n.f.) curcuma / turmeric / Indian saffron
thym (n.m.) thyme / garden thyme
thym alpestre (loc.) alpestral thyme
thym citronné (loc.) lemon thyme
thym corse (loc.) / thym de Sardaigne (loc.) caraway thyme / caraway-scented thyme / carpet thyme / ground cover thyme / red-stemmed creeping thyme
thym de berge (loc.) oregano / wild marjoram
tomato ketchup (loc.) tomato ketchup
tonka (n.m.) tonka bean / tonquin bean / tonco bean
toulousaine (sauce) (loc.) : sauce à l'arôme de truffes et au jus de citron Toulousian sauce: sauce with truffle flavo(u)r and lemon juice
tournesol (graines de) (loc.) sunflower seeds
tout-épice (n.m.) allspice / Jamaica pepper / myrtle pepper / pimento / newspice
toute-bonne (n.f.) clary / clary sage
très assaisonné (loc.) / très épicé (loc.) hot / spicy / highly seasoned
triestine (sauce) (loc.) : sauce piquante aux écrevisses Trieste sauce: spicy freshwater-crayfish sauce
truffe (n.f.) truffle
truffé (adj.) garnished with pieces of truffles
truffé blanche (loc.) / truffe du Piémont (loc.) / truffe piémontaise (loc.) white truffle / Italian truffle / piedmontese truffle
truffe d'été (loc.) / truffe de Saint-Jean (loc.) summer truffle / Russian truffle

truffe d'hiver (loc.) / truffe de France (loc.) / truffe musquée (loc.) winter truffle
truffe du Périgord (loc.) / truffe des gourmets (loc.) / truffe noire (loc.) Périgord truffle
truffer (v.) garnish with pieces of truffles (to)
tyrolienne (sauce) (loc.) : sauce béarnaise à l'huile et à la purée de tomates Tyrolean sauce: bearnaise sauce with oil and tomato puree

V

Valois (sauce) (loc.) : sauce à la glace de viande montée Valois sauce: whipped meat-glaze sauce
vanille (n.f.) vanilla
varié (adj.) assorted / varied
vénitienne (sauce) : vinaigrette liée
Venetian sauce: bound vinaigrette / bound vinaigrette sauce
vergeoise (n.f.) brown sugar / Barbados sugar / cassonade / unrefined sugar / raw sugar / crude sugar
verjus (n.m.) : jus de raisins verts verjuice: juice of unripe grapes
Véron (sauce) (loc.) : sauce vin blanc à la crème et aux tomates Véron sauce: white-wine cream sauce with tomatoes
verveine (n.f.) verbena / vervain
verveine citronnelle (loc.) / verveine des Indes / verveine odorante (loc.) lemon verbena / lemon-scented verbena / lippia
Victoria (sauce) (loc.) : sauce au ragoût de homard Victoria sauce: lobster-stew sauce
Villeroi (sauce) (loc.) : sauce allemande aux essences de jambon et de truffes
Villeroi sauce: German sauce with ham and truffle essence
vinaigre (n.m.) vinegar
vinaigre balsamique (loc.) balsamic vinegar
vinaigre de bière (loc.) beer vinegar
vinaigre de cidre (loc.) cider vinegar
vinaigre de framboise (loc.) raspberry vinegar
vinaigre de riz sucré japonais (loc.)
Japanese sweet rice vinegar
vinaigre de vin (lov.) wine vinegar
vinaigre de vin blanc (loc.) white-wine vinegar

vinaigre de vin rouge (loc.) red-wine vinegar
vinaigre de vin vieux (loc.) old wine vinegar
vinaigre de Xérès (loc.) sherry vinegar
vinaigrette (n.f.) : sauce froide faite d'un mélange d'huile, de vinaigre, de moutarde, de sel et de poivre vinaigrette / French dressing: cold sauce made from a mixture of oil, vinegar, mustard, salt and pepper
vinaigrier (n.m.) vinegar cruet / vinegar bottle
Vincent (sauce) (loc.) : mayonnaise aux fines herbes et à l'œuf dur haché Vincent sauce: herb mayonnaise with minced hard-cooked/hard-boiled egg

W

wasabi (wasabé) (n.m.) wasabi / Japanese horseradish / green horseradish
Westmoreland (sauce) (loc.) / Wilson (sauce) (loc.) : sauce aux légumes au vinaigre Westmoreland/Wilson sauce: mixed-pickles sauce / sauce with vegetables in vinegar
Worcester (sauce) (loc.) Worcester sauce
Worcestershire (sauce) (loc.) Worcestershire sauce

Y

Yorkshire (sauce) (loc.) : sauce à la gelée de groseilles et au jus d'orange Yorkshire sauce: sauce with currant jelly and orange juice

Z

zeste (n.m.) zest / peel / rind
zeste de citron (loc.) lemon zest / lemon peel / lemon rind
zeste d'orange (loc.) orange zest / orange peel / orange rind
zingara (sauce) (loc.) : sauce aux champignons de Paris et au jambon zingara sauce: champignon sauce with ham

2. Boissons alcoolisées / Alcoholic drinks Boissons sans alcool / Non-alcoholic drinks Cocktails / Cocktails

A

à faible teneur en alcool (loc.) / faible en alcool (loc.) low-alcohol

à la vôtre (loc.) / à votre santé ! (loc.)
cheers! / good health!

absinthe (n.f.) : spiritueux obtenu par macération et distillation de plantes, en particulier celles qui lui ont donné son nom : la grande et la petite absinthe absinth / absinthe: spirit obtained by maceration and distillation of plants, in particular those which gave it its name: great and small wormwood

acide carbonique (loc.) carbonic acid

acide carbonique (avec) (loc.) carbonated / containing carbonic acid

acide carbonique (sans) (loc.) non carbonated / without carbonic acid

ajaccio (n.m.) : vin rouge corse : solaire, fin et épicé ajaccio: Corsican red wine: solar, fine and spicy

alcool (n.m.) alcohol

alcool (sans) (loc.) / alcoolisé (non) (loc.)
alcohol-free / non-alcoholic

alcoolisé (adj.) alcoholic

ale (n.f.) : bière anglaise légèrement amère
ale / light bitter English beer

allergène (adj.) allergenic

allergène (n.m.) allergenic

aloxe-corton (n.m.) : vin rouge de Bourgogne : puissant, charpenté et élégant
aloxe-corton: Burgundy red wine: powerful, full-bodied and elegant

alsace gewurztraminer (n.m.) : vin blanc d'Alsace étoffé, rond, onctueux et aromatique
alsace gewurztraminer: white wine from Alsace: full-bodied, round, smooth and aromatic

alsace muscat (n.m.) : vin blanc d'Alsace : frais, fruité, nerveux et aromatique
alsace

muscat: white wine from Alsace: fresh, fruity, nervous and aromatic

alsace pinot blanc (n.m.) : vin blanc d'Alsace : frais, fruité, rond et aromatique
alsace pinot blanc: white wine from Alsace: fresh, fruity, round and aromatic

alsace pinot gris : vin blanc d'Alsace : étoffé et rond
alsace pinot gris: white wine from Alsace: full-bodied and round

alsace pinot noir (n.m.) : vin rouge ou rosé d'Alsace : léger, fruité, frais et aromatique
alsace pinot noir: red or rosé wine from Alsace: light, fruity, fresh and aromatic

alsace riesling (n.m.) : vin blanc d'Alsace : frais, fruité, intense et élégant
alsace riesling: white wine from Alsace: fresh, fruity, intense and elegant

alsace sélection de grains nobles (n.m.) : vin blanc doux d'Alsace : concentré et long
alsace sélection de grains nobles: sweet white wine from Alsace: concentrated and long

alsace sylvaner (n.m.) : vin blanc d'Alsace : frais, fruité et léger
alsace sylvaner: white wine from Alsace: fresh, fruity and light

alsace vendanges tardives (n.m.) : vin blanc doux d'Alsace : riche et aromatique
alsace vendanges tardives: sweet white wine from Alsace: rich and aromatic

amer (adj.) bitter

amer (n.m.) : digestif bitter cordial

anisette (n.f.) : liqueur à base d'anis, de sucre, d'extrait de réglisse et d'autres arômes
anisette: liqueur made with anise, sugar, licorice extract and others flavors

anjou (n.m.) : vin blanc de la Vallée de la Loire, frais, fruité, ample et droit
anjou: white wine from the Loire Valley, fresh, fruity, full and straightforward

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

Controlled Designation of Origin

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Protected Designation of Origin

apéritif (n.m.) / apéro (n.m.) aperitif / pre-dinner alcoholic drink

apéritif offert par la maison (loc.) aperitif offered by the management

arak (n.m.) : eau-de-vie de riz arack: rice spirits

arbois (n.m.) : vin de paille du Jura : riche et fruité arbois: straw wine from Jura: rich and fruity

arbois poulsard (n.m.) : vin rouge du Jura : léger et fruité, acidulé et sauvage arbois poulsard: red wine from Jura: light and fruity, sour and wild

armagnac (n.m.) : eau-de-vie de raisin que l'on distille en Armagnac, région du sud-ouest de la France armagnac: grape brandy distilled in Armagnac, a region in the southwest of France

arôme (n.m.) aroma / fragrance / flavour / flavor / flavouring / flavoring

arquebuse (n.f.) : liqueur d'herbes, à base d'aigremoine et de gentiane arquebuse: herby liqueur, including agrimony and gentian

arrière-goût (n.m.) aftertaste

arrière-goût déplaisant (loc.) unpleasant aftertaste

asti (n.m.) : vin blanc effervescent italien : doux et muscaté asti: Italian sparkling white wine: sweet and muscaty

au cognac (loc.) with cognac

au madère (loc.) with Madeira wine

au porto (loc.) with Port

au vin blanc (loc.) with white wine

au vin rouge (loc.) with red wine

auxey-duresses (n.m.) : vin blanc de Bourgogne : étoffé, rond, ample et frais auxey-duresses: Burgundy white wine: full-bodied, round, ample and fresh

auxey-duresses (n.m.) : vin rouge de Bourgogne : puissant, charpenté, solide et dynamique auxey-duresses: Burgundy red wine: powerful, full-bodied, solid and dynamic

avec des glaçons (loc.) on the rocks / with ice-cubes

avoir soif (loc.v.) be thirsty (to)

B

balthasar (n.m.) / balthazar (n.m.) :

16 bouteilles de 0,75 cl = 12 l balthazar: 16 bottles of 0,75 l = 12 l

bandol (n.m.) : vin rosé de Provence : dense et délicat bandol: rosé wine from Provence: dense and delicate

bandol (n.m.) : vin rouge de Provence : solaire, épicé, puissant et profond bandol: red wine from Provence: solar, spicy, powerful and deep

banyuls (n.m.) : vin doux naturel grenat du Roussillon : charpenté banyuls: red mellow natural wine from Roussillon: full-bodied

bar (n.m.) bar

barbera d'alba (n.m.) : vin rouge italien : charnu, souple et fruité barbera d'alba: Italian red wine: full-bodied, supple and fruity

barbera d'asti (n.m.) : vin rouge italien : charnu, souple et fruité barbera d'asti: Italian red wine: full-bodied, supple and fruity

bardolino (n.m.) : vin italien rouge ou rosé : léger, fruité et croquant bardolino: Italian red wine: light, fruity and crisp

barmaid (n.f.) barmaid

barman (n.m.) barman

barolo (n.m.) : vin rouge italien : puissant, charpenté et complexe barolo: Italian red wine: powerful, full-bodied and complex

barrique (n.f.) barrel / cask / butt / vat

barsac (n.m.) : vin blanc doux de

Bordeaux : onctueux et complexe barsac: sweet white wine from Bordeaux: creamy and complex

bâtard-montrachet (n.m.) : bâtard-montrachet bâtard-montrachet: Burgundy white wine: full-bodied, round, smooth and deep

baux-de-provence (les) (n.m.pl.) : vin rouge de Provence : solaire, épicé, robuste et fin baux-de-provence (les): red wine from Provence: solar, spicy, robust and fine

beaujolais (n.m.) : vin rosé du Beaujolais : acidulé et fruité beaujolais: Beaujolais rosé wine: tangy and fruity

beaujolais (n.m.) : vin rouge du Beaujolais : léger et fruité, gouleyant et pimpant beaujolais: Beaujolais red wine: light, fruity, easy-drinking and lively

beaujolais-villages (n.m.) : vin rosé du Beaujolais, acidulé et fruité beaujolais-villages: Beaujolais rosé wine: tangy and fruity

beaujolais-villages (n.m.) : vin rouge du Beaujolais : léger, fruité, gouleyant et pimpant beaujolais-villages: Beaujolais red wine: light, fruity, easy-drinking and lively
beaumes-de-venise (n.m.) : vin rouge de la Vallée du Rhône Nord : solaire, épicé, ample et généreux beaumes-de-venise: red wine from the Northern Rhône Valley: solar, spicy, full-bodied and generous

beaune (n.m.) : vin blanc de Bourgogne : étoffé, rond, charnu et fruité beaune: Burgundy white wine: full-bodied, round, fleshy and fruity

beaune (n.m.) : vin rouge de Bourgogne : fruité, charnu et charmeur beaune: red Burgundy wine: fruity, fleshy and charming

bellet (n.m.) : vin rouge, rosé ou blanc de la région de Nice bellet: red, rosé or white wine from the Nice region

Bénédictine™ (n.f.) : liqueur d'herbes et de plantes macérées dans l'alcool
 Bénédictine™: liqueur made from herbs and plants marinated in alcohol

bergerac (n.m.) : vin blanc du Sud-Ouest : frais, fruité et aromatique bergerac: white wine from the South-West of France: fresh, fruity and aromatic

bergerac (n.m.) : vin rosé du Sud-Ouest : charnu et fruité bergerac: rosé wine from the South-West of France: full-bodied and fruity

bergerac (n.m.) : vin rouge du Sud-Ouest : charnu, fruité et aromatique bergerac: red wine from the South-West of France: full-bodied, fruity and aromatic

bière (n.f.) beer

bière à la pression (loc.) / bière en fût (loc.) / bière pression (loc.) draught beer / draft beer

bière allemande (loc.) German beer

bière anglaise (loc.) ale

bière blanche (loc.) / bière de froment (loc.) weiss beer / wheat beer

bière blonde (loc.) pale beer / light beer / pale ale

bière bock (loc.) bock / bock beer

bière bock blonde (loc.) pale bock beer / light bock beer

bière bock brune (loc.) dark bock beer

bière brune (loc.) brown / dark beer / brown/dark ale / stout

bière de fermentation basse (loc.) bottom-fermentation beer

bière de fermentation haute (loc.) top-fermentation beer

bière de garde (loc.) lager (beer)

bière de levure (loc.) barm beer

bière de malt (loc.) malt beer

bière de mars (loc.) march beer

bière de riz (loc.) rice beer

bière en boîte (loc.) canned beer / tinned beer

bière en bouteille (loc.) bottled beer

bière étrangère (loc.) foreign beer

bière forte (loc.) stout / strong beer

bière jeune (loc.) green beer

bière légère (loc.) small beer / light beer

bière panachée (loc.) : mélange de bière et de limonade gazeuse ou de ginger ale shandy / shandy-gaff: mixture of beer and aerated lemonade or ginger ale

bière plate (loc.) flat beer

bière spéciale (loc.) special beer

bière trouble (loc.) turbid beer

bienvenues-bâtard-montrachet : vin blanc de Bourgogne : étoffé, rond, onctueux et profond bienvenues-bâtard-montrachet: Burgundy white wine: full-bodied, round, smooth and deep

bischof (n.m.) : vin chaud aromatisé à l'orange, au citron, à la cannelle et au clou de girofle (loc.) bischof / bishop: hot wine flavoured with orange, lemon, cinnamon and cloves

bistrot (n.m.) bistro / public house / informal and popular bar

blanc de blancs (loc.) : vin blanc provenant de raisins blancs blanc de blancs: white wine made from white grapes

blanquette de limoux méthode ancestrale (n.m.) : vin blanc effervescent du

Languedoc : suave et fruité blanquette de limoux méthode ancestrale: sparkling white wine from the Languedoc: smooth and fruity

blaye (n.m.) : vin rouge de Bordeaux : charnu, fruité, solide et rond blaye:
Bordeaux red wine: fleshy, fruity, solid and round

blaye-côtes-de-bordeaux (n.m.) : vin rouge de Bordeaux : charnu, fruité, solide et rond blaye-côtes-de-bordeaux: Bordeaux red wine: fleshy, fruity, solid and round

bock (n.m.) : verre de bière de 25 cl bock:
25 cl glass of beer

boire (v.) drink (to)

boisson (n.f.) beverage / drink

boisson alcoolique (loc.) / boisson alcoolisée (loc.) alcoholic beverage

boisson à faible teneur en alcool (loc.) / boisson faible en alcool (loc.) / boisson pauvre en alcool (loc.) low-alcohol beverage

boisson à la quinine (loc.) quinine-containing beverage

boisson amère (loc.) bitter / bitter beverage
boisson au cacao (loc.) cacao beverage / cocoa beverage

boisson avec acide carbonique (loc.) / boisson gazéifiée (loc.) / boisson gazeuse (loc.) carbonated beverage / aerated beverage

boisson chaude (loc.) hot drink

boisson comprise (loc.) drink included

boisson de lait (loc.) milk drink / milk beverage

boisson instantanée (loc.) instant drink

boisson mélangée (loc.) mixed drink

boisson mélangée à base de lait (loc.) / boisson mélangée au lait (loc.) milk drink

boisson non alcoolisée (loc.) / boisson sans alcool (loc.) alcohol-free beverage / non alcoholic beverage / soft drink

boisson pauvre en calorie (loc.) low-calorie beverage

boisson rafraîchissante (loc.) refreshing beverage

boissons non comprises (loc.) drinks extra / drinks not included

boissons froides (loc.) cold drinks

boissons sans alcool (loc.) soft drinks / non-alcoholic drinks

bolgheri (n.m.) : vin rouge italien : puissant, charpenté et racé bolgheri: Italian red wine: powerful, full-bodied and racy

bonnes-mares (n.m.) : vin rouge de Bourgogne : puissant, charpenté, dense et raffiné bonnes-mares: Burgundy red wine: powerful, full-bodied, dense and fine

bonnezeaux (n.m.) : vin blanc doux de la Vallée de la Loire : intense et puissant bonnezeaux: sweet white wine from the Loire Valley: intense and powerful

bordeaux (n.m.) : vin rouge de Bordeaux : charnu, fruité, rond et facile claret: Bordeaux red wine: full-bodied, fruity, round and easy to drink

bordeaux blanc (n.m.) : vin blanc de Bordeaux : frais, fruité et aromatique bordeaux blanc: Bordeaux white wine: fresh, fruity and aromatic

bordeaux clair (n.m.) : vin rosé de Bordeaux : ample et légèrement tannique bordeaux clair: Bordeaux rosé wine: full and slightly tannic

bordeaux rosé (n.m.) : vin rosé de Bordeaux : charnu et fruité bordeaux rosé: Bordeaux rosé wine: full-bodied and fruity

bordeaux supérieur (n.m.) : vin rouge de Bordeaux : charnu, fruité, rond et étoffé bordeaux supérieur: Bordeaux red wine: fleshy, fruity, round and full-bodied

bouchon (n.m.) (de liège) cork / plug

bouquet (n.m.) : parfum d'un vin ou d'une liqueur bouquet: fragrance of wine or liqueur/ liquor

bourgogne (n.m.) : vin blanc de Bourgogne : étoffé, rond, souple et fin bourgogne / burgundy: Burgundy white wine: full-bodied, round, supple and fine

bourgogne (n.m.) (appellations régionales) : vin rouge de Bourgogne : léger, fruité, souple et aromatique bourgogne / burgundy (regional appellations): Burgundy red wine: light, fruity, supple and aromatic

bourgogne aligoté (n.m.) : vin blanc de Bourgogne : frais, fruité, vif et léger bourgogne aligoté: Burgundy white wine: fresh, fruity, lively and light

bourgogne-côte-châlonnaise (n.m.) : vin rouge de Bourgogne : charnu, fruité, étoffé et ferme bourgogne-côte-châlonnaise (n.m.): Burgundy red wine: fleshy, fruity, full-bodied and firm