

GRAMMAIRE

AU RESTAURANT:

LISTE DE MOTS

FAÇONS DE CUISINER LES ALIMENTS	ADJECTIFS POUR LES ALIMENTS	VERBES:
Au four à l'eau bouillante frit sur le gril chauffé poché rôti sauté cuit grillé	amer tiède crémeux croquant gras indigeste chaud copieux salé savoureux écœurant aigre assaisonné lourd doux fade appétissant	Prendre le petit déjeuner/ le déjeuner/ le dîner desayunar/ comida/ cenar Prendre un verre (tomar una copa, beber algo) 1.- manger 2.- boire 3.- servir 4.- cuisiner 5.- commander 6.- nettoyer 7.- payer 8.- mettre le couvert 9.- donner 10.- prendre 11.- débarrasser 12.- retenir

FAST FOOD ET SANDWICHES

1.- donut 2.- madeleine 3.- croissant 4.- hamburger au fromage 5.- hot-dog 6.- taco 7.- part de pizza 8.- commander le poulet frit 9.- coca light /coca/ Pepsi/ 7up/... 10.- citronnade 11.- café 12.- café décaféiné 13.- thé 14.- thé froid	15.- lait 16.- sandwich de thon 17.- sandwich de salade russe 18.- sandwich de salade et poulet 19.- sandwich de jambon et fromage 20.- sandwich de rosbif 21.- sandwich de viande 22.- Sandwich BLT / bacon, laitue et tomates 23.- pain blanc 24.- pain de seigle 25.- pain de blé entier 26.- pain-pita
Otros tipos de pan: bagel, pan bagnat, pain à la grecque, pain au gluten, pain au lait, pain au son, pain bis, pain brioché ou brioche, pain complet, pain crestou, pain d'épeautre, pain d'épices, pain de campagne, pain de gruau, pain de méteil, pain de mie, pain de seigle, pain noir, pain pita, pain sans sel, pain suédois, pain tabouna, pain viennois.	

AU CAFÉ OU AU RESTAURANT:

Je voudrais un cône glacé

Qu'est-ce que vous allez commander?

La carte, s'il vous plaît!

L'addition, s'il vous plaît

Asseyez-vous ici.

UN MENU DANS UN RESTAURANT

PREMIERS PLATS (primer plato)

A.- APÉRITIFS (aperitivos)



1.- Assiette de fromage (tabla de quesos)



2.- Assiette de charcuteries

Andouille: L'andouille est une charcuterie composée de la ventrée complète de porc : gros intestin (40 % environ), menus (environ 43%), estomac (environ 17 %) sans adjonction de gras ni liants, avec addition de sel, poivre, épices et aromates.

C'est un cylindrique irrégulier de 25 à 30 cm de long, d'un diamètre de 4 à 6 cm, arrondi aux extrémités où, à l'une d'elles, se trouve la ficelle qui sert à pendre l'andouille.



3.- Apéritif Cocktail



4.- La tapenade

La tapenade est une recette de cuisine provençale, principalement constituée d'olives broyées, d'anchois et évidemment de « tapena » (câpres en occitan), d'où son nom. Elle peut être dégustée sur canapé, ou simplement en la tartinant sur du pain ou en y trempant des bâtonnets de légumes.



5.- pâté de foie-gras, d'oie, etc

Le foie gras: Le foie gras est un mets composé exclusivement de foies (assaisonnés) de canards ou d'oies qui ont été gavés afin que leur foie devienne de taille largement supérieure à la normale.



6.- Vin français



7.- Poivrons farcis à la tomate et aubergine.



8.- Tomate farcie aux légumes.

B.- SALADES (ensaladas)



1.- Salade à la lyonnaise

(huevos, ensalada, pan) (œufs, salade, lard maigre, tranches de pain, vinaigre de vin, café de moutarde forte, huile, filets de hareng à l'huile, sel et poivre).



2.- Salade à l'alsacienne

(patatas, salchichón, jamón) (pommes de terre, champignons de Paris, saucisson fumé à l'ail, jambon, langue fumée, betterave rouge cuite, pommes, céleri, vinaigre, vin blanc sec, huile, persil haché, sel et poivre).



3.- Salade de poulet à l'estragon

(pollo cocido, uvas, mayonesa) (raisins, estragon, mayonnaise, crème fraîche, sel, poivre, persil, nouilles et poulet cuit).



4.- Salade niçoise

(tomates, pepino, cebolla, huevos) (tomates, concombre, oignon, poivron, artichaut, œufs, ail, anchois, olives, basilic, sel, poivre et huile d'olive).



5.- Taboulé

(tomates, pepino, cebolla, menta) (semoule, tomates, concombre, oignon, citron, eau, huile d'olive, menthe, persil, ciboulette, cerfeuil et poivre).



6.- Salade de pommes de terre

(patatas, huevos, cebolleta) (pommes de terre, œuf, vinaigre, huile, moutarde, ciboulette, estragon, sel et poivre).

SECONDS PLATS (segundos platos)



1.- La quiche lorraine (masa quebrada, cerdo ahumado, huevos, queso emmental) (pâte brisée, poitrine de porc fumée, emmental râpé, œufs, jaunes d'œufs, crème fleurette, lait, sel, poivre et noix de muscade).

Une quiche est une tarte salée composée, selon la tradition lorraine, d'une pâte brisée garnie d'un appareil appelé migaine, constitué d'œufs, de lard fumé et de crème fraîche. Le nom dérive de l'allemand "küchen" (gâteau) ou du patois lorrain francique "kuchen".

La quiche est une entrée tellement populaire que l'on appelle parfois à tort quiche des tartes garnies d'un appareil à crème prise, salées et garnies d'ingrédients divers. Aucune de ces variantes n'existent dans la tradition lorraine et seule la recette originale, également appelée quiche lorraine, est acceptée à l'exception de variantes régionales; ainsi on parle de quiche vosgienne lorsque la garniture est additionnée de fromage, et de quiche alsacienne lorsqu'elle est additionnée d'oignons rissolés.



2.- Choucroute alsacienne (cebollas, ajo, cerdo ahumado) (oignons, ail, graisse d'oie, riesling, eau, girofle, laurier, thym, genièvre, poivre, porc fumée, jambonneau et saucisses de Strasbourg).

L'étymologie du mot choucroute est germanique, sürkrüt signifiant chou acide dans le dialecte alsacien, "sauerkraut" ayant la même signification en allemand standard. Le chou est en effet grossièrement râpé puis soumis à une fermentation acide pendant plusieurs semaines, avant même toute préparation culinaire.

Par extension, le terme désigne aussi le plat traditionnel alsacien, la choucroute garnie, dont le chou fermenté constitue la base, agrémenté de pommes de terre et de diverses cochonnailles. La consommation de choucroute, entendue ici au sens de légume, est répandue également dans diverses régions germaniques et d'Europe centrale et orientale, selon des recettes variées.



3.- Le gratin dauphinois (pommes de terre, beurre, ail, crème, lait, sel, poivre et muscade).

Le gratin est une couche de fromage râpé que l'on dépose sur un plat et que l'on fait griller à la fin de la cuisson du plat. Cette couche de fromage fond alors puis durcit sous l'effet du gril, et prend l'aspect d'une sorte de croûte dorée. Par extension, on nomme gratin tout plat préparé de cette manière, ou qui présente un aspect similaire, même sans fromage (c'est le cas par exemple du gratin dauphinois).



4.- La blanquette de veau

(veau à blanquette, carotte, oignon, bouquet garni, champignons de couche, beurre, jus de citron, petits oignons blancs, farine, noix de muscade, œufs, crème fraîche, sel et poivre blanc).



5.- Le bœuf bourguignon

(sauté de bœuf paré, carotte, oignon, farine, bouquet garni, ail, vin rouge, fond brun de veau, huile de tournesol ou d'arachide, sel, poivre, sucre, poitrine de porc salée, champignons de Paris, petits oignons et beurre).



6.- Brochettes d'agneau



7.- Le cassoulet (cocos tarbais secs ou haricots blancs secs, saucisses de Toulouse, travers de porc, couenne de porc, manchons de canard confit, lard salé, graisse d'oie, ail, bouquet garni, carottes, oignons, concentré de tomates).

Le cassoulet (de l'occitan caçolet) est une spécialité régionale du Languedoc, à base de haricots secs et de viande. Trois villes Castelnaudary, Carcassonne et Toulouse se chamaillent sur le sujet, alimentant une querelle ancestrale entre les partisans du cassoulet de Castelnaudary, ceux du cassoulet de Toulouse et enfin ceux du cassoulet de Carcassonne. Querelle à propos de ses origines, de la composition des ingrédients et pour les départager en matière de qualité gustative.



9.- Escalope de Foie Gras de Canard



10.- Saumon à la sauce de crevettes



11.- Mérou poêlé aux épices

DESSERTS (postres)



1.- Tarte tatin

Tarte aux pommes croustillante, caramélisée et fondante à souhait.



2.- Tarte normande

(lait, œufs, crème, sucre, pommes, farine, beurre et sel)



3.- Coulant au chocolat

(chocolat noir, beurre, œufs, sucre, farine et sucre glace).



4.- Gélatine



5.- Les glaces



6.- Le kouign aman

(dessert breton élaboré avec farine, sucre, beurre, levure, œuf et sel)



7.- Les crêpes

La crêpe est une spécialité pouvant servir de base à un dessert ou parfois à un plat, obtenue par cuisson d'une pâte étalée en disque sur une crêpière (sorte de grande poêle sans bords ou de faible hauteur, ou appareil spécifique), cuite sur les deux faces. En France, les crêpes bretonnes sont très renommées et la Bretagne compte de nombreuses crêperies (c'est la spécialité régionale). On cuisine également des crêpes dans le Nord-Pas-de-Calais, en incorporant de la bière dans la pâte. Aujourd'hui, la fête de la Chandeleur est souvent l'occasion de cuisiner des crêpes.