



DICCIONARIO GASTRONÓMICO DICTIONNAIRE GASTRONOMIQUE

**ESPAÑOL
FRANCÉS**

Para la traducción de
menús y cartas

**FRANÇAIS
ESPAGNOL**

Pour la traduction des
menus et des cartes



**Innovación turística para un destino único en el corazón de los Pirineos
Innovation touristique pour une destination unique au cœur des Pyrénées**

Proyecto cofinanciado por el FEDER / Projet co-financé par le FEDER

InturPYR Innovación turística para un destino único en el corazón de los Pirineos es un proyecto de cooperación cuyo principal objetivo es la construcción de un destino turístico único en el corazón de los Pirineos, a través de la cooperación transfronteriza, la dinamización turística y el fomento de la innovación e investigación turística.

*InturPYR ha sido cofinanciado al 65% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) a través del **Programa Interreg V-A España-Francia-Andorra (POCTEFA 2014-2020)**. El objetivo del POCTEFA es reforzar la integración económica y social de la zona fronteriza España-Francia-Andorra. Su ayuda se concentra en el desarrollo de actividades económicas, sociales y medioambientales transfronterizas a través de estrategias conjuntas a favor del desarrollo territorial sostenible.*

InturPYR agrupa entidades públicas con experiencia y conocimiento en el sector del turismo de montaña y más concretamente de los Pirineos, así como en cooperación transfronteriza -AECT Espacio Portalet en promoción, desarrollo y comercialización turística -Agence d'Attractivité et de Développement Touristique de Béarn Pays Basque y Turismo de Aragón-, y conocimiento e innovación -Universidad de Pau y Pays de l'Adour, Universidad de Zaragoza, y SEGITTUR.

*El objetivo principal del proyecto es la **puesta en marcha de una estrategia conjunta de desarrollo del destino turístico transfronterizo innovador y colaborativo, a través de la puesta en valor del patrimonio natural y cultural, y la colaboración y cooperación del sector turístico.***

*Los **talleres de traducción de cartas y menús en francés-español y español-francés** se inscriben dentro de la actividad 3.3. Jornadas, talleres y seminarios de formación. En el marco de la valorización y dinamización turística del destino transfronterizo, se considera esencial la buena atención al cliente en ambos idiomas: español y francés. Es por ello, que se desean realizar talleres, en diversos puntos del destino turístico, con los restauradores para facilitarles las herramientas necesarias para traducir sus cartas y menús y atender correctamente al visitante del otro lado de los Pirineos.*

Para más información >> www.espalet.eu

PRÉSENTATION

INTURPYR



InturPYR Innovation touristique pour une destination unique au cœur des Pyrénées est un projet de coopération dont l'objectif principal relève de la construction d'une destination touristique unique au cœur des Pyrénées, et cela au travers de la coopération transfrontalière, de la dynamisation touristique et du développement de l'innovation et de la recherche touristique.

*InturPYR a été cofinancé à hauteur de 65% par le Fonds Européen de Développement Régional (FEDER) à travers le **Programme Interreg V-A Espagne-France-Andorre (POCTEFA 2014-2020)**. L'objectif du POCTEFA est de renforcer l'intégration économique et sociale de la zone frontière entre Espagne-France-Andorre. Son aide se concentre sur le développement d'activités économiques, sociales et environnementales transfrontalières grâce à des stratégies conjointes en faveur d'un développement territorial durable.*

InturPYR regroupe des entités publiques avec de l'expérience et connaissance dans le secteur du tourisme de montagne et plus concrètement dans les Pyrénées, et aussi dans la coopération transfrontalière – GECT Espace Pourtalet, en promotion, développement et commercialisation touristique -Agence d'Attractivité et de Développement Touristique de Béarn Pays Basque et Tourisme d'Aragon, connaissance et innovation – Université de Saragosse, Université de Pau et des Pays de l'Adour et SEGITTUR.

*L'objectif principal du projet est la **mise en place d'une stratégie conjointe de développement de la destination touristique transfrontalière innovante et collaborative, à travers la mise en valeur du patrimoine naturel et culturel, la collaboration et la coopération du secteur touristique.***

*Les **ateliers de traduction de cartes et menus en français-espagnol et espagnol-français**, s'inscrivent dans l'activité 3.3. Journées de formation, ateliers et séminaires. Dans le cadre de la valorisation et la dynamisation touristique de la destination transfrontalière, le bon accueil des clients en espagnol et français est considéré essentiel. À cette fin, des ateliers adressés aux restaurateurs seront réalisés afin de leur donner les outils nécessaires pour traduire leurs cartes et leurs menus, et pour accueillir les visiteurs de l'autre côté des Pyrénées d'une manière adéquate.*

Pour plus d'informations >> www.espalet.eu

ÍNDICE

SOMMAIRE

I a VOCABULARIO GENERAL RESTAURACIÓN VOCABULAIRE GÉNÉRAL RESTAURATION	5
I b UTENSILIOS DE COCINA USTENSILES DE CUISINE	7
II ENTRANTES, TAPAS Y RACIONES ENTRÉES, TAPAS ET "RATIONS"	10
III PESCADOS Y MARISCOS POISSONS ET FRUITS DE MER	13
IV CARNES, EMBUTIDOS Y HUEVOS VIANDES, CHARCUTERIES ET ŒUFS	15
V FRUTAS, VERDURAS, LEGUMBRES Y CEREALES FRUITS, LÉGUMES, LÉGUMINEUSES ET CÉRÉALES	22
VI MÉTODOS DE COCCIÓN MÉTHODES DE CUISSON	25
VII CONDIMENTACIÓN ASSAISONNEMENT	26
VIII QUESOS Y POSTRES FROMAGES ET DESSERTS	29
IX BEBIDAS BOISSONS	33
X ESPECIALIDADES REGIONALES Y NACIONALES SPÉCIALITÉS RÉGIONALES ET NATIONALES	36
XI LOS 14 ALÉRGENOS DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA LES 14 ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE	43
XII BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS BIBLIOGRAPHIE ET AUTRES RESSOURCES	45

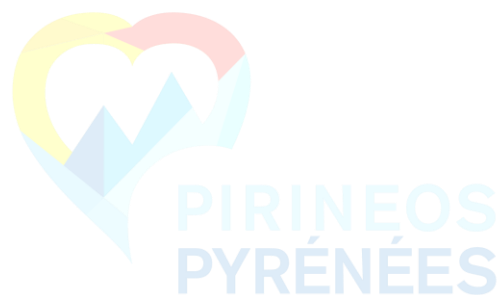
I a
VOCABULARIO GENERAL RESTAURACIÓN
VOCABULAIRE GÉNÉRAL RESTAURATION

ESPAÑOL	FRANCÉS
Barra	Bar
Botella	Bouteille
Caliente	Chaud
Camarero, camarera	Serveur, serveuse
Carta	Carte
Cena	Dîner
Cenicero	Cendrier
Cliente, clienta	Client, cliente
Cocinero, cocinera	Cuisinier, cuisinière
Comida	Déjeuner
Cubiertos	Couverts
Cuchara	Cuillère
Cuchillo	Couteau
Cuenta	Addition
Desayuno	Petit-déjeuner
Efectivo	Espèces, liquide
Entrantes, entremeses	Hors-d'œuvre
Especialidad	Spécialité
Factura	Facture
Frío	Froid
IVA (Impuesto sobre el Valor Añadido)	TVA (Taxe sur la Valeur Ajoutée)
Jarra de agua	Carafe d'eau
Mantel	Nappe
Menú	Menu
Mesa	Table
Palillo	Cure-dent
Para llevar	À emporter
Plato	Assiette
Plato combinado	Assiette variée, formule
Plato del día	Plat du jour
Primer plato, primero	Entrée
Propina	Pourboire

FRANÇAIS	ESPAGNOL
À emporter	Para llevar
Addition	Cuenta
Assiette	Plato
Assiette variée, formule	Plato combinado
Bar	Barra
Bouteille	Botella
Carafe d'eau	Jarra de agua
Carte	Carta
Carte de crédit	Tarjeta de crédito
Cendrier	Cenicero
Chaise	Silla
Chaud	Caliente
Client, cliente	Cliente, clienta
Couteau	Cuchillo
Couverts	Cubiertos
Cuillère	Cuchara
Cuisinier, cuisinière	Cocinero, cocinera
Cure-dent	Palillo
Déjeuner	Comida
Dîner	Cena
Entrée	Primer plato, primero
Espèces, liquide	Efectivo
Facture	Factura
Fourchette	Tenedor
Froid	Frío
Hors-d'œuvre	Entrantes, entremeses
Menu	Menú
Nappe	Mantel
Petit-déjeuner	Desayuno
Plat (de résistance)	Segundo plato, segundo
Plat du jour	Plato del día
Pourboire	Propina

Reserva	Réservation
Segundo plato, segundo	Plat (de résistance)
Servicio, baño	Toilettes, WC
Servilleta	Serviette
Silla	Chaise
Sin gluten	Sans gluten
Tarjeta de crédito	Carte de crédit
Temporada (de)	Saison (de)
Tenedor	Fourchette
Vaso, copa	Verre
Vegetariano	Végétarien

Réservation	Reserva
Saison (de)	Temporada (de)
Sans gluten	Sin gluten
Serveur, serveuse	Camarero, camarera
Serviette	Servilleta
Spécialité	Especialidad
Table	Mesa
Toilettes, WC	Servicio, baño
TVA (Taxe sur la Valeur Ajoutée)	IVA (Impuesto sobre el Valor Añadido)
Végétarien	Vegetariano
Verre	Vaso, copa



I b
UTENSILIOS DE COCINA
USTENSILES DE CUISINE

ESPAÑOL	FRANCÉS
Aguja de bridar	Aiguille à brider
Aros para emplatar	Moules anneaux pour dressage d'assiette
Bandeja	Plateau
Báscula	Balance
Batidor	Fouet
Batidora	Mixeur, batteur
Batidora de vaso	Blender
Biberón	Bouteille à sauce
Bol	Bol
Brocha	Pinceau
Cafetera	Cafetière
Cazo, cacerola, cazuela	Casserole
Cazo, cucharón	Louche
Cesta perforadora colador	Panier perforé
Champanera	Seau à champagne
Chino	Chinois
Coctelera, shaker	Shaker
Colador	Passoire
Congelador	Congélateur
Cuarto frío, cámara frigorífica	Chambre froide
Cuchara de palo/madera	Cuillère en bois
Cuchara sopera (medida: cucharada rasa/colmada)	Cuillère à soupe (mesure : cuillère à soupe rase/bombée)

FRANÇAIS	ESPAGNOL
Aiguille à brider	Aguja de bridar
Autocuiseur, cocotte-minute	Olla a presión, olla express
Balance	Báscula
Blender	Batidora de vaso
Bol	Bol
Bol, saladier	Cuenco
Bouteille à sauce	Biberón
Cafetière	Cafetera
Casserole	Cazo, cacerola, cazuela
Centrifugeuse, extracteur de jus	Licuadaora centrífuga, extractor de zumos
Chalumeau	Soplete
Chambre froide	Cuarto frío, cámara frigorífica
Chinois	Chino
Cocotte, fait-tout	Olla
Congélateur	Congelador
Couvercle	Tapa
Cuillère à soupe (mesure : cuillère à soupe rase/bombée)	Cuchara sopera (medida: cucharada rasa/colmada)
Cuillère en bois	Cuchara de palo/madera
Écumoire	Espumadera
Éplucheur, économe	Pelador
Étamine (filtrage des liquides)	Tela para escurrir y filtrar líquidos
Fouet	Batidor

Cucharilla, cuchara de café (medida: cucharadita rasa/colmada)	Petite cuillère, cuillère à café (mesure : cuillère à café rase/bombée)
Cuenco	Bol, saladier
Espátula	Spatule
Espumadera	Écumoire
Fuente, ensaladera	Saladier
Gas	Gaz
Horno	Four
Inyector de salsa	Injecteur de sauce
Licuada centrífuga, extractor de zumos	Centrifugeuse, extracteur de jus
Mandolina	Mandoline
Manga pastelera	Poche à douille
Microondas	Micro-ondes
Minutero	Minuteur
Molde	Moule
Mortero	Mortier
Nevera, frigorífico	Frigo, réfrigérateur
Olla	Cocotte, fait-tout
Olla a presión, olla express	Autocuiseur, cocotte-minute
Pasta filo, pasta brick	Pâte filo, feuilles de brick
Pelador	Éplucheur, économe
Pinchos	Piques à brochettes
Pinza de emplatado	Pince à dresser
Pizca	Pincée
Placa	Plaque
Plancha	Grill, <i>plancha</i>

Four	Horno
Frigo, réfrigérateur	Nevera, frigorífico
Gaz	Gas
Grill, <i>plancha</i>	Plancha
Grille (four)	Rejilla (horno)
Grille-pain	Tostadora
Injecteur de sauce	Inyector de salsa
Louche	Cazo, cucharón
Mandoline	Mandolina
Micro-ondes	Microondas
Minuteur	Minutero
Mixeur, batteur	Batidora
Mortier	Mortero
Moule	Molde
Moules anneaux pour dressage d'assiette	Aros para emplatar
Panier perforé	Cesta perforadora colador
Passoire	Colador
Pâte filo, feuilles de brick	Pasta filo, pasta brick
Petite cuillère, cuillère à café (mesure : cuillère à café rase/bombée)	Cucharilla, cuchara de café (medida: cucharadita rasa/colmada)
Pince à dresser	Pinza de emplatado
Pinceau	Brocha
Pincée	Pizca
Piques à brochettes	Pinchos
Planche à découper	Tabla
Plaque	Placa

Rallador	Râpe
Recogemigas	Ramasse-miettes
Rejilla (horno)	Grille (four)
Rodillo	Rouleau à pâtisserie
Sacacorchos	Tire-bouchon
Salsera	Saucière
Salteadora (sartén de bordes altos cónicos o rectos para saltar)	Sauteuse (bords coniques), sautoir (bords droits)
Sartén	Poêle
Soplete	Chalumeau
Tabla	Planche à découper
Tapa	Couvercle
Taza	Tasse
Tela para escurrir y filtrar líquidos	Étamine (filtrage des liquides)
Termómetro	Thermomètre
Tetera	Théière
Tostadora	Grille-pain
Vaso medidor	Verre doseur
Wok	Wok

Plateau	Bandeja
Poche à douille	Manga pastelera
Poêle	Sartén
Ramasse-miettes	Recogemigas
Râpe	Rallador
Rouleau à pâtisserie	Rodillo
Saladier	Fuente, ensaladera
Saucière	Salsera
Sauteuse (bords coniques), sautoir (bords droits)	Salteadora (sartén de bordes altos cónicos o rectos para saltar)
Seau à champagne	Champanera
Shaker	Coctelera, shaker
Spatule	Espátula
Tasse	Taza
Théière	Tetera
Thermomètre	Termómetro
Tire-bouchon	Sacacorchos
Verre doseur	Vaso medidor
Wok	Wok

II
ENTRANTES, TAPAS Y RACIONES
ENTRÉES, TAPAS ET "RATIONS" (assiettes de tapas)

ESPAÑOL	FRANCÉS
---------	---------

Aguacate con gambas	Avocat aux crevettes
Apio rallado con salsa <i>remoulade</i> (mayonesa y mostaza)	Céleri rémoulade
Bocadillo, Sándwich	Sandwich
Bomba de patata rellena de carne	Boulette de pomme de terre farcie à la viande
Boquerones	Anchois marinés dans le vinaigre
Cacahuètes	Cacahouètes
Calamares	Anneaux de calamars frits
Croquetas	Croquettes
Ensalada (rusa, mixta, de tomates, de tocino, de pasta, de molleja, de verduras crudas...)	Salade (russe, composée, de tomates, aux lardons, de pâtes, de gésiers, de crudités...)
Espárragos	Asperges
Huevo mimosa (huevo duro con mayonesa)	Œuf mimosa

FRANÇAIS	ESPAGNOL
----------	----------

Anchois marinés dans le vinaigre	Boquerones
Anneaux de calamars frits	Calamares
Asperges	Espárragos
Assiette de charcuterie	Tabla de embutidos
Assiette de produits disponible au bar (calamars, salade russe...)	Ración (de calamares, de ensaladilla rusa...)
Avocat aux crevettes	Aguacate con gambas
Boulette de pomme de terre farcie à la viande	Bomba de patata rellena de carne
Cacahouètes	Cacahuètes
Carottes râpées	Zanahoria rallada
Céleri rémoulade	Apio rallado con salsa <i>remoulade</i> (mayonesa y mostaza)
Chips	Patatas (de bolsa)

Melón con jamón	Melon à l'espagnole (servi avec des tranches de jambon sec)
Montadito (de foie, de queso de cabra...)	Petite tartine (de pâté de foie, de fromage de chèvre...)
Olivas, aceitunas	Olives
Pan con tomate, pan tumaca	Tartine huile-coulis de tomate fraîche
Patatas (de bolsa)	Chips
Patatas bravas, papas bravas	Cubes de pommes de terre frits sauce <i>brava</i> (variante du sofregit : poivron rouge et piment rouge fort, parfois de la mayonnaise)
Paté (de conejo, de hígado, de campo...)	Pâté (de lapin, de foie, de campagne...)

Croque-Monsieur, Croque-Madame	Sándwich tostado de jamón de York y queso servido con lechuga, Sándwich tostado de jamón de York, queso y huevo frito servido con lechuga
Croquettes	Croquetas
Cubes de pommes de terre frits sauce <i>brava</i> (variante du sofregit : poivron rouge et piment rouge fort, parfois de la mayonnaise)	Patatas bravas, papas bravas
Melon à l'espagnole (servi avec des tranches de jambon sec)	Melón con jamón
Œuf mimosa	Huevo mimosa (huevo duro con mayonesa)
Olives	Olivas, aceitunas
Pâté (de lapin, de foie, de campagne...)	Paté (de conejo, de hígado, de campo...)

Pinchos, pintxos (de tortilla, de champiñones...)	Tartine (omelette, champignons...). Similaire aux tapas. À l'origine on maintenait cette nourriture avec un cure-dent ("pinchar" = "piquer").
Ración (de calamares, de ensaladilla rusa...)	Assiette de produits disponible au bar (calamars, salade russe...)
Sándwich tostado de jamón de York y queso, Sándwich tostado de jamón de York, queso y huevo frito	Croque-Monsieur, Croque-Madame
Tabla de embutidos	Assiette de charcuterie
Tapas	Tapas
Terrina (de jabalí, de salmón...)	Terrine (de sanglier, de saumon...)
Tostada, tosta (de Ternasco de Aragón y queso...)	Tartine grillée (d'agneau de lait d'Aragón et de fromage...)
Tostadas de foie gras	Toasts de foie gras
Zanahoria rallada	Carottes râpées

Petite tartine (de pâté de foie, de fromage de chèvre...)	Montadito (de foie, de queso de cabra...)
Salade (russe, composée, de tomates, aux lardons, de pâtes, de gésiers, de crudités...)	Ensalada (rusa, mixta, de tomates, de tocino, de pasta, de molleja, de verduras crudas...)
Sandwich	Bocadillo, Sándwich
Tapas	Tapas
Tartine (omelette, champignons...). Similaire aux tapas. À l'origine on maintenait cette nourriture avec un cure-dent ("pinchar" = "piquer").	Pinchos, pintxos (de tortilla, de champiñones...)
Tartine grillée (d'agneau de lait d'Aragón et de fromage...)	Tostada, tosta (de Ternasco de Aragón y queso...)
Terrine (de sanglier, de saumon...)	Terrina (de jabalí, de salmón...)
Toasts de foie gras	Tostadas de foie gras
Tartine huile-coulis de tomate fraîche	Pan con tomate, pan tumaca

III PESCADOS Y MARISCOS POISSONS ET FRUITS DE MER

ESPAÑOL	FRANCÉS
---------	---------

Almejas	Palourdes, clovisses
Alosa, sábalo	Alose
Anchoas	Anchois
Anguila	Anguille
Arenque	Hareng
Arenque (salado y ahumado)	Hareng (saur)
Atún (rojo, bonito del norte...)	Thon (rouge, blanc...)
Bacalao fresco	Cabillaud
Bacalao salado	Morue
Berberechos	Coques
Besugo (a la madrileña...)	Daurade, dorade (à la madrilène...)
Bogavante	Homard
Brandada de bacalao	Brandade de morue
Boquerones	Anchois
Caballa	Maquereau
Calamar	Calmar, calamar
Cangrejo	Crabe
Caviar	Caviar
Chipirones	Chipirons, petits calmars
Cigalas	Langoustines
Crustáceos	Crustacés
Dorada	Daurade, dorade
Filete de pescado empanado	Poisson pané
Gallo	Limande
Gambas	Crevettes
Gulas	Surimi d'alevin d'anguille
Lenguado	Sole
Lubina	Bar, loup de mer
Lucio	Brochet

FRANÇAIS	ESPAGNOL
----------	----------

Alose	Alosa, sábalo
Anchois	Anchoas
Anchois	Boquerones
Anguille	Anguila
Bar, loup de mer	Lubina
Brandade de morue	Brandada de bacalao
Brochet	Lucio
Cabillaud	Bacalao fresco
Calmar, calamar	Calamar
Caviar	Caviar
Chipirons, petits calmars	Chipirones
Colin, lieu, merlu	Merluza
Coques	Berberechos
Crabe	Cangrejo
Crevettes	Gambas
Crustacés	Crustáceos
Daurade, dorade	Dorada
Daurade, dorade (à la madrilène...)	Besugo (a la madrileña...)
Espadon	Pez espada, espadón
Flétan, turbot	Rodaballo
Fruits de mer	Marisco
Hareng	Arenque
Hareng (saur)	Arenque (salado y ahumado)
Homard	Bogavante
Huîtres	Ostras
Langoustines	Cigalas
Limande	Gallo
Lotte, baudroie	Rape
Maquereau	Caballa

Marisco	Fruits de mer
Marmitako, marmita de bonito	Marmitako, marmita de bonito
Mejillones (con patatas fritas, con vino blanco)	Moules (frites, marinières)
Merluza	Colin, lieu, merlu
Ostras	Huîtres
Pescadilla	Merlan
Pez espada, espadón	Espadon
Pulpo (a la gallega)	Poulpe (à la galicienne...)
Rape	Lotte, baudroie
Raya	Raie
Rodaballo	Flétan, turbot
Salmón (ahumado, fresco)	Saumon (fumé, frais)
Salmonete	Rouget
Sardinas	Sardines
Sepia	Seiche
Sushi	Sushi
Trucha	Truite

Marmitako, marmita de bonito	Marmitako, marmita de bonito
Merlan	Pescadilla
Morue	Bacalao salado
Moules (frites, marinières)	Mejillones (con patatas fritas, con vino blanco)
Palourdes, clovisses	Almejas
Poisson pané	Filete de pescado empanado
Poulpe (à la galicienne...)	Pulpo (a la gallega)
Raie	Raya
Rouget	Salmonete
Sardines	Sardinas
Saumon (fumé, frais)	Salmón (ahumado, fresco)
Seiche	Sepia
Sole	Lenguado
Surimi d'alevin d'anguille	Gulas
Sushi	Sushi
Thon (rouge, blanc...)	Atún (rojo, bonito del norte...)
Truite	Trucha

IV
CARNES, EMBUTIDOS Y HUEVOS
VIANDES, CHARCUTERIES ET OEUFS

ESPAÑOL	FRANCÉS
---------	---------

Albóndigas	Boulettes
Asaduras de ternera	Ris de veau
Axoa de ternera	Axoa de veau
Bacón, beicon	Bacon
Biftec tártaro	Steak tartare
Butifarra	Boutifarre, boudin catalan
Cabrito	Chevreau
Callos	Tripes
Canguro	Kangourou
Caracoles	Escargots
Carne picada	Viande hachée
Caza	Gibier
Cecina	Jambon cru de bœuf, de chèvre, de cheval ou de lapin
Cerdo	Porc
Chorizo	Chorizo
Chuletas	Côtes, côtelettes

FRANÇAIS	ESPAGNOL
----------	----------

Agneau d'Aragon (appellation d'origine contrôlée)	Ternasco de Aragón
Axoa de veau	Axoa de ternera
Bacon	Bacon, beicon
Bavette	Redondo, babilla
Blanc (de poulet, de dinde)	Pechuga (de pollo, de pavo...)
Boudin (noir, blanc, de riz...)	Morcilla (negra, blanca, de arroz...)
Boulettes	Albóndigas
Boutifarre, boudin catalan	Butifarra
Brochettes de viande marinée	Pinchos morunos, pinchitos
Caille	Codorniz
Canard	Pato
Cerf	Ciervo
Chevreau	Cabrito
Chevreuil	Corzo
Chorizo	Chorizo
Civet de lièvre	Guiso de liebre

Chuletón	Côte de bœuf
Churrasco	Grillades de viande rouge (ou de poulet)
Ciervo	Cerf
Cochinillo asado	Cochon de lait grillé
Codorniz	Caille
Conejo	Lapin
<i>Confit</i> de pato	Confit de canard
Corzo	Chevreuril
Costillas	Côtelettes, côtes
Entrecot (de Angus, de ternera...)	Entrecôte (d'Angus, de bœuf...)
Escalope	Escalope
Estofado (de ciervo, de jabalí...)	Estouffade, ragoût, civet (de cerf, de sanglier...)
Estofado, guiso, ragú	Ragoût
Faisán	Faisan
Filete (de ternera...) empanado	Filet/Escalope (de veau...) pané

Cochon de lait grillé	Cochinillo asado
Confit de canard	<i>Confit</i> de pato
Cordon bleu	San Jacobo
Côte de bœuf	Chuletón
Côtelettes, côtes	Costillas
Côtes, côtelettes	Chuletas
Cuisse (de canard, de poulet), cuisse (de grenouille)	Muslo (de pato, pollo), anca (de rana)
Dinde	Pavo
Échine	Lomo
Entrecôte (d'Angus, de bœuf...)	Entrecot (de Angus, de ternera...)
Épaule (grillée, d'agneau de lait...)	Paletilla (asada, de cordero lechal...)
Escalope	Escalope
Escargots	Caracoles
Estouffade, ragoût, civet (de cerf, de sanglier...)	Estofado (de ciervo, de jabalí...)
Faisan	Faisán

Filete de cadera	Rumsteak, rumsteck
Foie, foie gras (hígado entero cocido), micuit (hígado entero semicocido), mousse (mezcla de foie y carne de pato), paté (mezcla de foie y otras carnes)	Foie gras, foie gras mi-cuit, mousse/pâté de foie
Guiso	Ragoût, mijoté
Guiso de liebre	Civet de lièvre
Hamburguesa (con pan redondo)	Hamburger
Hamburguesa (de ternera...)	Steak haché (de bœuf...)
Hígado	Foie
Huevo duro	Œuf dur
Huevo escalfado	Œuf poché
Huevo mollet	Œuf mollet
Huevo pasado por agua	Œuf à la coque

Faux-filet	Solomillo bajo (buey)
Filet mignon	Solomillo de cerdo (centro de solomillo de cerdo), <i>filet mignon</i>
Filet/Escalope (de veau...) pané	Filete (de ternera...) empanado
Foie	Hígado
Foie gras, foie gras mi-cuit, mousse/pâté de foie	Foie, foie gras (hígado entero cocido), micuit (hígado entero semicocido), mousse (mezcla de foie y carne de pato), paté (mezcla de foie y otras carnes)
Gésiers, ris	Mollejas (ave), mollejas (res)
Gibier	Caza
Gigot d'agneau	Pernil
Grillade de porc, <i>secretó</i> de porc ibérique	Secreto de cerdo
Grillades	Parrilladas
Grillades de viande rouge (ou de poulet)	Churrasco

Huevos fritos, estrellados, rotos	Œufs sur le plat, Œufs au plat
Jabalí	Sanglier
Jamón (serrano, ibérico, de bellota, seco, crudo, negro de Bigorre, de Bayona...). Virutas de jamón	Jambon (serrano, ibérique, de <i>bellota</i> (nourri aux glands), sec, cru, fumé, noir de Bigorre, de Bayonne...). Copeaux de jambon
Jamón de York, dulce	Jambon blanc
Jarrete	Jarret
Liebre	Lièvre
Lomo	Échine
Longaniza	Longanisse (saucisse de porc espagnole, fraîche ou sèche)
Magret de pato	Magret de canard
Manitas de cerdo	Pieds de porc, pieds de cochon
Medallón (de buey...)	Noix (de bœuf...)

Hamburger	Hamburguesa (con pan redondo)
Jambon (serrano, ibérico, de <i>bellota</i> (nourri aux glands), sec, cru, fumé, noir de Bigorre, de Bayonne...). Copeaux de jambon	Jamón (serrano, ibérico, de bellota, seco, crudo, negro de Bigorre, de Bayona...). Virutas de jamón
Jambon blanc	Jamón de York, dulce
Jambon cru de boeuf, de chèvre, de cheval ou de lapin	Cecina
Jarret	Jarrete
Kangourou	Canguro
Lapin	Conejo
Lard, bacon	Tocino, bacon, beícon
Lardons	Taquitos de tocino/bacon, daditos de jamón
Lièvre	Liebre
Longanisse (saucisse de porc espagnole, fraîche)	Longaniza

Mollejas (ave), mollejas (res)	Gésiers, ris
Morcilla (negra, blanca, de arroz...)	Boudin (noir, blanc, de riz...)
Muslo (de pato, pollo), anca (de rana)	Cuisse (de canard, de poulet), cuisse (de grenouille)
Oca	Oie
Paletilla (asada, de cordero lechal...)	Épaule (grillée, d'agneau de lait...)
Paloma torcaz, torcaz	Palombe
Palomo	Pigeon
Parrilladas	Grillades
Paté	Pâté
Pato	Canard
Pavo	Dinde
Pechuga (de pollo, de pavo...)	Blanc (de poulet, de dinde)
Perdiz	Perdrix
Pernil	Gigot d'agneau
Pinchos morunos, pinchitos	Brochettes de viande marinée
Pollo (de corral...)	Poulet (fermier...)
Pollo a la vasca	Poulet basquaise

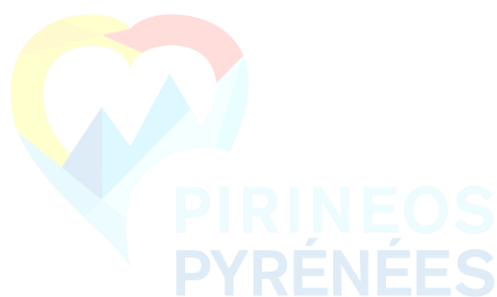
ou sèche)	
Magret de canard	Magret de pato
Noix (de boeuf...)	Medallón (de buey...)
Oeuf à la coque	Huevo pasado por agua
Œuf dur	Huevo duro
Œuf mollet	Huevo mollet
Œuf poché	Huevo escalfado
Œufs brouillés	Revuelto, huevos revueltos
Œufs sur le plat, Œufs au plat	Huevos fritos, estrellados, rotos
Oie	Oca
Omelette	Tortilla francesa, tortilla floja
Palombe	Paloma torcaz, torcaz
Pâté	Paté
Perdrix	Perdiz
Pieds de porc, pieds de cochon	Manitas de cerdo
Pigeon	Palomo
Porc	Cerdo
Poulet (fermier...)	Pollo (de corral...)

Rabo de toro	Queue de taureau
Redondo, babilla	Bavette
Revuelto, huevos revueltos	Œufs brouillés
Salchicha	Saucisse
Salchichón	Saucisson
San Jacobo	Cordon bleu
Secreto de cerdo	Grillade de porc, secreto de porc ibérique
Solomillo bajo (buey)	Faux-filet
Solomillo de cerdo (centro de solomillo de cerdo), <i>filet mignon</i>	Filet mignon
Taquitos de tocino/bacon, daditos de jamón	Lardons
Ternasco de Aragón	Agneau d'Aragon (appellation d'origine contrôlée)
Ternera (animal joven), buey (animal más mayor macho), vaca (animal más mayor hembra). Ternera lechal	Veau (jeune bœuf), bœuf (animal plus âgé mâle), vache (animal plus âgé femelle). Veau de lait
Tocino, bacón, beicon	Lard, bacon

Poulet basquaise	Pollo a la vasca
Queue de taureau	Rabo de toro
Ragoût	Estofado, guiso, ragú
Ragoût, mijoté	Guiso
Ris de veau	Asaduras de ternera
Rumsteak, rumsteck	Filete de cadera
Sanglier	Jabalí
Saucisse	Salchicha
Saucisson	Salchichón
Steak haché (de bœuf...)	Hamburguesa (de ternera...)
Steak tartare	Biftec tártaro
<i>Tortilla</i> , omelette aux pommes de terre	Tortilla de patatas
Tripes	Callos

Tortilla de patatas	<i>Tortilla</i> , omelette aux pommes de terre
Tortilla francesa, tortilla floja	Omelette

Veau (jeune bœuf), bœuf (animal plus âgé mâle), vache (animal plus âgé femelle). Veau de lait	Ternera (animal joven), buey (animal más mayor macho), vaca (animal más mayor hembra). Ternera lechal
Viande hachée	Carne picada



V
FRUTAS, VERDURAS, LEGUMBRES Y CEREALES
FRUITS, LÉGUMES, LÉGUMINEUSES ET CÉRÉALES

ESPAÑOL	FRANCÉS	FRANÇAIS	ESPAGNOL
Acelgas	Bettes, blettes	Abricot	Albaricoque
Albaricoque	Abricot	Amande	Almendra
Alcachofa (corazones de)	Artichaut (coeur d')	Artichaut (coeur d')	Alcachofa (corazones de)
Almendra	Amande	Asperges	Espárragos
Arándano	Myrtille	Aubergine (au gratin...)	Berenjena (gratinada...)
Arroz (negro, basmati, de Camarga, Brazal de Aragón...)	Riz (noir, basmati, de Camargue, Brazal d'Aragon...)	Betterave rouge	Remolacha
Avellana	Noisette	Bettes, blettes	Acelgas
Berenjena (gratinada...)	Aubergine (au gratin...)	Blé	Trigo
Boleto, boletus	Cèpe	Bouillon (aux vermicelles...)	Caldo (con fideos...)
Boniato	Patate douce	Bourache	Borraja
Borraja	Bourache	Brocoli	Brócoli
Brócoli	Brocoli	Cannelloni	Canelones
Calabacín	Courgette	Carde	Cardo
Calabaza	Citrouille	Carotte	Zanahoria
Caldo (con fideos...)	Bouillon (aux vermicelles...)	Cèpe	Boleto, boletus
Canelones	Cannelloni	Champignon	Seta
Canónigos	Mâche	Champignon (de Paris)	Champiñón
Cardo	Carde	Châtaigne	Castaña
Castaña	Châtaigne	Chou	Col
Champiñón	Champignon (de Paris)	Chou-fleur	Coliflor
Chantarela, rebozuelo	Girolle, chanterelle	Citrouille	Calabaza
Ciruela, ciruelas pasas (de Agen)	Prune, Pruneau (d'Agen)	Concombre	Pepino
Col	Chou	Consommé	Consomé
Coliflor	Chou-fleur	Cornichon	Pepinillo
Consomé	Consommé	Courgette	Calabacín
Crema, velouté	Velouté	Endive	Endivia
Endivia	Endive	Épinards	Espinacas
Ensalada mixta	Salade composée	Fèves	Habas
Escarola	Scarole	Fraise	Fresa

Espaguetis	Spaghettis	Framboise	Frambuesa
Espárragos	Asperges	Frites	Patatas fritas
Espinacas	Épinards	Fruits des bois, fruits rouges	Frutas del bosque
Frambuesa	Framboise	Girolle, chanterelle	Chantarela, rebozuelo
Fresa	Fraise	Haricots	Judías, alubias
Frutas del bosque	Fruits des bois, fruits rouges	Haricots verts	Judías verdes
Garbanzos	Pois chiches	Jardinière/macédoine de légumes	Menestra de verduras
Guisantes	Petits pois	Laitue	Lechuga
Habas	Fèves	Lentilles	Lentejas
Judías verdes	Haricots verts	Mâche	Canónigos
Judías, alubias	Haricots	Maïs	Maíz
Lechuga	Laitue	Manioc	Yuca
Lentejas	Lentilles	Millet	Mijo
Maíz	Maïs	Morille	Morilla, colmenilla
Manzana	Pomme	Mûre	Mora
Melocotón	Pêche	Myrtille	Arándano
Menestra de verduras	Jardinière/macédoine de légumes	Navet	Nabo
Mijo	Millet	Noisette	Avellana
Mora	Mûre	Noix	Nuez
Morilla, colmenilla	Morille	Orange	Naranja
Nabo	Navet	Patate douce	Boniato
Naranja	Orange	Pâtes	Pasta
Nuez	Noix	Pêche	Melocotón
Pasta	Pâtes	Petits pois	Guisantes
Patata	Pomme de terre, patate	Piperade	Piperada
Patata asada/cocida con piel	Pommes de terre en robe des champs	Pistache	Pistacho
Patata panadera, a lo pobre	Pommes de terre à la boulangère	Pizza	Pizza
Patatas fritas	Frites	Poire	Pera
Pepinillo	Cornichon	Poireau	Puerro
Pepino	Concombre	Pois chiches	Garbanzos
Pera	Poire	Poivron (rojo, vert...)	Pimiento (rojo, verde...)
Pimiento (rojo, verde...)	Poivron (rojo, vert...)	Pomme	Manzana
Piperada	Piperade	Pomme de terre, patate	Patata
Pistacho	Pistache	Pommes de terre à la boulangère	Patata panadera, a lo pobre

Pizza	Pizza	Pommes de terre en robe des champs	Patata asada/cocida con piel
Potaje (de judías blancas, de garbanzos y espinacas...)	Ragoût (de haricots blancs, de pois chiches aux épinards...)	Potage (de légumes...)	Puré (de verduras...)
Puerro	Poireau	Prune, Pruneau (d'Agen)	Ciruela, ciruelas pasas (de Agen)
Puré (de patata, de zanahoria...) (más espeso que el <i>potage</i>)	Purée (de pommes de terre, de carottes...)	Purée (de pommes de terre, de carottes...)	Puré (de patata, de zanahoria...) (más espeso que el <i>potage</i>)
Puré (de verduras...)	Potage (de légumes...)	Quinoa	Quínoa
Quínoa	Quinoa	Radis	Rábanos
Rábanos	Radis	Ragoût (de haricots blancs, de pois chiches aux épinards...)	Potaje (de judías blancas, de garbanzos y espinacas...)
Remolacha	Betterave rouge	Raisin, raisins secs	Uva, uvas pasas
Risotto	Risotto	Risotto	Risotto
Rúcula	Roquette	Riz (noir, basmati, de Camargue, Brazal d'Aragon...)	Arroz (negro, basmati, de Camarga, Brazal de Aragón...)
Seta	Champignon	Roquette	Rúcula
Sopa (de ajo, de cebolla, de verduras...)	Soupe (à l'ail, à l'oignon, de légumes...)	Salade composée	Ensalada mixta
Tomate	Tomate	Sarrasin, blé noir	Trigo sarraceno, trigo negro, alforfón
Trigo	Blé	Scarole	Escarola
Trigo sarraceno, trigo negro, alforfón	Sarrasin, blé noir	Soupe (à l'ail, à l'oignon, de légumes...)	Sopa (de ajo, de cebolla, de verduras...)
Trufa	Truffe	Spaghettis	Espaguetis
Uva, uvas pasas	Raisin, raisins secs	Tomate	Tomate
Yuca	Manioc	Truffe	Trufa
Zanahoria	Carotte	Velouté	Crema, velouté

VI MÉTODOS DE COCCIÓN MÉTHODES DE CUISSON

ESPAÑOL	FRANCÉS
---------	---------

A fuego lento	Mijoté
A la brasa	Braisé, à la braise
A la parrilla	Grillé, au grill
A la plancha	À la poêle, à la <i>plancha</i>
Ahumado	Fumé
Al horno	Au four
Al punto, en su punto	À point
Al vapor	À la vapeur
Asado	Rôti
Carpaccio	Carpaccio
Cocido	Cuit
Crudo	Cru
Curado	Sec, séché
En papillote	En papillote
Escalfado, hervido	Poché, bouilli
Estofado	À l'étouffée
Fresco	Frais
Frito	Frit
Gratinado	Gratiné
Guiso	Ragoût, mijoté
Hecho, muy hecho	Bien cuit, très cuit
Marinado	Mariné
Muy poco hecho, vuelta y vuelta, <i>bleu</i> , a la inglesa	Bleu
Poco hecho	Saignant
Rebozado	Pané
Tataki	Tataki
Tempura	Tempura

FRANÇAIS	ESPAGNOL
----------	----------

À la poêle, à la <i>plancha</i>	A la plancha
À la vapeur	Al vapor
À l'étouffée	Estofado
À point	Al punto, en su punto
Au four	Al horno
Bien cuit, très cuit	Hecho, muy hecho
Bleu	Muy poco hecho, vuelta y vuelta, <i>bleu</i> , a la inglesa
Braisé, à la braise	A la brasa
Carpaccio	Carpaccio
Cru	Crudo
Cuit	Cocido
En papillote	En papillote
Frais	Fresco
Frit	Frito
Fumé	Ahumado
Gratiné	Gratinado
Grillé, au grill	A la parrilla
Mariné	Marinado
Mijoté	A fuego lento
Pané	Rebozado
Poché, bouilli	Escalfado, hervido
Ragoût, mijoté	Guiso
Rôti	Asado
Saignant	Poco hecho
Sec, séché	Curado
Tataki	Tataki
Tempura	Tempura

VII CONDIMENTACIÓN ASSAISONNEMENT

ESPAÑOL	FRANCÉS
---------	---------

Aceite (de oliva, girasol, sésamo, colza...)	Huile (d'olive, de tournesol, sésame, colza...)
Ajo	Ail
Albahaca	Basilic
Anís	Anis
Apio	Céleri
Azafrán	Safran
Azúcar	Sucre
Bechamel	Béchamel
<i>Beurre blanc</i> (salsa de mantequilla, vinagre de vino blanco y chalotas)	Beurre blanc
Canela	Cannelle
Cebolla (dulce/de Fuentes...)	Oignon (doux...)
Cebollino	Ciboulette
Chalota	Échalote
Cilantro	Coriandre
Comino	Cumin
Cúrcuma	Curcuma
Curry	Curry
Eneldo	Aneth
Escabeche	Escabèche
Especias	Épices
Estragón	Estragon
Finas hierbas	Fines herbes
Guindilla	Piment rouge
Hinojo	Fenouil
Jengibre	Gingembre
Laurel	Laurier
Limón	Citron

FRANÇAIS	ESPAGNOL
----------	----------

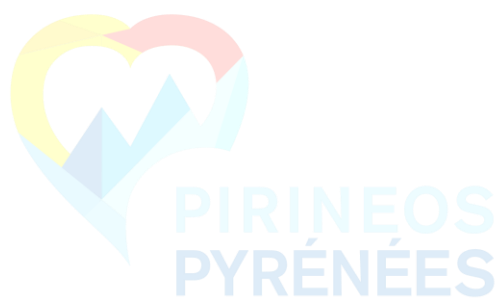
Ail	Ajo
Aneth	Eneldo
Anis	Anís
Basilic	Albahaca
Béchamel	Bechamel
Beurre	Mantequilla
Beurre blanc	<i>Beurre blanc</i> (salsa de mantequilla, vinagre de vino blanco y chalotas)
Bouquet garni	Ramillete de hierbas, <i>bouquet garni</i>
Cannelle	Canela
Céleri	Apio
Cerfeuil	Perifollo
Ciboulette	Cebollino
Citron	Limón
Coriandre	Cilantro
Cumin	Comino
Curcuma	Cúrcuma
Curry	Curry
Échalote	Chalota
Épices	Especias
Escabèche	Escabeche
Estragon	Estragón
Fenouil	Hinojo
Fines herbes	Finas hierbas
Gingembre	Jengibre
Huile (d'olive, de tournesol, sésame, colza...)	Aceite (de oliva, girasol, sésamo, colza...)
Laurier	Laurel
Mayonnaise	Mayonesa

Mantequilla	Beurre
Mayonesa	Mayonnaise
Miel	Miel
Mostaza	Moutarde
Nuez moscada	Noix de muscade
Ñora	Nyora (petit poivron rouge rond séché)
Orégano	Origan
Paté de anchoa, aceitunas y alcaparras	Tapenade
Perejil	Persil
Perifollo	Cerfeuil
Pimentón	Paprika, piment doux
Pimienta	Poivre
Pimiento (de Espelette)	Piment (d'Espelette)
Ramillete de hierbas, <i>bouquet garni</i>	Bouquet garni
Romero	Romarin
Sacarina	Saccharine (édulcorant)
Sal	Sel
Salsa romesco	Sauce <i>romesco</i> (tomates, nyoras, amandes et ail)
Salvia	Sauge
Tabasco	Tabasco
Tomillo	Thym
Vainilla	Vanille

Miel	Miel
Moutarde	Mostaza
Noix de muscade	Nuez moscada
Nyora (petit poivron rouge rond séché)	Ñora
Oignon (doux...)	Cebolla (dulce/de Fuentes...)
Origan	Orégano
Paprika, piment doux	Pimentón
Persil	Perejil
Piment (d'Espelette)	Pimiento (de Espelette)
Piment rouge	Guindilla
Romarin	Romero
Saccharine (édulcorant)	Sacarina
Safran	Azafrán
Sauce <i>romesco</i> (tomates, nyoras, amandes et ail)	Salsa romesco
Sauge	Salvia
Sel	Sal
Sucre	Azúcar
Tabasco	Tabasco
Tapenade	Paté de anchoa, aceitunas y alcaparras
Thym	Tomillo
Vanille	Vainilla
Vinaigre (de vin, balsamique/de Modène, de cidre, de Xérès...)	Vinagre (de vino, balsámico/de Módena, de sidra, de Jerez...)

Vinagre (de vino, balsámico/de Módena, de sidra, de Jerez...)	Vinaigre (de vin, balsamique/de Modène, de cidre, de Xérès...)
Vinagreta	Vinaigrette

Vinaigrette	Vinagreta



VIII
QUESOS Y POSTRES
FROMAGES ET DESSERTS

ESPAÑOL	FRANCÉS
---------	---------

Arroz con leche	Riz au lait
Banana Split, barco de banana (postre a base de plátano y helado)	Banana Split
Bizcocho (de chocolate, de almendras...)	Gâteau (au chocolat, aux amandes...)
Buñuelos	Beignet
Compota	Compote
<i>Coulant/Fondant</i> de chocolate	Coulant/Fondant au chocolat
Coulis (de fresa, frambuesa...)	Coulis (de fraise, de framboise...)
Crema catalana	Crème catalane (similaire à la crème brûlée)
Crema inglesa	Crème anglaise
Crema quemada, <i>crème brûlée</i> (similar a la crema catalana)	Crème brûlée
Crepe, crep	Crêpe
Cuajada con miel	Caillé de brebis au miel
Flan	Flan
Flan de caramelo	Crème caramel, crème renversée
Fruta	Fruits
Gofre	Gaufre

FRANÇAIS	ESPAGNOL
----------	----------

Assiette de fromages (de la vallée...)	Tabla de quesos (del valle...)
Banana Split	Banana Split, barco de banana (postre a base de plátano y helado)
Beignet	Buñuelos
Caillé de brebis au miel	Cuajada con miel
Clafoutis	Tarta de flan de cerezas
Compote	Compota
Coulant/Fondant au chocolat	<i>Coulant/Fondant</i> de chocolate
Coulis (de fraise, de framboise...)	Coulis (de fresa, frambuesa...)
Crème (aux œufs)	Natillas
Crème anglaise	Crema inglesa
Crème brûlée	Crema quemada, <i>crème brûlée</i> (similar a la crema catalana)
Crème caramel, crème renversée	Flan de caramelo
Crème catalane (similaire à la crème brûlée)	Crema catalana
Crème chantilly	Nata
Crêpe	Crepe, crep
Flan	Flan

Helado (de vainilla, de chocolate, de fresa, de pistacho...)	Glace (à la vanille, au chocolat, à la fraise, à la pistache...)
Isla flotante	Île flottante, œufs à la neige
Leche frita	<i>Leche frita</i> (lait frit, tartine frite de farine cuite avec du lait et du sucre)
Macedonia de frutas	Salade de fruits
Manzana asada	Pomme au four
Melocotón (en vino, en almíbar...)	Pêches (au vin à l'espagnole, au sirop...)
Mousse (de chocolate...)	Mousse (au chocolat...)
Nata	Crème chantilly
Natillas	Crème (aux œufs)
Pan de especias, pan de jengibre	Pain d'épices
Panna cotta	Panna cotta
Pastel	Gâteau

Fromage (brebis, chèvre, vache, mixte, manchego, gruyère râpé, roquefort, camembert, Saint-Nectaire, parmesan...) au lait cru, pasteurisé...	Queso (oveja, cabra/cabrales, vaca, mezcla, manchego, queso rallado emmental/gruyère, roquefort, camembert, Saint-Nectaire, parmesano...) de leche cruda, pasteurizado...
Fromage frais avec de la pâte de coing et des noix	Queso fresco con membrillo y nueces
Fruits	Fruta
Gâteau	Pastel
Gâteau (au chocolat, aux amandes...)	Bizcocho (de chocolate, de almendras...)
Gâteau au fromage frais	Tarta de queso
Gâteau basque, <i>etxeko bixkotxa</i>	Pastel vasco, <i>biskotxa</i>
Gaufre	Gofre
Glace (à la vanille, au chocolat, à la fraise, à la pistache...)	Helado (de vainilla, de chocolate, de fresa, de pistacho...)
Fromage frais (issu du petit-lait). Greuil, recuite, brousse, bruciu... selon les régions.	Requesón
Île flottante, œufs à la neige	Isla flotante
<i>Leche frita</i> (lait frit, tartine frite de farine cuite avec du lait et du sucre)	Leche frita

Pastel vasco, <i>biskotxa</i>	Gâteau basque, <i>etxeko bixkotxa</i>
Pastelería casera	Pâtisseries maison
<i>Pêche Melba</i> , Melocotón Melba (combinación de melocotón en almíbar, frambuesa y helado de vainilla)	Pêche Melba
Profiteroles	Profiteroles
Queso (oveja, cabra/cabrales, vaca, mezcla, manchego, queso rallado emmental/gruyère, roquefort, camembert, Saint- Nectaire, parmesano...) de leche cruda, pasteurizado...	Fromage (brebis, chèvre, vache, mixte, manchego, gruyère râpé, roquefort, camembert, Saint-Nectaire, parmesan...) au lait cru, pasteurisé...
Queso fresco con membrillo y nueces	Fromage frais avec de la pâte de coing et des noix
Raclette (Cada comensal derretirá su propio queso Raclette en la plancha instalada en el centro de la mesa. Especialidad suiza servida con embutidos, patatas cocidas y pepinillos. Ideal para compartir entre amigos)	Raclette

Mousse (au chocolat...)	Mousse (de chocolate...)
Pain d'épices	Pan de especias, pan de jengibre
Pain perdu à la cannelle	Torrijas
Panna cotta	Panna cotta
Pâtisseries maison	Pastelería casera
Pêche Melba	<i>Pêche Melba</i> , Melocotón Melba (combinación de melocotón en almíbar, frambuesa y helado de vainilla)
Pêches (au vin à l'espagnole, au sirop...)	Melocotón (en vino, en almíbar...)

Requesón	Fromage frais (issu du petit-lait). Greuil, recuite, brousse, bruciu... selon les régions.
Ruso, pastel ruso	Russe, gâteau russe
Sorbete (de limón, de mandarina...)	Sorbet (au citron, à la mandarine...)
Tabla de quesos del valle	Assiette de fromages de la vallée
Tarta	Tarte, gâteau
Tarta (de manzana, de ruibarbo, de limón...)	Tarte (aux pommes, à la rhubarbe, au citron...)
Tarta de flan de cerezas	Clafoutis
Tarta de queso	Gâteau au fromage frais
Tartaleta, pastelillo	Tartelette
Tiramisú	Tiramisu
Torrijas	Pain perdu à la cannelle
Yogur	Yaourt

Pomme au four	Manzana asada
Profiteroles	Profiteroles
Riz au lait	Arroz con leche
Russe, gâteau russe	Ruso, pastel ruso
Salade de fruits	Macedonia de frutas
Sorbet (au citron, à la mandarine...)	Sorbete (de limón, de mandarina...)
Tarte (aux pommes, à la rhubarbe, au citron...)	Tarta (de manzana, de ruibarbo, de limón...)
Tarte, gâteau	Tarta
Tartelette	Tartaleta, pastelillo
Tiramisu	Tiramisú
Yaourt	Yogur

IX BEBIDAS BOISSONS

ESPAÑOL	FRANCÉS
---------	---------

Agua (sin gas)	Eau (plate)
Agua con gas	Eau pétillante
Agua con gas (con jarabe de menta, de granadina...)	Diabolo (menthe, grenadine...)
Agua mineral	Eau minérale
Aguardiente	Eau de vie
Aperitivo	Apéritif
Batido (de chocolate, vainilla...)	Milk-shake (au chocolat, à la vanille)
Café con hielo	Café glacé
Café con leche	Café au lait
Café descafeinado	Café décaféiné, déca
Café largo, americano	Café allongé
Café solo	Café (noir)
Caña con limón	Bière mélangée avec du soda citron ou du jus de citron
Capuchino	Capuccino

FRANÇAIS	ESPAGNOL
----------	----------

Apéritif	Aperitivo
Bière (blonde, brune, sans alcool, sans gluten, pression, cannette...)	Cerveza (rubia, negra, sin alcohol, sin gluten, caña/presión, lata...)
Bière mélangée avec du soda citron ou du jus de citron	Caña con limón
Café (au cognac, au whisky...)	Carajillo (de coñac, de whisky...)
Café (noir)	Café solo
Café allongé	Café largo, americano
Café au lait	Café con leche
Café crème (petit crème, grand crème)	Café largo con crema o leche (antiguamente el <i>café crème</i> se servía con crema, hoy en día generalmente con leche)
Café décaféiné, déca	Café descafeinado
Café glacé	Café con hielo
Café noisette (expresso avec de la mousse de lait)	Cortado (expresso con muy poca leche)
Capuccino	Capuchino
Cava, vin catalan fabriqué selon la méthode champenoise	Cava
Champagne	Champán

Carajillo (de coñac, de whisky...)	Café (au cognac, au whisky...)
Cava	<i>Cava</i> , vin catalan fabriqué selon la méthode champenoise
Cerveza (rubia, negra, sin alcohol, sin gluten, caña/presión, lata...)	Bière (blonde, brune, sans alcool, sans gluten, pression, cannette...)
Champán	Champagne
Chocolate (con churros)	Chocolat chaud épais (accompagne généralement les chichis/ <i>churros</i>)
Clara (cerveza con gaseosa o limonada)	Panaché
Cóctel de crema de grosella negra y vino blanco	Kir cassis
Colacao, Nesquik, bebida de leche caliente con cacao	Chocolat chaud
Café largo con crema o leche (antiguamente el <i>café crème</i> se servía con crema, hoy en día generalmente con leche)	Café crème (petit crème, grand crème)
Cortado (expreso con muy poca leche)	Café noisette (expreso avec de la mousse de lait)
Crianza (vino)	<i>Crianza</i> (vin vieilli au minimum 2 ans)
Digestivo	Digestif
Gaseosa	Limonade

Chocolat chaud	Colacao, Nesquik, bebida de leche caliente con cacao
Chocolat chaud épais (accompagne généralement les chichis/ <i>churros</i>)	Chocolate (con churros)
Cidre	Sidra
Citronnade	Limonada
<i>Crianza</i> (vin vieilli au minimum 2 ans)	Crianza (vino)
Diabolo (menthe, grenadine...)	Agua con gas (con jarabe de menta, de granadina...)
Digestif	Digestivo
Eau (plate)	Agua (sin gas)
Eau de vie	Aguardiente
Eau minérale	Agua mineral
Eau pétillante	Agua con gas
Glaçons	Hielo
<i>Gran reserva</i> (vin vieilli minimum 5 ans)	Gran reserva

Gran reserva	<i>Gran reserva</i> (vin vieilli minimum 5 ans)
Granizado	<i>Granizado, granité</i>
Hielo	Glaçons
Horchata	Orgeat
Infusión (manzanilla, poleo menta, tila...)	Infusion (camomille, menthe, tilleul...)
Jarabe (de menta, granadina...)	Sirop (de fraise, grenadine...)
Leche	Lait
Limonada	Citronnade
Mosto	Jus de raisin
Ponche	Punch
Reserva	<i>Reserva</i> (vin vieilli au minimum 3 ans)
Rooibos	Rooibos
Sangría	Sangria
Sidra	Cidre
Soda	Soda
Té (verde, negro, blanco, con menta...)	Thé (vert, noir, blanc, à la menthe...)
Tinto de verano	Vin d'été espagnol (vin rouge et limonade)
Vermú, vermut	Vermouth
Vino (tinto, blanco, rosado)	Vin (rouge, blanc, rosé)
Zumo (de piña, de naranja, de melocotón...)	Jus (d'ananas, d'orange, de pêche...)
Zumo de naranja natural	Jus d'oranges pressées

<i>Granizado, granité</i>	Granizado
Infusion (camomille, menthe, tilleul...)	Infusión (manzanilla, poleo menta, tila...)
Jus (d'ananas, d'orange, de pêche...)	Zumo (de piña, de naranja, de melocotón...)
Jus de raisin	Mosto
Jus d'oranges pressées	Zumo de naranja natural
Kir cassis	Cóctel de crema de grosella negra y vino blanco
Lait	Leche
Limonade	Gaseosa
Milk-shake (au chocolat, à la vanille)	Batido (de chocolate, vainilla...)
Orgeat	Horchata
Panaché	Clara (cerveza con gaseosa o limonada)
Punch	Ponche
<i>Reserva</i> (vin vieilli au minimum 3 ans)	Reserva
Rooibos	Rooibos
Sangria	Sangría
Sirop (de fraise, grenadine...)	Jarabe (de menta, granadina...)
Soda	Soda
Thé (vert, noir, blanc, à la menthe...)	Té (verde, negro, blanco, con menta...)
Vermouth	Vermú, vermut
Vin (rouge, blanc, rosé)	Vino (tinto, blanco, rosado)
Vin d'été espagnol (vin rouge et limonade)	Tinto de verano

X
ESPECIALIDADES REGIONALES Y NACIONALES
SPÉCIALITÉS RÉGIONALES ET NATIONALES

ESPAÑOL	FRANCÉS
---------	---------

Adobo, conserva	Viandes et charcuteries de porc en conserve dans l'huile
Ajazeite, ajaceite, ajoaceite	Sauce à base de pommes de terre, d'œuf, d'huile et d'ail
Ajoarriero, bacalao ajoarriero	Morue à l' <i>ajoarriero</i> (morue poêlée avec de la tomate et de l'ail principalement)
Bacalao al pilpil	Morue sauce <i>pilpil</i> (ail, huile d'olive et piment)
Boliches de Embún	Haricots <i>boliches</i> d'Embún

FRANÇAIS	ESPAGNOL
----------	----------

Andouille	<i>Andouille</i> (embutido elaborado con estómago e intestinos o carne y grasa de cerdo, ahumados y muy especiados)
Assiette de Pays	Selección de los mejores productos de nuestra tierra. Plato compuesto de productos elaborados en la zona y servido con una bebida local, en Bearne con vino Jurançon (<i>Assiette de Pays</i> es un sello)
Assiette du berger	Plato del pastor
Blanquette de veau	<i>Blanquette</i> , guisado de ternera con cebollitas y champiñones en salsa blanca
Bœuf bourguignon	<i>Bœuf bourguignon</i> , guisado de ternera en vino tinto con tocino, cebolla y zanahoria

Borraja con almejas	Bourrache aux palourdes	Boudin béarnais	Morcilla negra del Bearne
Buñuelos de bacalao	Beignets de morue	Bouillabaisse	Bullabesa, zarzuela/sopa de pescado
Cardo (con bacalao) con salsa de almendras	Cardes (à la morue) avec sa sauce aux amandes	Caillé de brebis, <i>gaztanbera</i>	<i>Gaztanbera</i> , cuajada, requesón
Carne de membrillo	Pâte de coing	Canelé, cannelé	<i>Canelé</i> , bizcochito caramelizado de ron y vainilla (típico de Burdeos)
Castañas de mazapán de Huesca	Massepain en forme de châtaigne, spécialité de Huesca	Cassoulet	<i>Cassoulet</i> , guiso tradicional de judías con carne y embutidos (parecido a la fabada)
Cazuelita de pan rellena de guiso de Ternasco de Aragón	Cassolette de pain fourrée au ragoût d'agneau d'Aragon	Choucroute garnie	Chucrut con patatas y carnes de cerdo, especialidad de Alsacia
Chipirones en su tinta	Chipirons/petits calmars à l'encre	Coq au vin	Estofado de gallo al vino tinto
Chiretas	Tripes d'agneau fourrées au riz, au jambon, au lard et aux viscères	Croustade (aux pommes, aux pruneaux, aux raisins secs...)	Crostada, tarta hojaldrada (de manzana, ciruelas pasas, uvas pasas...)
Chocolate con churros/porras	Chocolat chaud épais avec des churros (chichis)/porras	Daube béarnaise	Estofado bearnes (carne de buey, panceta, harina, <i>bouquet garni</i> y vino)
Coc de membrillo	Pâtisserie aux coings, aux noix et aux d'amandes	Fromage de brebis Ossau-Iraty	Queso de oveja Ossau-Iraty
Cocido aragonés	Pot-au-feu aragonais à base de haricots blancs, de pois chiches, de légumes et de viandes et charcuteries de porc.	Fromage d'estive	Sello de la <i>Association des éleveurs des 3 vallées</i> (Barétous, Ossau, Aspe) para certificar los quesos elaborados en la montaña entre junio y septiembre

Cocido madrileño	Pot-au-feu à la madrilène à base de viande, de légumes et de légumineuses
Crespillos de borraja	Feuilles de bourrache panées dans une préparation sucrée
Empanadico, pastillo, pestillo (de nuez, de almendra, de calabaza, de manzana...)	Chausson aragonais (aux noix, aux amandes, à la citrouille, à la pomme...)
Frutas de Aragón	Fruits confits enrobés de chocolat typiques d'Aragon
Gazpacho	Gaspacho
Glorias de Huesca	Petit vol-au-vent recouvert de jaune d'œuf et de sucre
Guirlache	Confiserie à base d'amandes et de caramel
Jamón con chorreras	Rouleau frit de jambon blanc au fromage et à l'œuf
Latón de La Fueva	Porc élevé en liberté dans la vallée pyrénéenne de La Fueva
Lazos de Jaca	<i>Lazos de Jaca</i> , pâtisserie de pâte feuilletée en forme de nœud papillon

Galette bretonne	<i>Galette</i> bretona, crepe salada con masa de trigo sarraceno
Garbure	<i>Garbure</i> , olla bearnesa. Guiso generalmente compuesto de col, pato y judías de Tarbes (también llamadas judías-maíz)
Gâteau à la broche	Pastel asado al espetón, pastel de árbol
Graisseron de canard	<i>Graisseron</i> de pato (paté de pato y cerdo cocido en la grasa del pato)
Gratin dauphinois	Gratinado delfinés (patatas en rodajas con crema fresca)
Hachis Parmentier	Gratinado de carne picada y patatas
Jambon de Bayonne au sel de Salies-de-Béarn	Jamón de Bayona salado con sal procedente de Salies-de-Béarn
Lamproie à la bordelaise	Lamprea a la bordelesa en salsa de vino tinto
Meture	Pan de maíz tradicional del suroeste francés
Pastis béarnais	Brioche tradicional del Bearne

Lentejas de Ordesa	Lentilles d'Ordesa (mijotées avec des poireaux, des champignons, des oignons, des tomates, un os de jambon, du boudin...)
Longaniza de Graus	Longanisse de Graus (charcuterie)
Melocotón de Calanda	Pêche de Calanda
Migas a la pastora, del pastor	<i>Migas</i> (plat traditionnel des bergers à base de pain rissolé et de charcuteries de porc. Servi avec un oeuf sur le plat et des raisins)
Olla jacetana	Potée de Jaca (haricots, côtes de porc, légumes). Plat créé par les restaurateurs de la région de Jaca, servi dans un bol en terre cuite fabriqué localement
Paella Aragonesa	Paella aragonaise (poivrons verts, escargots, lard, oignons, œuf mimosa, courgettes, pommes de terre, fleurs de courgette, tomates, blettes)
Patatas con sopas, patatas con carne (ranchos de los pastores)	Purée de pommes de terre avec des croûtons frits dans de la graisse d'agneau et de l'ail
Patatas de Albalate	Lasagne de pommes de terre

Pâté de pommes de terre	Torta rellena de patatas
Paupiette	Rollo de col con carne, ave o pescado
Pêche Roussanne de Monein	Melocotón Roussanne de Monein
Pot-au-feu	Cocido de carne de buey cocida en un caldo de hortalizas y <i>bouquet garni</i>
Poule au pot	Cocido de gallina con zanahoria, nabos, puerros, cebolla y clavos
Quatre-quarts	Bizcocho de mantequilla (similar a los sobaos)
Quiche lorraine	<i>Quiche lorraine</i> (tarta de huevo, crema y bacón)

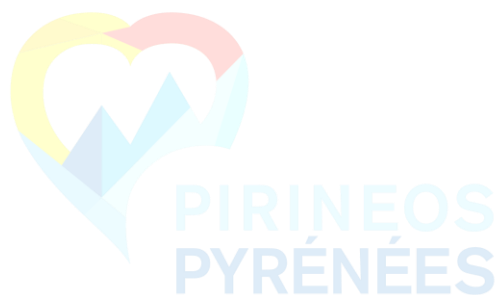
Pisto, fritada	<i>Pisto</i> , ratatouille espagnole
Pollo al chilindrón	Poulet sauce <i>txilindron</i> (tomates, oignons et poivrons)
Salmorejo	Soupe froide à base de tomate et de pain (similaire au gaspacho, en plus épais)
Salmorejo aragonés	<i>Salmorejo aragonais</i> (Charcuteries/viandes de porc sur une sauce aux amandes et au vin blanc). Parfois accompagné d'un œuf sur le plat et d'asperges.
Salmorejo Sobrarbe	<i>Salmorejo du Sobrarbe</i> à base d'omelette au riz, de pommes de terre et de viande
Sopa oscense	Soupe de foie de veau, de légumes et de croûtons frites dans la graisse de porc, originaire de Huesca
Tabla de quesos, embutidos...	Assiette de fromages, de charcuteries...
Tejas	Biscuits en forme de tuile

Ratatouille	<i>Ratatouille, pisto a la francesa</i>
Rillettes (d'oie, de canard, de porc...)	<i>Rillettes</i> (especialidad parecida al paté de oca, de pato, de cerdo...)
Salade de gésiers	Ensalada de mollejas (de aves)
Salmis de palombes	<i>Salmis</i> (salsa elaborada con el guiso de caza menor)/Salmorejo de paloma torcaz
Sauce béarnaise	Salsa bearnesa (mantequilla, yema de huevo, chalotas, estragón y perejil/perifollo)
Soupe du berger	Sopa del pastor (ajo, huevo, harina y grasa de cerdo)
Tarte Tatin	Tarte Tatin, tarta Tatín, tatín (tarta de manzanas caramelizadas en mantequilla y azúcar. La masa queda por encima)
Tartiflette	Gratinado saboyano de patatas cocidas, queso reblochon, cebollas, bacón, <i>crème fraîche</i> , pimienta

Ternasco de Aragón (IGP) con patatas panadera/a lo pobre	Agneau d'Aragon (Indication Géographique Protégée) accompagné de des pommes de terre à la boulangère
Tomate Rosa (de Barbastro)	Tomate rose (de Barbastro)
Torta de anís	Galette d'anis
Tortetas	<i>Tortetas</i> (galette élaborée avec du sang de porc, de la farine et des épices)
Trenza de Almudévar	<i>Trenza de Almúdevar</i> , pain brioché tressé aux raisins secs, aux amandes et aux noix
Truchas con almendras	<i>Truite aux amandes</i> (Truites, jus de citron, farine, sel, poivre, huile d'olive, sauce d'amandes)

Tomme noire des Pyrénées	Queso Tomme noire de los Pirineos
Tourin blanchi	<i>Tourin blanchi</i> , sopa de ajo, grasa de oca, harina y clara de huevo (de ahí su nombre de blanchi, blanqueado) típica del Bearne
Ventrèche	<i>Ventrèche</i> , tipo de panceta elaborada en el suroeste de Francia (de la palabra ventre, vientre)
Vichyssoise	<i>Vichyssoise</i> (crema fría de puerros, patatas y nata)
Vins AOC Béarn, Jurançon, Bergerac, Cahors, Madiran...	Vinos con denominación de origen (Apelación de Origen Controlado) Bearne, Jurançon, Bergerac, Cahors, Madiran...

<p>Vinos DO Cariñena, Somontano, Calatayud o Campo de Borja</p>	<p>Vins AOC (Dénomination d'Origine) Cariñena, Somontano, Calatayud, Campo de Borja...</p>	<p>Vol-au-vent, bouchées à la reine</p>	<p>Volován, bocaditos de la reina (volován relleno generalmente de trozos de ave, asaduras de ternera, jamón y champiñones en salsa bechamel)</p>
---	--	---	---

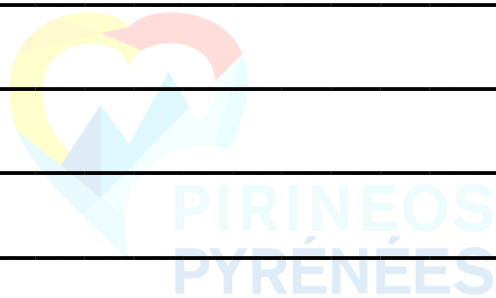


XI
LOS 14 ALÉRGENOS DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA
LES 14 ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE

ESPAÑOL		FRANCÉS
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, etc.) y productos a base de estos cereales	1	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, etc.) et produits à base de ces céréales
Crustáceos y productos a base de crustáceos	2	Crustacés et produits à base de crustacés
Huevos y productos a base de huevo	3	Œufs et produits à base d'œufs
Cacahuets y productos a base de cacahuets	4	Arachides et produits à base d'arachides
Pescado y productos a base de pescado	5	Poissons et produits à base de poissons
Soja y productos a base de soja	6	Soja et produits à base de soja
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	7	Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)
Frutos de cáscara/Frutos secos (almendras, avellanas, nueces, pacanas, macadamias, nueces de Brasil, de Australia, anacardos, etc.) y productos a base de estos frutos	8	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches, etc.) et produits à base de ces fruits
Apio y productos derivados	9	Céleri et produits à base de céleri
Mostaza y productos derivados	10	Moutarde et produits à base de moutarde
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	11	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
Dióxido de azufre y sulfitos	12	Anhydride sulfureux et sulfites
Altramuces y productos a base de altramuces	13	Lupin et produits à base de lupin
Moluscos y productos a base de moluscos	14	Mollusques et produits à base de mollusques

OBSERVACIONES

OBSERVATIONS



XII BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS BIBLIOGRAPHIE ET AUTRES RESSOURCES

GLOSARIOS EN LÍNEA GLOSSAIRES EN LIGNE

Asociación empresarial congresos y turismo Alava Incoming (2010). *Diccionario gastronómico*. Recuperado de <https://www.vitoria-gasteiz.org/docs/wb021/contenidosEstaticos/adjuntos/es/94/14/49414.pdf>

CCI Lorraine (2013). *Petit Lexique de traduction à l'usage des cafés, Hôtels & restaurants*. Recuperado de <http://www.observatoire-lorraine.fr/publications/lexique-de-traduction-a-lusage-des-cafes-hotels-et-restaurants-edition-2013>

Generalitat de Catalunya Departament de Comerç, Consum i Turisme (1ª edición 1995). *VOCABULARI DE RESTAURANTS*. Recuperado de <https://gastronomiaycia.republica.com/wp-content/uploads/2013/07/vocabularioderestaurantes.pdf>

LIBROS LIVRES

Avallone, A. (2000). *Voyage culinaire en Espagne*. Gründ.

Bernabe Gil, ML. (2016). *Vocabulaire du français du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration – français-espagnol*. Comares

Charbonnier, C. (2006). *Diccionario de Términos Culinarios francés/español-español/francés*. Universidad de Extremadura, Servicio de Publicaciones.

Duvillier, M. (2015). *L'espagnol du tourisme et de l'hôtellerie*. Poche.

Leon Ardoy, C. (2018). *Tous les mots de l'hôtellerie et de la restauration (FR-ES)*. Belin éducation.

de Temmerman, G., Bramona, A., Alegria-Ballon, C. y Barnes, M. (2011). *La Gastronomía Francesa de la A a la Z, Diccionario Gastronómico Francés-Español / Français-Espagnol*. Paperback.

Trutter, M. y Ditter, M. (2013). *Encyclopédie gourmande Espagne : recettes, terroirs, spécialités*. Barcelona: Könemann.

Vázquez, A. y Boulay, A. (1997). *L'Espagne au restaurant*. Gremese Editore.

VV.AA (varios autores), traducción del alemán de Barasain Villanueva, A. y Gratacòs i Grau, M. (2007). *Un viaje culinario por Francia*. Barcelona: Könemann.