



CEREALES / FECULENTS / RIZ / PATES
CEREALS / STARCHY FOODS / RICE / PASTA

LES CEREALES

avoine
 blé (blé noir)
 froment
 houblon
 maïs
 millet
 orge
 seigle

LES FECULENTS

crème de riz
 fécule (de pomme de terre)
 semoule
 tapioca

LE RIZ

riz complet
 riz long grains
 riz rond

LES PATES

coquillettes
 lasagne
 macaroni
 nouilles
 ravioli
 vermicelles

CEREALS

oats
 wheat (buckwheat)
 wheat
 hops
 maize / corn
 milley
 barley
 rye

STARCHY FOODS

rice flour
 starch
 semolina
 tapioca

RICE

whole rice
 long grain rice
 round rice

PASTA

pasta shells
 lasagne
 macaroni
 noodles
 ravioli
 vermicelli / noodles (soups)

LES FRUITS ET LES NOIX
FRUIT & NUTS



LES FRUITS ET LES NOIX

abricot
agrumes
airelles (rouges)
amande
amande amère
amande douce
ananas
arbrousse
baie
banane
bigarreau
brugnon (nectarine)
Cacahuète
cassis
cantaloup (melon)
cerise
châtaigne
citron
un zeste de citron
citron vert
clémentine
coing
datte
figue
fraise
fraise des bois
Framboise
framboise de Logan
fruit de la passion
fruits exotiques
goyave
grenade
griotte
groseille à maquereau
groseille blanche
groseille rouge
kaki
kumquat
lime
litchi / lytche
mandarine
mangue
marron
melon

FRUIT AND NUTS

apricot
citrus fruits
cramberries (singulier : cramberry)
almond
bitter almond
sweet almond
pineapple
arbutus berry
berry (pluriel: berries)
banana
bigaroon cherry
nectarine
Peanut
blackcurrant
cantaloup (melon)
cherry
chestnut
lemon
a zest of lemon
lime
clementine / satsuna
quince
date
fig
strawberry (pluriel: strawberries)
wild strawberry
raspberry (wild raspberries)
Loganberry
passion fruit
exotic fruit
guava fruit
pomegranate
bitter cherry
gooseberry
whitecurrant
redcurrant
persimmon
kumquat
lime
letchi
tangerine
mango (pluriel: mangoes)
chestnut
melon

merise
mirabelle

mûre
mûre sauvage
myrtille
nectarine (brugnon)
nèfle
noisette
noix
cerneau de noix
noix de cajou
noix de coco
noix de pécan
orange/ orange sanguine
pacane (noix)
pamplemousse
papaye
pastèque
pêche
pigne de pin
pistache
poire
pomme
prune
pruneau
quetsche
raisin (noir, blanc)
grappe de raisin
raisins secs
reine-claude
rhubarbe

LES FRUITS PEUVENT ETRE:

au sirop
confis
crus
cuits
de saison
en boîte
en compote
(en) confiture
(en) marmelade
en pâte de fruits
glacés (dans du sucre)
mûrs
pochés
séchés
surgelés

wild cherry
"mirabelle" plum
(small golden yellow plum)
mulberry
blackberry
blue berry/ bilberry/ huckleberry (US)
nectarine
medlar
hazel-nut
walnut/ nut
half-shelled walnut
cashew nut
coconut
pecan nut
orange / blood orange
pecan (nut)
grapefruit
papaya (tropical melon)
watermelon
peach
pine kermel
pistachio
pear
apple
plum
prune
variety of plum
(black, white) grape
bunch of grappes
raisins
greengage
rhubarb

FRUITS CAN BE

in syrup
candied / crystallized
raw / uncooked
cooked
in season
tinned / canned (US)
stewed
(in) jam
(in) marmelade
jelled (fruit cheese) / crystallized
crystallized
ripe
poached
dried
frozen

LES PARTIES DU FRUIT

coquille (noix)
écorce
fibre
graine
grappe de...
noyau
peau
pelure
pépin
pulpe
quartier (de fruit)
queue
trognon
zeste

THE PARTS OF THE FRUIT

shell
peel (lemon, orange)
fiber
seed
bunch of...
stone (GB) / pit (US)
skin (banana)
rind
pip / seed
pulp
wedge / piece of fruit
stalk
core
zest



Les Légumes/ Epices et herbes / Huiles et Vinaigres
Vegetables/ Spices and herbs / Oils and Vinegars

LES LEGUMES

A

artichaut
 artichaut (cœur)
 asperge
 asperge
 aubergine
 avocat

B

bambou
 pousse de bambou
 bette / blette
 betterave
 Brocoli
 bolet

C

carde
 cardon
 carotte
 céleri
 céleri- rave
 champignon
 cèpe
 coulemelle
 chanterelle/girolle
 chicorée (frisée)
 chou
 chou-fleur
 chou frisé
 choux rouge
 choux de bruxelles
 cœur de palmier
 concombre
 cornichon
 courge
 courgette
 cresson

VEGETABLES

artichoke
 artichoke heart
 asparagus
 asparagus
 aubergine / egg plant (US)
 avocado (pear)

bamboo
 bamboo shoot
 white beet / Swiss chard
 beetroot / beets (US)
 broccoli
 boletus

chard
 cardoon
 carrot
 celery
 celeriac
 mushroom
 cèpe (type of boletus)
 parasol mushroom
 chanterelle
 curled endive (lettuce)
 cabbage
 cauliflower
 kaie
 red cabbage
 Brussels sprouts
 heart of palm
 cucumber
 gherkin
 marrow / squash (US)
 courgette / Zucchini (US)
 watercress

D

doucette

com salad

E

endive

endive / chicory

épinard

spinach

escarole / scarole

batavian endive / escarole

F

fenouil

fennel

fève

(broad) bean

flageolet

(small) kidney bean

frisée / chicorée

curled endive (lettuce)

H

haricot

bean

haricots blanc à la sauce tomate

baked bean (in tomato sauce)

haricot blanc (sec)

(dried) white haricot bean

haricot d'Espagne (plat)

runner bean / string bean

haricots mange-tout

sugar bean / "mange tout"

haricot rouge

red (kidney) bean

haricot vert

french bean

L

laitue

lettuce

lentilles

lentils

M

mâche

sorn salad / "mâche"

maïs

maize / com (US)

épis de maïs

com on the cob

morille

moret

N

navet

turnip

O

oignon

onion

oignon blanc

spring onion

petits oignons

picklings onions

okra

okra

olive (noire, verte)

(black, green) olive

oseille

sorrel

P

panais

parnship

pâtisson

Jerusalem artichoke

petits pois

peas

pissenlit

dandelion

poireau

leek

pois cassés

split peas

poivron vert / rouge

green / red (sweet) pepper

pommes de terre

potatoes

à l'eau/ à l'anglaise
doucesboiled potatoes
sweet potatoes

chips
 gratin de pomme de terre
 en robe des champs
 en purée
 frites
 gaufrettes
 rôties
 sautées
 vapeur

potiron (citrouille)

R

radis
 raifort
 romaine
 rutabaga

S

salade (verte)
 salsifis
 scarole
 soja

T

tomate
 concentré de tomates
 topinambour / patisson (bonnet de curé)
 trévisse
 truffe

Les Parties du légume

cœur
 chair
 cosse (petits pois)
 feuille
 graine
 noyau
 peau
 pépin
 racine
 tige

Les légumes peuvent être

conditionnés sous vide
 coupés en dés
 coupés en rondelles
 crus
 cuits
 de saison
 en boîte (appertisés)
 en branche
 en crudité
 en garniture

crisps
 potatoes "au gratin"
 jacket potatoes
 mashed potatoes / potato "purée"
 French fries / chips
 lattice potato chips
 roasted potatoes
 "sautéed potatoes"
 steamed potatoes

pumpkin

radish (pluriel: radishes)
 horse-radish
 romaine / cos lettuce
 swede

(green) salad
 salsify
 batavian endive
 soya bean

tomato (pluriel: tomatoes)
 tomato purée
 Jerusalem artichoke
 red chicory
 truffle

Parts of the vegetables

heart
 flesh
 pod (peas)
 leaf (pluriel leaves)
 seed
 stone (GB) / pit (US)
 skin
 pip
 root
 stalk

Vegetables can be

vacuum-packed
 diced
 sliced
 raw / uncooked
 cooked
 in season
 tinned/preserved in tins/canned (US)
 whole vegetables
 in salads (raw vegetables)
 garnished with...

en mousseline
en purée
fanés
jeunes
primeurs
surgelés

in a light purée
mashed / "puréed"
withered
young (vegetables)
early vegetables
frozen



Les huiles

huile d'arachide
huile d'olive vierge (de première pression)
huile de noix
huile de tournesol

Oils

peanut oil
unrefined olive oil (from first pressing)
walnut oil
sunflower seed oil

Les vinaigres

vinaigre d'alcool
vinaigre de cidre
vinaigre de framboise
vinaigre de xérès
vinaigre de vin blanc/ rouge
vinaigre aux condiments

Vinegars

spirit vinegar
cider vinegar
raspberry vinegar
xeres vinegar
white / red wine vinegar
herb vinegar

**LES LAITAGES (LES PRODUITS LAITIERS)
DAIRY PRODUCTS**



BEURRE

beurre demi-sel
beurre doux
beurre salé
une noix de beurre

BUTTER

slightly salted butter
unsalted butter
salted butter
a knob of butter

CREME

crème acidulée / aigre
crème fleurette
crème fraîche

CREAM

sour cream
light cream
slightly soured cream (fresh)
"crème fraîche"

FROMAGE

fromage blanc
fromage blanc caillé

CHEESE

cream cheese
cottage cheese

LAIT

lait caillé
lait condensé / concentré
lait demi écrémé
lait écrémé
lait en poudre
lait pasteurisé
lait longue conservation
petit lait

MILK

curdled milk
condensed milk
semi-skimmed milk
skimmed milk/ non fat milk
powdered milk
pasteurized milk
long conservation milk
whey

ŒUF(S)

blanc d'œuf
coquille d'œuf
jaune d'œuf
œufs (extra) frais

EGG(S)

egg withe (pluriel: egg white)s
egg shell
egg yolk (pluriel: egg yolks)
(extra) fresh eggs

YAOURT

yaourt aux fruits
yaourt nature

YOGHURT/ YOGURT

fruit yogurt
plain yogurt



LES SAUCES **Sauces**

LES BASES

un fond
un fond blanc
un fond brun
un roux
sauce tomate

LES BEURRES

beurre blanc
beurre clarifié
beurre fondu
beurre noisette

LES SAUCES

aïoli
mayonnaise
rouille

vinaigrette
sauce au vin blanc
sauce aux câpres
sauce béchamel
sauce chasseur
sauce béarnaise
sauce hollandaise
sauce crème
sauce madère
sauce Mornay
sauce piquante
sauce suprême

BASES

a stock
a white stock
a brown stock
a "roux"
tomato sauce

BUTTERS

white butter
clarified butter
melted butter
brown butter

SAUCES

garlic flavoured mayonnaise
mayonnaise
spicy sauce with safran, olive oil and
garlic (served with fish soups)
French dressing (oil and vinegar)
white wine sauce
caper sauce
white sauce
hunter style sauce
"béarnaise sauce"
"hollandaise sauce"
cream sauce
"madeira" sauce
Mornay sauce
piquant sauce
suprême sauce

LES VIANDES **Meats**

AGNEAU

agneau de lait
carré d'agneau
côte / côtelette d'agneau
épaule d'agneau
gigot d'agneau
selle d'agneau

BŒUF

bavette d'aloyau
aloyau
collier
contre-filet de bœuf
côte de bœuf
entrecôte
faux-filet
filet de bœuf
langue de bœuf
plat de côte
poitrine de bœuf
rôti de bœuf
steak
tournedos

CHEVAL (viande de cheval)

GENISSE

foie de génisse

GIBIER

Gibier à poils

biche
castor
cerf
chevreuil (mets)
gigue de chevreuil
daim
lapin
lapereau
lapin de Garenne
lièvre
sanglier
venaison



LAMB

milk fed lamb
loin of lamb
lamb cutlet
lamb shoulder
(roast) leg of lamb
saddle of lamb

BEEF

top of the sirloin
sirloin / loin (US)
neck of beef
sirloin of beef
beef rib
rib steak / "entrecôte" steak
sirloin steak
fillet / tenderloin
beef tongue
flat of rib
brisket of beef
roast beef / joint of beef
beefsteak
"tournedos"

HORSE (horse meat)

HELPER

helper's liver

GAME

Game animals

doe
beaver
stag / deer
venison (in dishes) / roebuck
haunch of venison
(fallow) deer / buck
rabbit
young rabbit
wild rabbit
hare
wild boar
venison

Gibier à plumes

alouette
bartavelle
bécasse
bécassine
caille
canard sauvage
colombe
coq
faisan
grive
merle
palombe
perdreau
perdrix
pigeon
pigeon des bois
pigeonneau
pigeon ramier (palombe)
pluvier
sarcelle
tourterelle

MOUTON

brebis
côte / côtelettes de mouton
gigot de mouton
poitrine de mouton

PORC

cochon de lait
couennes de porc
côtes/ côtelettes de porc
échine
jambon
jambon blanc
jambon cru / fumé
jambon de Parme
jambonneau
lard
mince tranche de lard
lard salé
lardons
poitrine de porc
porcelet
rôti de porc
saindoux

VEAU (veau dans le pré)

côte/ côtelette de veau
escalope de veau
foie de veau
noix de veau
paupiettes de veau

Winged game/ game birds

lark
red grouse
woodcock
snipe
quail
wild duck
dove
rooster / cock
pheasant
thrush
blackbird
wild pigeon / ringdove
partridge
adult partridge
pigeon
wood pigeon
young pigeon / squab
wood pigeon / ringdove
plover
teal
turtle-dove

MUTTON

ewe
mutton chops
(roast) leg of mutton
mutton breast

PORK

suckling pig
pork rinds
pork chops
spare rib
ham
cooked ham/ boiled ham
raw/ smoked ham
Parma ham
knuckle of ham
pork fat
bacon rasher
salted pork
lardoons / diced bacon
pork belly
piglet
roast pork
melted lard of pork

VEAL (calf)

veal cutlet
veal escalope
calf's liver
cushion of veal/ "noix de veau"
veal paupiettes

pieds de veau
poitrine de veau
ris de veau
rôti de veau
selle de veau
tête de veau

VOLAILLE

canard
caneton
chapon
coquelet
dinde
dindon
dindonneau
oie
oison
pintade
pintadeau
poularde
poule
poulet
poussin

LES ABATS (Animaux de boucherie)

cervelle
cœur
foie
langue
pieds
rognons
tête
tripes

ABATTIS (Volaille / Gibier à plumes)

aileron
cœur
cou
crête (de coq)
foie
gésier

ET N'OUBLIONS PAS

aile (oulet)
blanc de poulet
carcasse
cuisse de poulet
farce
graisse
graisse de rognon / bœuf
graisse de rôti
lard gras
lard maigre
lardons

calf's trotters
breast of veal
sweetbreads (calf's-)
roast veal
saddle of veal
calf's head

FOWL / POULTRY

duck (ou "duckling" dans les menus)
duckling
capon
cockerel
turkey (hen)
turkey (cock)
young turkey
goose
gosling
guinea-fowl
young guinea-fowl
fattened hen
hen
chicken
spring chicken

OFFAL (GB) VARIETY MEATS (US) (Butchery animals)

brains
heart
liver
tongue
feet / trotters
kidneys
head
tripe

GIBLETS (Poultry / Winged game)

pinion
heart
neck
(cock's) combs
liver
gizzard

AND LET'S NOT FORGET

wing
white meat (of chicken)/ chicken breast
carcase
chicken drumstick / leg
stuffing / force-meat
fat
suet
dripping
fat(ly) bacon
lean bacon
diced bacon/ lardoons

moelle
museau
os
plumes
entier
une moitié / un demi

marrow
brawn
bone
feathers
whole
half

**LES POISSONS / LES CRUSTACES
LES MOLLUSQUES
FISH / CRUSTACEANS / MOLLUSCS**

LE POISSON

A

aiglefin
alose
anchois
anguille

B

bar
barbue
baudroie
bigorneau
bonite
brème
brochet

C

cabillaud / darnes de cabillaud
calmar / calamar
carpe
carrelet
caviar (œuf d'esturgeon)
chinchard (saurel)
colin
congre
coquillage
coquilles Saint-Jacques
crabe
crevettes grises
crevettes roses (bouquet)
cuisses de grenouille

D

daurade

E

écrevisse (d'eau douce)
encornet
escargot
espadon
esturgeon

F

flétan
fruits de mer

G

gambas
gardon



FISH

haddock
shad
anchovy (pluriel : anchovies)
eel

bass / sea perch
brill
angier / monkfish / devilfish
winkle (sea snail)
bonito
bream
pike

cod / cod cutlets
squid / inkfish
carp
plaice
caviar (sturgeon roe)
scad
hake
conger eel
shell-fish / sea shell
scallops (in the shell)
crab
shrimps
prawns
frog legs

sea bream

crayfish (freshwater) / crawfish
squid
snail
swordfish
sturgeon

halibut
sea food

gambas (large prawns)
roach

goujon

grondin

H

haddock

hareng

filet de hareng fumé et salé

homard

huître

L

lamproie

langouste

langoustine

lieu jaune

lieu noir

limande

limande sole

loche

lotte

lotte de rivière

loup de mer (Méditerranée)

M

maquereau

merlan

merlu

morue

morue séchée

moules

mulet

O

omble chevalier

oursin

P

palourde

perche (d'eau douce)

perche (de mer ou bar)

pieuvre

plie

poulpe

praire

R

raie

rascasse

requin (aileron de requin)

rouget (barbet)

rouget grondin

roussette (ou saumonette)

gudgeon

gurnet

haddock

herring

kipper

lobster

oyster

lamprey

crawfish (sea) / crayfish/ rock lobster

scampi / Dublin bay prawn

pollack

coalfish

dab

lemon-sole

loach

angler

bubot

sea bass

mackerel

whiting

stockfish (hake)

cod (salt)

dried cod

mussels

grey mullet

char

sea urchin / sea hedgehog

clam

perch (freshwater)

sea perch/ sea bass

octopus

plaice

octopus

small clam

skate (ray)

scorpion-fish / hog-fish

shark (shark's fin)

red mullet

gurnet

dogfish

S

saint-pierre
sardine
saumon
saumonette (ou roussette)
saurel (ou chinchard)
seiche
sole
sprat

T

tanche
thon
tourteau
truite
truite saumonée
turbot (turbotin)

V

vieille
vive

John Dory
sardine
salmon
dogfish
horse mackerel / scad
cuttle-fish / inkfish
(Dover) sole
Sprat

tench
tuna fish
sort of crab
trout
salmon trout
turbot (small turbot)

wrasse
weever

Les parties de poisson et coquillage

arête
grande arête / arête centrale
chair
coquille
écaille
laitance
nageoire
œufs
ouïes
peau
queue
tête

Parts of the fish and shell-fish

fishbone
back bone
flesh
shell
scale (poisson) / shell (huître)
soft roe
fin
roes
gills
skin
tail
head

Les poissons peuvent être

crus
cuits
de mer

de rivière / d'eau douce
fumés
ras
en darnes
en filets
en troçons
entiers
frais
maigres
salés
séchés
surgelés

Fish can be

uncooked / raw
cooked
from the sea (sea fish/ salt water fish/
sea food)
from fresh water
smoked
oily
in steacks
in fillets
in thick slices
whole
fresh
lean
salted
dried
frozen

LES SAUCES

Sauces

Les bases

un fond
un fond blanc
un fond brun
un oux
sauce tomate

Bases

a stock
a white stock
a brown stock
a "roux"
tomato sauce

Les beurres

beurre blanc
beurre clarifié
beurre fondu
beurre noisette
beurre maître d'hôtel

Butters

white butter
clarified butter
melted butter
brown butter
"Maître d'hôtel" butter (parsley
butter and lemon)

Les sauces froides

sauce de salade

Cold sauces

salad dressing

Les sauces froides émulsionnées

aïoli
mayonnaise
rouille

vinaigrette

Cold emulsified sauces

garlic flavoured mayonnaise
mayonnaise
spicy sauce with safran, olive oil
and garlic (served with fish soups)
French dressing (oil and vinegar)

Les sauces chaudes

sauce au vin blanc
sauce aux câpres
sauce béchamel

Warm sauces

white wine sauce
caper sauce
white sauce

sauce chasseur

hunter style sauce

Les sauces chaudes émulsionnées

sauce béarnaise
sauce hollandaise

Warm emulsified sauces

"béarnaise sauce"
"hollandaise sauce"

sauce crème
sauce madère
sauce Mornay
sauce piquante
sauce suprême

cream sauce
"madeira" sauce
Mornay sauce
piquant sauce
suprême sauce