



☺ Mots et expressions	☺ Words & expressions	☺ Wörter & Ausdrücke	☺ Palabras y expresiones	☺ Woorden & uitdrukkingen
→ A discrétion, à volonté	→ <i>As much as you like</i>	→ <i>So viel wie man will</i>	→ <i>A voluntad, a discreción</i>	→ <i>Bedien u zelf naar hartelust</i>
→ Addition	→ <i>Bill</i>	→ <i>Rechnung</i>	→ <i>Cuenta</i>	→ <i>Rekening</i>
→ Allumettes	→ <i>Matches</i>	→ <i>Streichhölzer</i>	→ <i>Cerillas/Fosforos</i>	→ <i>Lucifers</i>
→ Au choix	→ <i>To choose/choice</i>	→ <i>Zur Auswahl, nach Wahl</i>	→ <i>A elegir, a gusto</i>	→ <i>Naar eigen keuze</i>
→ Carte de crédit acceptée	→ <i>Credit card accepted</i>	→ <i>Kreditkarten werden akzeptiert</i>	→ <i>Se aceptan tarjetas bancarias</i>	→ <i>Creditcards worden geaccepteerd</i>
→ Cendrier	→ <i>Ash-tray</i>	→ <i>Aschenbecher</i>	→ <i>cenicero</i>	→ <i>Asbak</i>
→ Cure-dents	→ <i>Tooth pick</i>	→ <i>Zahnstöcher</i>	→ <i>Monda dientes</i>	→ <i>Tandensstoker</i>
→ De saison	→ <i>In season, of the season</i>	→ <i>Saisongebunden</i>	→ <i>Del tiempo</i>	→ <i>Seizoen gebonden</i>
→ Demandez la carte des desserts	→ <i>Please, ask for the dessert card</i>	→ <i>Verlangen Sie die Dessertkarte</i>	→ <i>Pida la carta de los postres</i>	→ <i>Vraag naar de kaart voor uw nagerecht</i>
→ Fait maison	→ <i>Home-made</i>	→ <i>Hausgemacht</i>	→ <i>De la casa</i>	→ <i>Huisgemaakt</i>
→ Formule au choix	→ <i>Special offer</i>	→ <i>Spezialangebot</i>	→ <i>Oferta special</i>	→ <i>Formule naar keuze</i>
→ Le chef se réserve la possibilité de modifier la composition de ses plats en fonction de l'arrivée journalier	→ <i>The chef reserves the right to change the dishes daily according to the produce available on the market</i>	→ <i>Der Chef behält sich das Recht vor, die Gerichte entsprechend dem Tagesmarktangebot zu ändern.</i>	→ <i>El chef se reserva la posibilidad de modificar la composición de sus platos según sea la compra del día.</i>	→ <i>Afhankelijk van wat de chefkok aan verse producten op de markt vindt kan hij de kaart dagelijks wijzigen.</i>
→ Les spécialités	→ <i>Specialities</i>	→ <i>Spezialitäten</i>	→ <i>Especialidades</i>	→ <i>Specialiteiten</i>
→ Menu enfant	→ <i>Children's menu</i>	→ <i>Kindermenü</i>	→ <i>Menu para niños</i>	→ <i>Kindermenu</i>
→ Offre spéciale avec produits régionaux	→ <i>Special offer with regional produce</i>	→ <i>Spezialangebot mit regionalen Produkten</i>	→ <i>Oferta special con productos regionales</i>	→ <i>Speciale aanbieding van onze regionale producten</i>
→ Par personne	→ <i>Per person</i>	→ <i>Pro Person</i>	→ <i>Por persona</i>	→ <i>Per persoon</i>
→ Plat du jour	→ <i>Dish of the day</i>	→ <i>Tagesgericht</i>	→ <i>Plato del día</i>	→ <i>Dagschofel</i>
→ Plat principal	→ <i>Main dish</i>	→ <i>Hauptgericht</i>	→ <i>Plato principal</i>	→ <i>Hoofdgerecht</i>
→ Chaise haute disponible	→ <i>Baby's highchair available</i>	→ <i>Kinderstuhl erhältlich</i>	→ <i>Silla para niños a la mesa</i>	→ <i>Kinderstoel</i>
→ Pourboire	→ <i>Tip</i>	→ <i>Trinkgeld</i>	→ <i>Propina</i>	→ <i>Fooi</i>
→ Prix nets	→ <i>Net price</i>	→ <i>Nettopreise</i>	→ <i>Precios netos</i>	→ <i>Netto prijzen</i>
→ Selon arrivee	→ <i>Depending on supply, depending on the daily catch</i>	→ <i>Je nach Lieferung, je nach Tagesfang</i>	→ <i>Según pesca del día, según compra</i>	→ <i>Afhankelijk van de visvangst</i>
→ Selon poids	→ <i>Depending on weight</i>	→ <i>Je nach Gewicht</i>	→ <i>Según peso</i>	→ <i>Naar gewicht</i>
→ Suggestion du jour	→ <i>Dish of the day</i>	→ <i>Tagesspezialität</i>	→ <i>Plato del día</i>	→ <i>De chef's keuze</i>
→ Supplément	→ <i>Additional charge</i>	→ <i>Aufpreis</i>	→ <i>Suplemento</i>	→ <i>Extra, toeslag</i>
→ Sur commande	→ <i>To order</i>	→ <i>Auf Bestellung</i>	→ <i>Pedidos</i>	→ <i>Op bestelling</i>
→ Taxes et services inclus	→ <i>Taxes and service included</i>	→ <i>Mehrwertsteuer und Bedienung inbegriffen</i>	→ <i>IVA y servicio incluidos</i>	→ <i>Inklusief bediening en belasting</i>



# Pézenas Val d'Hérault

Un patrimoine à vivre

Bienvenue à Pézenas-Val d'Hérault et dans nos restaurants !  
Bon séjour et "bon appétit".

Welcome to Pézenas-Val d'Hérault and our restaurants !  
Enjoy your stay and "bon appétit".






Willkommen in Pézenas-Val d'Hérault und in unseren Restaurants !  
Schönen Aufenthalt und "bon appétit".

¡ Bienvenidos a Pézenas-Val d'Hérault, nuestros restaurantes les dan la bienvenida !  
¡ Feliz estadia y "bon appétit" !






Welkom in Pézenas-Val d'Hérault en in onze restaurants!  
Prettig verblijf en "bon appétit".





 <b>Les différents plats</b>	 <b>The different meals</b>	 <b>Die verschiedene Mahlzeiten</b>	 <b>Las diferentes comidas</b>	 <b>De verschillende maaltijden</b>
→ Chaud	→ <i>Hof dishes</i>	→ <i>Warm / heiss</i>	→ <i>Caliente</i>	→ <i>Warm / heet</i>
→ Déjeuner	→ <i>Lunch</i>	→ <i>Mittagessen</i>	→ <i>Almuerzo</i>	→ <i>Lunch</i>
→ Entrées / plats	→ <i>Entrées / dishes</i>	→ <i>Vorspeisen / Gerichte</i>	→ <i>Entradas / platos</i>	→ <i>Voorgerechten / gerechten</i>
→ Froid	→ <i>Cold</i>	→ <i>Kalt</i>	→ <i>Frios</i>	→ <i>Koud</i>
→ Petit déjeuner	→ <i>Breakfast</i>	→ <i>Frühstück</i>	→ <i>Desayuno</i>	→ <i>Ontbijt</i>
→ Plat du jour	→ <i>Dish of the day</i>	→ <i>Tagesgericht</i>	→ <i>Plato del día</i>	→ <i>Dagschofel</i>
→ Plat principal	→ <i>Main dish</i>	→ <i>Hauptgericht</i>	→ <i>Plato principal</i>	→ <i>Hoofdgerecht</i>
→ Plat au choix	→ <i>Dish of your choice</i>	→ <i>Gericht zur Auswahl</i>	→ <i>Plato a elegir</i>	→ <i>Gerecht naar keuze</i>
→ Plats à emporter	→ <i>Take-away service</i>	→ <i>Gerichte zum Mitnehmen</i>	→ <i>Platos para llevar</i>	→ <i>Afhaalgerechten</i>
→ Repas du soir, diner	→ <i>Dinner</i>	→ <i>Abendessen</i>	→ <i>Cena</i>	→ <i>Avondeten, Diner</i>
→ Suggestion du jour	→ <i>Dish of the day</i>	→ <i>Tagesspezialität</i>	→ <i>Sugerencia del día</i>	→ <i>De aanrader van de dag</i>



 <b>Cuisson de viande</b>	 <b>How do you like your meat cooked</b>	 <b>Garstufen bei Fleisch</b>	 <b>Punto de cocion de la carne</b>	 <b>Hoe wilt u uw vlees gebakken</b>
→ A la plancha	→ <i>Grilled</i>	→ <i>Von der Grillplatte</i>	→ <i>A la plancha, grillada</i>	→ <i>Van de hete plaat / van de grill</i>
→ A point	→ <i>Medium</i>	→ <i>Rosa, medium</i>	→ <i>En su punto</i>	→ <i>Half doorbakken, rosé gebraden</i>
→ Bien cuit	→ <i>Well done</i>	→ <i>Guß durchgebraten</i>	→ <i>Bien cocido</i>	→ <i>Doorbakken</i>
→ Bleu	→ <i>Raw</i>	→ <i>Stark blutig, innen noch roh</i>	→ <i>Crudo, "vuelta y vuelta"</i>	→ <i>Even aangebraden</i>
→ Flambé, e	→ <i>Flambé</i>	→ <i>Flambiert</i>	→ <i>Flameado, a</i>	→ <i>Geflambeerd</i>
→ Grillé, e	→ <i>Grilled</i>	→ <i>Vom Grill</i>	→ <i>A la plancha, grillada</i>	→ <i>Gegrild</i>
→ Pané, e	→ <i>In bread crumbs</i>	→ <i>Paniert</i>	→ <i>En milanese</i>	→ <i>Gepaneerd</i>
→ Saignant	→ <i>Rare</i>	→ <i>Blutig</i>	→ <i>Rosado</i>	→ <i>Even aangebraden</i>



🌿 Accompagnement	🌿 Garnish	🌿 Beilage	🌿 Acompañamiento	🌿 Bijgerecht
→ Ail	→ Garlic	→ Knoblauch	→ Ajo	→ Knoflook
→ Aioli	→ Garlic mayonnaise	→ Knoblauchmayonnaise	→ Salsa mayonesa al ajo	→ Knoflook mayonaise
→ Anchoïade	→ A mixture of anchovies, garlic and olive oil	→ Sardellenpaste mit Knoblauch und Olivenöl	→ Crema de anchoa con ajo y aceite de oliva	→ Puree van ansjovis, knoflook en olijfolie
→ Artichauts	→ Artichokes	→ Artischocken	→ Alcachofas	→ Artisjokken
→ Beurre	→ Butter	→ Butter	→ Mantequilla	→ Boter
→ Carottes	→ Carrots	→ Karotten	→ Zanahorias	→ Worteltjes
→ Cèpes, bolets	→ Ceps	→ Steinpilze	→ Setas	→ Eekhoornpjesbrood
→ Champignons frais	→ Fresh mushrooms	→ Frische Champignons (Pilze)	→ Champiñones frescos	→ Verse champignons
→ Chichoumée, ratatouille	→ Vegetable stew	→ Gemüse Eintopf	→ Caldereja de verduras	→ Stoofpot van groenten
→ Chou-fleur	→ Cauliflower	→ Blumenkohl	→ Coliflor	→ Bloemkool
→ Citron	→ Lemon	→ Zitrone	→ Limón	→ Citroen
→ Courgettes	→ Zucchini, courgettes	→ Zucchini	→ Calabasas	→ Courgettes
→ Epices	→ Spices	→ Gewürze	→ Condimentos	→ Specerijen
→ Epinard	→ Spinach	→ Spinat	→ Espinacas	→ Spinazie
→ Frites	→ Chips, French fries, potatoes	→ Pommes frites	→ Patatas fritas	→ Friet
→ Gratin dauphinois	→ Raw potato slices or gratin with fresh cream	→ Gratin aus rohen Kartoffelscheiben mit Crème fraîche	→ Gratin de patatas en rodajas gratinadas al horno con crema fresca	→ Gegratineerde aardappelschijven met zure room
→ Haricots verts	→ Green beans	→ Grüne Bohnen	→ Judias verdes	→ Prinsessenbonen, speziebonen
→ Herbes	→ Herbs	→ Kräuter	→ Hierbas aromáticas	→ Kruiden
→ Légumes	→ Vegetables	→ Gemüse	→ Verduras	→ Groenten
→ Lentilles	→ Lentils	→ Linsen	→ Lentejas	→ Linzen
→ Maïs	→ Sweetcorn	→ Mais	→ Maiz	→ Mais
→ Moutarde	→ Mustard	→ Senf	→ Mostaza	→ Mosterd
→ Olives noires, vertes	→ Black and green olives	→ Schwarze, grüne Oliven	→ Aceitunas negras, verdes	→ Zwarte, groene olijven
→ Pain	→ Bread	→ Brod	→ Pan	→ Brood
→ Pâtes	→ Pasta	→ Nudeln, Pasta	→ Pastas	→ Pasta
→ Petits pois	→ Garden peas	→ Erbsen	→ Alverjitas, Guisantes, Salsas/Sarsas	→ Erwtjen
→ Pistou	→ The French version of pesto, a mixture of fresh basil, garlic, pine nuts, olive oil, and grated Parmesan, used with pasta or in soups and stews	→ Würzige Basilikumpaste aus der Provence, aus frischem Basilikum, Knoblauch, Pinienkernen, Olivenöl und Parmesankäse, in Suppen oder zu Pasta oder Lammfleisch	→ Mixtura compuesta de albahaca fresca, ajo, piñones, aceite de oliva y queso parmesano que se utiliza en sopas, o con pastas o también con carne de cordero lechal	→ Provençalse Pesto : fijngestampte verse basilicum, knoflook, pijnboompitten, geraspte parmezaanse kaas en olijfolie gebruikt in soepen, bij pasta of bij lamsvlees



Accompagnement	Garnish	Beilage	Acompanamiento	Bijgerecht
→ Pomme de terre	→ <i>Potažo</i>	→ <i>Kartoffel</i>	→ <i>Patañas</i>	→ <i>Aardappel</i>
→ Pommes frites	→ <i>Chips, French fries, potaatoes</i>	→ <i>Pommes frites</i>	→ <i>Patañas fritas</i>	→ <i>Friet</i>
→ Pommes rissolées	→ <i>Roasted diced potaatoes</i>	→ <i>Knusprig gebraatene Kartoffelwürfel</i>	→ <i>Patañas troceadas y salteadas</i>	→ <i>Goudbruin gebakken aardappelstukjes</i>
→ Riz	→ <i>Rice</i>	→ <i>Reis</i>	→ <i>Arroz</i>	→ <i>Rijst</i>
→ Salade verte	→ <i>Green salad</i>	→ <i>Grüner Salat</i>	→ <i>Ensalada natural</i>	→ <i>Groene sla</i>
→ Salade composée	→ <i>Mixed salad</i>	→ <i>Gemischter Salat</i>	→ <i>Ensalada mixta</i>	→ <i>Gemengde sla</i>
→ Sauce	→ <i>Sauce</i>	→ <i>Sauce</i>	→ <i>Salsa</i>	→ <i>Saus</i>
→ Tomate	→ <i>Tomato</i>	→ <i>Tomate</i>	→ <i>Tomates</i>	→ <i>Tomaat</i>
→ Truffes	→ <i>Truffles</i>	→ <i>Trüffel</i>	→ <i>Trufas</i>	→ <i>Truffels</i>

Boissons	Drinks	Getränke	Bebidas	Drank
→ Apéritif	→ <i>Apéritif</i>	→ <i>Aperitif</i>	→ <i>Aperitivos</i>	→ <i>Aperitief</i>
→ Bière (bouteille, pression)	→ <i>Bottled beer and draught beer</i>	→ <i>Bier (Flasche, vom Fass)</i>	→ <i>Cerveza</i>	→ <i>Bier (fles, van de tap)</i>
→ Bouteille	→ <i>Bottle</i>	→ <i>Flasche</i>	→ <i>Botella</i>	→ <i>Fles</i>
→ Café	→ <i>Coffee</i>	→ <i>Kaffee</i>	→ <i>Café</i>	→ <i>Koffie</i>
→ Café arrosé	→ <i>Coffee liqueur</i>	→ <i>Kaffee mit Alkohol</i>	→ <i>Café con un poco alcohol</i>	→ <i>Koffie met een scheut alcohol</i>
→ Café glacé	→ <i>Iced coffee</i>	→ <i>Eiskaffee</i>	→ <i>Café helado, granizado de café</i>	→ <i>Ijskoffie</i>
→ Café noir	→ <i>Espresso</i>	→ <i>Espresso</i>	→ <i>Café solo</i>	→ <i>Espresso</i>
→ Carafe d'eau	→ <i>Carafe of water</i>	→ <i>Karafje mit Wasser</i>	→ <i>Jarra de agua</i>	→ <i>Karafje water</i>
→ Cidre	→ <i>Cider</i>	→ <i>Apfelwein</i>	→ <i>Sidra</i>	→ <i>Cider</i>
→ Décaféiné	→ <i>Decaffeinated coffee</i>	→ <i>Koffeinfreier Kaffee</i>	→ <i>Descafeinado</i>	→ <i>Cafeïnevrije koffie</i>
→ Demandez notre carte des vins	→ <i>Ask for our wine list</i>	→ <i>Verlangen Sie unsere Weinkarte</i>	→ <i>Pida la carta de los vinos</i>	→ <i>Vraag naar onze wijnkaart</i>
→ Demi-bouteille	→ <i>Half-bottle</i>	→ <i>Halbe Flasche</i>	→ <i>Media botella</i>	→ <i>Halve liter fles</i>
→ Eau minérale	→ <i>Mineral water / Spring water</i>	→ <i>Mineralwasser (still)</i>	→ <i>Agua mineral</i>	→ <i>Mineraalwater</i>
→ Eau minérale gazeuse	→ <i>Sparkling mineral water</i>	→ <i>Kohlensäurehaltiges Mineralwasser</i>	→ <i>Agua mineral con gas</i>	→ <i>Water met koolzuur</i>
→ Glaçons	→ <i>Ice cubes</i>	→ <i>Eis</i>	→ <i>Hielo</i>	→ <i>Ijs blokjes</i>
→ Infusion	→ <i>Herbal tea</i>	→ <i>Kräutertee</i>	→ <i>Infusión</i>	→ <i>Kruidenthee</i>
→ Jus de fruits	→ <i>Fruit juices</i>	→ <i>Obstsäfte</i>	→ <i>Zumo de frutas</i>	→ <i>Vruchtensappen</i>
→ Kir cassis, vin blanc	→ <i>Blackcurrant liqueur with white wine</i>	→ <i>Johannisbeerlikör mit Weisswein</i>	→ <i>Licor de cassis con vino blanco</i>	→ <i>Glaasje Kir als welkomstdrankje op basis van witte wijn</i>
→ Lait	→ <i>Milk</i>	→ <i>Milch</i>	→ <i>Leche</i>	→ <i>Melk</i>
→ Muscat	→ <i>Dessert wine</i>	→ <i>Moskateller</i>	→ <i>Vino de moscatel</i>	→ <i>Dessertwijn</i>
→ Trou normand	→ <i>A glass of Calvados served between two dishes, often with a scoop of sorbet</i>	→ <i>Ein Glas Calvados zwischen zwei Gängen zur Verdauungsförderung, oft über eine Kugel Sorbert gegossen</i>	→ <i>Copa de Calvados entre dos platos para facilitar la digestión, a menudo rociado sobre una bola de sorbete</i>	→ <i>Een glaasje Calvados tussen twee gangen door om wat ruimte te maken voor overige gerechten, vaak met een bolletje ijs</i>
→ Un quart	→ <i>A quarter</i>	→ <i>Ein Viertel</i>	→ <i>Un cuarto</i>	→ <i>Kwart liter</i>
→ Verre	→ <i>Glass</i>	→ <i>Glas</i>	→ <i>Vaso</i>	→ <i>Glas</i>
→ Verre à eau	→ <i>Water glass</i>	→ <i>Wasserglas</i>	→ <i>Vaso a agua</i>	→ <i>Waterglas</i>
→ Verre à vin	→ <i>Wine glass, tumbler</i>	→ <i>Weinglas</i>	→ <i>Vaso a vino</i>	→ <i>Wijn glas</i>
→ Vin	→ <i>Table wine</i>	→ <i>Wein, Tafelwein</i>	→ <i>Vino</i>	→ <i>Wijn</i>
→ Vin au pichet	→ <i>Wine in jugs</i>	→ <i>Wein im Krug, offener Wein</i>	→ <i>Jarra de vino</i>	→ <i>Karafje wijn</i>
→ Vin compris	→ <i>Wine included</i>	→ <i>Wein inbegriffen</i>	→ <i>Vino incluido</i>	→ <i>Wijn inbegrepen</i>









Hors-d'œuvre	Entrees / Starters	Vorspeisen	Entremeses	Voorgerechten
→ Amuse-bouche, amuse-gueule	→ Appetizer, savoury cocktail snacks before the meal and/or with an aperitif	→ Appetitanreger, salzige Knabberereien vor der Mahlzeit, und/oder mit einem Aperitif	→ Tapas de aperitivo, pinchos	→ Amuses : kleine hartige hapjes voorafgaand aan de maaltijd of/en bij een aperitief
→ Assiette de charcuterie	→ Charcuterie	→ Aufschnittplatte	→ Plato de charcutería, embujidos	→ Schotel met koude vleeswaren
→ Assiette de coquillage	→ Shellfish plate	→ Teller met Schalfieren	→ Plato de almejas y moluscos	→ Schotel met schelpen- en schaaldieren
→ Avocat	→ Avocado	→ Avocado	→ Aguacates/Palta	→ Avocado
→ Buffet à volonté	→ All-you-can-eat buffet	→ Buffet, bedienen Sie sich nach Herzenslust	→ Buffet a voluntad	→ Lopend Buffet : bedien u zelf naar hartelust
→ Bulots	→ Whelks	→ Wellhornschnecken	→ Buccinos	→ Zeeslakken
→ Charcuterie	→ Charcuterie	→ Aufschnitt	→ Charcutería, embujidos	→ Koude vleeswaren
→ Cloisses, palourdes	→ Clams	→ Venusmuscheln	→ Almejas	→ Venusschelpen
→ Coquillages	→ Seafood	→ Schalfiere	→ Almejas, moluscos	→ Schelpdieren
→ Crevettes	→ Prawns	→ Garnelen	→ Gambas	→ Garnalen
→ Crudités	→ Vegetable salad	→ Rohkost	→ Crudité de verduras	→ Salades
→ Crustacés	→ Shellfish	→ Krustentiere	→ Crustáceos	→ Schaaldieren
→ Escargots	→ Snails	→ Schnecken	→ Caracoles	→ Slakken
→ Feuilleté	→ Puff pastry	→ Blätterteig	→ Pastelillo	→ Bladerdeeg
→ Fruits de mer	→ Seafood	→ Meeresfrüchte	→ Marisco	→ Zeebanket, Zeevruchten
→ Gambas	→ Gambas	→ Gambas	→ Langostinos	→ Gamba's
→ Huitres	→ Oysters	→ Austern	→ Ostras	→ Oesters
→ Jambon blanc	→ Boiled ham	→ Gekochter Schinken	→ Jamón blanco	→ Gekookte ham
→ Jambon cru	→ Dried ham	→ Roher Schinken	→ Jamón curado, serrano	→ Rauwe ham
→ Mâche	→ Cornsalad	→ Feldsalat	→ Milamores (variedad de lechugas)	→ Veldsla
→ Mesclun	→ Mixed salad	→ Gemischter Salat	→ Mezcla de lechugas jóvenes y tiernas	→ Verschillende jong geogoste sla
→ Mise en bouche	→ Appetizer			
→ Moules	→ Mussels	→ Muscheln	→ Mejillones	→ Mosselen
→ Noix de St-Jacques	→ Scallops	→ Jakobsmuschelnuss	→ Mollas de San Jacobos	→ Jakobsschelpen
→ Potage	→ Vegetable soup	→ (Gemüse) Suppe	→ Potage	→ Soep
→ Quiche Lorraine	→ Quiche Lorraine	→ Flacher Kuchen mit Eiern, Speck oder Schinken und Crème fraîche	→ Tipo de tarta al horno con huevo, tocino entreverado y frito o jamón, y crema fresca	→ Taart met eieren, gebakken spekblokjes of ham en room
→ Soupe, potage	→ Soup	→ Suppe	→ Sopa	→ Soep
→ Taboulé	→ Tabouli, tabouleh (middle Eastern salad with bulgur or couscous, parsley, tomatoes, bell peppers, onions, mint)	→ Salat (mittl. Osten) aus Bulgur oder Kuskus, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Petersilie, Pfefferminze	→ Tabbouleh (ensalada con bulgur, tomate, pimientos, perejil, menta)	→ Frisse salade uit het Midden Oosten met couscous, tomaten, paprika, uien, peterselie en mint
→ Tapenade	→ Anchovy, capers and black or green olive spread	→ Anchovis, schwarzen oder grünen Oliven und Kapern in Olivenöl	→ Pasta de anchoa, aceitunas verdes o negras y alcaparras en aceite de oliva	→ Pikanse puree van ansjovis, zwarte of groene olijven en kappertjes en olijfolie










 Viandes	 Meat	 Fleisch	 Carnes	 Vlees
→ Agneau	→ Lamb	→ Lammfleisch	→ Cordero	→ Lam
→ Andouillette	→ Sausage made with chifferlings	→ Kuffelbratwurst	→ Salchicha de callos	→ Worst van varkensingewanden
→ Assortiment de viandes	→ Selection of meat	→ Fleischplatte	→ Parrillada de carnes	→ Schotel met vleessoorten
→ Blanquette de veau	→ Veal stewed with baby onions and mushrooms in a white sauce	→ Kalbsragout mit Perlzwiebeln und Champignons in weisser Sauce	→ Guiso de ternera con cebollitas y champiñones en salsa blanca	→ Ragout van kalfsvlees met zilveruitjes en champignons in een witte saus
→ Bœuf	→ Beef	→ Rindfleisch	→ Guiso de vaca	→ Rund
→ Bœuf bourguignon	→ Beef stewed in red wine with bacon, onions and carrots	→ Rindfleischragout, in Rotwein mit Speckwürfeln, Zwiebeln und Karotten gegart	→ Guiso de vaca en vino tinto con tocino enjereverado en trozos y frito, cebolla y zanahorias	→ Ragout van rundvlees, gestoofd in rode wijn met spekblokjes, uien en worteljes
→ Boudin blanc/noir	→ White/Black pudding	→ Wurst aus weissem Fleisch / Blutwurst	→ Morcilla blanca / Morcilla	→ Witte worst / Franse bloedworst
→ Brochette	→ Kebab/brochette	→ Spiess	→ Pincho	→ Brochette, spies
→ Caille	→ Quail	→ Wachtel	→ Codornices	→ Kwartel
→ Canard	→ Duck	→ Ente	→ Pafo	→ Eend
→ Caneton	→ Duckling	→ Jungente	→ Pafo joven	→ Jonge eend
→ Cassolette	→ Pan	→ Pfännchen	→ Cazuela	→ Pannetje
→ Cassoulet	→ Stew made with mutton or pork in stock with white beans, sometimes with preserved duck or goose meat, grilled in the oven	→ Eintopf von Hammel- oder Schweinefleisch und weissen Bohnen, auch mit eingelegtem Enten- oder Gänsefleisch, im Ofen überbacken	→ Cocido con cordero o cerdo y judias blancas, también con confite de pafo, y al horno	→ Stoofpotje van witte bonen en schapen- of varkensvlees, soms met ingemaakt eenden- of ganzenvlees, gegratineerd in de oven
→ Choucroute garnie	→ Sauerkraut with sausages, leg of pork and smoked pork	→ Sauerkraut mit Würstchen, Eisbein und geräucherter Schweinefleisch	→ Choucroute con guarnición (salchichas, guisanjes, y carne de cerdo ahumada)	→ Zuurkool met worstjes, ham en gerookt varkensvlees
→ Civet de lièvre	→ Hare or rabbit in red wine sauce	→ Hasen- oder Kaninchenragout	→ Civef (guiso) de liebre	→ Hazepeper in een rode wijnsaus
→ Confit de canard, d'oie	→ Preserved duck/goose meat	→ Eingelegtes Enten, Gänsefleisch	→ Pafo confitado, de oca	→ Ingemaakt / gekonfijt eenden- of ganzenvlees












 Viandes	 Meat	 Fleisch	 Carnes	 Vlees
→ Couscous	→ Couscous	→ Hartweizengries mit Fleisch (Lamm und/oder Rind und/oder Hähnchen sowie Merguez) und Gemüse	→ Semola de trigo con cordero y/o carne de vaca y/o pollo, merguez y verduras	→ Couscous : geserveerd met lams- en/of rundervlees en/of kip en pikant merguez worstje en groenten
→ Cuisse	→ Shank	→ Schenkel	→ Muslo de paño	→ Eendenpoot
→ Dinde	→ Turkey	→ Putenfleisch	→ Pavo	→ Kalkoen
→ Entrecôte	→ Entrecôte/Rib steak	→ Entrecôte (Scheibe aus dem Zwischenrippenstück des Rindes)	→ Entrecôte (filete de vaca)	→ Entrecôte
→ Escalope	→ A very thin slice of meat or fish	→ Dünne Scheibe Fleisch, Geflügel oder Fisch, Schnitzel	→ Escalope de ave o filete de pescado	→ Dunne lapjes van vlees, gevogelte of vis
→ Faisan	→ Pheasant	→ Fasan	→ Faisán	→ Fazant
→ Farci, e	→ Stuffed	→ Gefüllt	→ Relleno, a	→ Gevuld
→ Faux-filet	→ Sirloin steak	→ Ledenstück vom Rind	→ Solomillo (parte baja)	→ Lendebiefstuk/Sirloinsteak
→ Fermier	→ Free-range, farm-produced	→ Vom Bauernhof	→ De granja	→ Van de boererij
→ Filet	→ Filet	→ Filet	→ Filete	→ Haas
→ Foie	→ Liver	→ Leber	→ Hígado	→ Lever
→ Foie gras (de canard, d'oie)	→ Foie gras (duck or goose liver)	→ Stopfleber gemästeter Enten oder Gänse	→ Foie gras (de paño, de oca)	→ Eende- of ganzelever
→ Gésiers	→ Gizzard	→ Geflügelmuskelmagen	→ Mollejas	→ Maagjes van gans, eend of kip
→ Gibier	→ Game	→ Wildbret	→ Caza	→ Wildbraad
→ Gigot d'agneau	→ Leg of lamb with green beans	→ (Scheibe) Lammkeule mit grünen Bohnen	→ Pierna de cordero lechal con judías verdes	→ Lamsbout of schijf met groene bonen
→ Grillades	→ Barbequed dishes	→ Grillgerichte	→ Parrilladas	→ Gegrilde gerechten/van de BBQ
→ Haché, e	→ Minced	→ Gehackt	→ Carne molida	→ Gehakt
→ Lapin	→ Rabbit	→ Kaninchen	→ Conejo	→ Konijn
→ Lièvre	→ Hare	→ Hase	→ Liebre	→ Haas
→ Macaronade	→ Macaroni	→ Überbackene Nudeln	→ Macarrones gratinados al horno	→ Gegratineerde pasta
→ Magret de canard	→ Filet of duck breast	→ Entenbrustfilet	→ Magret de paño	→ Eendenborst
→ Médaille	→ Medallion	→ Medaillon	→ Medallón	→ Medaillon
→ Merguez	→ Spicy beef or mutton sausage	→ Scharfes Brauwurstchen aus Rind- oder Hammelfleisch	→ Salchicha de vaca o cordero con pimentón fuerte	→ Pikant worstje van rund- of schapenvlees
→ Mouton	→ Lamb	→ Hammelfleisch	→ Cordero	→ Schaap
→ Œuf	→ Egg	→ Ei	→ Huevo	→ Ei
→ Oie	→ Goose	→ Gans	→ Oca	→ Gans
→ Omelette	→ Omelet	→ Omelett	→ Tortilla	→ Omelet







 Viandes	 Meat	 Fleisch	 Carnes	 Vlees
→ Onglet	→ Beef onglet, hanging meat	→ Ochsenfleischscheibe	→ Filete de vaca (de la parte del estómago)	→ Malse bieflap
→ Pâté	→ Paté	→ Pastete	→ Paté	→ Paté
→ Paupiette	→ Roulade of meat, poultry, fish, cabbage	→ Fleisch-, Geflügel-, Fisch-, Kohlroulade	→ Rollo de col con carne, ave o pescado	→ Rollade van vlees, gevogelte, vis of kool
→ Pavé	→ Thick slice	→ Dicke Scheibe	→ Solomillo grueso	→ Dikke schijf
→ Perdreau, perdrix	→ Partridge	→ Rebhuhn	→ Perdiz	→ Patrijs
→ Pigeon	→ Pigeon	→ Taube	→ Paloma	→ Duif
→ Pintade	→ Guinea-fowl	→ Perlhuhn	→ Pinjada	→ Parelhoen
→ Porc	→ Pork	→ Schweinefleisch	→ Cerdo	→ Varken
→ Poulet	→ Chicken	→ Hähnchen	→ Pollo	→ Kip
→ Rillettes	→ Paté	→ Pastete	→ Paté	→ Ganzen/eendenpastei
→ Ris de veau	→ Sweetbreads	→ Kalbsbries	→ Mollejas de ternera lechal	→ Kalfszwezerik
→ Rognons	→ Kidney	→ Nieren	→ Riñones	→ Niertjes
→ Rosbif	→ Roast beef	→ Roastbeef	→ Rosbif	→ Rosbief
→ Sanglier	→ Wild boar	→ Wildschwein	→ Jabalí	→ Everzwijn
→ Saucisse	→ Sausage	→ Brauwurst	→ Salchicha	→ Worst
→ Steak, steak haché	→ Steak, minced beef	→ Steak, Hackfleisch	→ Filete, carne picada	→ Biefstuk, biefstuk, tarjaar
→ Tartare	→ Tartare	→ Tatar	→ Tártaro	→ Tarjaar
→ Taureau	→ Bull meat	→ Stierfleisch	→ Carne de toro	→ Stier
→ Terrine	→ Terrine	→ Pastete	→ Terrina	→ Pastei
→ Tournedos	→ Tournedos	→ Tournedos	→ Tournedós	→ Tournedos
→ Tranche	→ Slice	→ Scheibe	→ Rodaja, loncha, rebanada	→ Schijf / moot
→ Tripes	→ Tripe(s)	→ Rinderkußeln mit Kalbsfüßen	→ Callos de vacuno con pañas de ternera	→ Runder pens, kalfspoten
→ Veau	→ Veal	→ Kalbfleisch	→ Ternera	→ Kalf
→ Volaille	→ Poultry	→ Geflügel	→ Ave	→ Gevogelte










Poissons	Fish dishes	Fischgerichte	Pescados	Visgerechten
→ Anchois	→ Anchovies	→ Sardellen, Anchovis	→ Anchoa	→ Ansjovis
→ Anguille	→ Eel	→ Aal	→ Congrio	→ Aal, paling
→ Baudroie, lotte	→ Anglerfish	→ Seezeufel	→ Rape	→ Zeeduivel
→ Brandade de morue	→ Salted cod puree with garlic, olive oil, milk or cream	→ Stockfischpüree, angemacht mit Olivenöl, Knoblauch, Milch oder Sahne	→ Crema de bacal con aceite de oliva, ajo, leche o crema	→ Gepureerde stokvis, aangemaakt met olijffolie, knoflook, melk of room
→ Brochet	→ Pike	→ Hecht	→ Albóndiga de lucio	→ Balletjes
→ Brochette	→ Kebab	→ Spiess	→ Pincho	→ Brochette, spies
→ Cabillaud	→ Fresh codfish	→ Kabeljau	→ Bacalao (fresco)	→ Kabeljauw
→ Cassolette	→ Pan	→ Pfännchen	→ Cazuela	→ Pannetje
→ Colin, lieu noir	→ Coley or saithe	→ Seelachs, Köhler (Kohlfisch)	→ Merluza	→ Koolvis
→ Crabe, tourteau	→ Crab	→ Taschenkrebs	→ Cangrejo, buey de mar	→ Krab
→ Daurade, dorade	→ Sea bream	→ Goldbrasse	→ Dorada	→ Zeebrasem
→ Ecrevisse	→ Crayfish	→ Flusskrebs	→ Cangrejo de río	→ Rivierkreeft
→ Encornet	→ Squid	→ Kalmar	→ Calamar	→ Pijlinktvis
→ Espadon	→ Sword fish	→ Schwertfisch	→ Pez espada	→ Zwaardvis
→ Gratin de fruits de mer	→ Gratin of seafood	→ Meeresfrüchte-Gratin	→ Gratin de marisco	→ Gefratineerde schelpdieren
→ Homard	→ Lobster	→ Hummer	→ Bogavante	→ Kreeft
→ Langouste	→ Spiny lobster	→ Languste	→ Langosta	→ Kreeft
→ Langoustine	→ Scampi, langoustine	→ Scampi, Kaisergranat	→ Cigalas	→ Langoestine, Noorse kreeft
→ Limande	→ Dab	→ Scharbe, Kliesche	→ Gallo, platija	→ Schar
→ Loup	→ Sea bass	→ Wolfsbarsch	→ Lubina, róbalo	→ Zeebaars
→ Maquereau	→ Mackerel	→ Makrele	→ Caballa	→ Makreel
→ Merlan	→ Whiting	→ Wittling	→ Pescadilla	→ Wijting
→ Merlu	→ Hake	→ Seehecht	→ Merluza, pescada	→ Heek
→ Mérou	→ Grouper	→ Zackenbarsch	→ Mero	→ Tandbaars
→ Pétoncles	→ Variegated scallops	→ Kammuscheln	→ Coquinas (molusco)	→ Bonje kamschelpen







 <b>Poissons</b>	 <b>Fish dishes</b>	 <b>Fischgerichte</b>	 <b>Pescados</b>	 <b>Visgerechten</b>
→ Quenelles de brochet	→ Pike dumpling	→ Hechtklösschen	→ Tipo de albóndiga de lucio	→ Gepocheerde balletjes van gepureerde snoek in kreeftensaus
→ Queue de langouste	→ Lobster tail	→ Langustenschwanz	→ Cola de langosta	→ Kreeftenstaart
→ Raie	→ Wing of skate	→ Rochenflügel	→ Aleja de raya	→ Rogvleugel
→ Rascasse	→ Scorpionfisch	→ Drachenkopf, Skorpionfisch	→ Rescaza (pescado)	→ Schorpioenvis
→ Rouget	→ Red mullet	→ Rotbarbe	→ Salmonete	→ Rode zeevis/ grauwe poon
→ Sandre	→ Pike-perch	→ Zander	→ Perca	→ Snoekbaars
→ Sardine	→ Sardines	→ Sardinen	→ Sardinas	→ Sardines
→ Saumon	→ Salmon	→ Lachs	→ Salmón	→ Zalm
→ Seiche en rouille	→ Cuttlefish with spicy garlic mayonnaise	→ Tintenfisch mit scharfer Knoblauchmayonnaise	→ Sepia con mayonesa condimentada y ajo	→ Inktvis in pittige knoflookmayonaise
→ Sépions	→ Baby cuttlefish	→ Kleine Tintenfische (Sepia)	→ Sepias pequeñas	→ Kleine inktvis
→ Sole	→ Sole	→ Seezunge	→ Lenguado	→ Zee tong
→ Thon	→ Tuna	→ Thunfisch	→ Atún	→ Tonijn
→ Tian	→ Grajin	→ Grajin	→ Grajin	→ Ovenschotel
→ Tielles à la Sétoise	→ Seafood pie	→ Meeresfrüchte in Teigmantel	→ Empanadilla de marisco	→ Zeevruchtenpastei : hartige taartje van verschillende schaaldieren
→ Truite	→ Trout	→ Forelle	→ Trucha	→ Forel
→ Turbot	→ Turbot	→ Steinbutt	→ Rodaballo	→ Tarbot



 <b>Fromage</b>	 <b>Cheese</b>	 <b>Käse</b>	 <b>Queso</b>	 <b>Kaas</b>
→ Brebis (fromage)	→ Sheep's cheese	→ Schafskäse	→ Oveja (queso)	→ Schaap
→ Chèvre	→ Goat's cheese	→ Ziegenkäse	→ Queso de cabrales	→ Geit
→ Pelardon	→ Goat's cheese	→ Ziegenkäse	→ Queso de cabrales	→ Geit



Dessert	Dessert	Dessert, Nachtisch	Postre	Nagerecht
→ Ananas	→ Pineapple	→ Ananas	→ Piña	→ Ananas
→ Boule de glace	→ (Ice cream) scoop	→ (Eis) Kugel	→ Bola (de helado)	→ Bolletje ijs
→ Chantilly	→ Whipped cream	→ Schlagsahne	→ Chantilly	→ Slagroom
→ Chariot de desserts	→ Dessert trolley	→ Dessert nach Wahl vom Wagen	→ Postres a elegir (del carrito)	→ Nagerechten naar keuze van de trolley
→ Châtaignes, marrons	→ Chestnuts	→ Edel-, Esskastanien, Maronen	→ Castañas	→ Tamme kastanjes
→ Chocolat liégeois	→ Vanilla ice, chocolaŧe, whipped cream	→ Vanilleeis, Schokolade, Schlagsahne	→ Helado de vainilla, chocolaŧe, naŧa	→ Vanille-ijs, chocolade en slagroom
→ Coulis	→ Puree of fruit, vegetables or (shell) fish, used as a sauce or to enhance a sauce	→ Flüssiges Püree aus passierten Früchten, Gemüse oder Fisch bzw. Krustentieren, als Sauce oder um Saucen zu verfeinern	→ Coulis, puré colado y líquido de frutas, verduras o pescado (mariscos), utilizado en salsas o para realzar su sabor	→ Puree van vis, schaaldieren, vruchten of groenten, gebruikt als saus of om saus te verfijnen
→ Coupe	→ Cup	→ Becher	→ Copa de helado	→ Coupe
→ Coupe de glace	→ Ice cream scoop	→ Erdbeeren mit Zucker	→ Copa de helado	→ Ijs coupe
→ Crème	→ Cream	→ Creme, Rahm	→ Crema	→ Room
→ Crêpe	→ Crêpe	→ Crêpe, Pfannkuchen	→ Crêpes	→ Pannenkoek (zoet)
→ Figue	→ Fig	→ Feigen	→ Higos	→ Vijg
→ Flan au caramel	→ Caramel flan	→ Karamelflan, -pudding	→ Flan caramelizado	→ Gekarameliseerde vla
→ Fondant au chocolat	→ Chocolaŧe tart	→ Schokoladentorte	→ Fondant, pastel de chocolaŧe	→ Chocoladetaart
→ Fraises	→ Strawberries	→ Erdbeeren	→ Fresas	→ Aardbeien
→ Framboises	→ Raspberries	→ Himbeeren	→ Frambuesas	→ Frambozen
→ Fruits	→ Fruits	→ Früchte, Obst	→ Frutas	→ Vruchten
→ Galette	→ Pancake	→ Pfannkuchen	→ Tortas (crêpes)	→ Pannekoek (hartig)
→ Gâteau	→ Cake	→ Kuchen	→ Pastel	→ Gebak / koekje
→ Glace	→ Ice cream	→ Eis	→ Helado	→ Ijs
→ Melon	→ Melon	→ Melone	→ Melón	→ Meloen
→ Meringue	→ Meringue	→ Baiser (torte)	→ Merengue	→ Schuim gebakjes
→ Miel	→ Honey	→ Honig	→ Miel	→ Honing
→ Nougat glacé	→ Nougat ice cream	→ Geeisŧes Nougat	→ Tipo de jurrón helado	→ Nougatroomijs
→ Pâtisserie	→ Pastries	→ Gebäck	→ Pastelería fina	→ Gebak
→ Pâtisserie maison	→ Home-made pastry	→ Hausgemachtes Gebäck	→ Tarta de la casa	→ Huisgemaakt gebak
→ Profiteroles au chocolat	→ Profiteroles with ice cream and topped with chocolaŧe sauce	→ Kleine mit Eis gefüllte Windbeutel mit warmen Schokolade	→ Buñuelos rellenos de helado con chocolaŧe fundido	→ Met ijs of room gevulde soesje oergoten met warme chocoladesaus
→ Sabayon	→ Zabiglione	→ Weinschaumcreme, Zabaione	→ Salsa densa para grajinar	→ Sabayon
→ Tarte	→ Tart	→ Torte, Kuchen	→ Tarta	→ Taart
→ Tartelette	→ Tartlet	→ Törtchen	→ Tartaŧa	→ Taartje
→ Vacherin glacé	→ Ice cream tart	→ Eisŧorte	→ Tarta helada	→ Ijsŧaart
→ Zeste	→ Zest	→ Hautdünnne Streifen aus der Schale von Zitrusfrüchten	→ Ralladura de cítricos	→ Dunne schil van sinaasappel, citroen of limoen