

# À table !

## ■ Au restaurant/commander

**Aceite (m)** : Huile

**Aliño** : Assaisonnement

**Almorzar** : Déjeuner (v.)

**Almuerzo** : Déjeuner (n.)

**Buen provecho** : Bon appétit

**Camarero** : Serveur, garçon de café

**Cena** : Dîner (n.)

**Cenar** : Dîner (v.)

**Cenicero** : Cendrier

**Cuchara** : Cuillère

**Cuchillo** : Couteau

**Cuenta** : Addition

**Desayunar** : Prendre un petit-déjeuner

**Lonja** : Tranche (jambon)

**Merienda** : Goûter

**Mesa** : Table

**Mesón** : Auberge

**Mostaza** : Moutarde

**Palillo** : Cure-dents

**Pan de molde** : Pain de mie

**Para llevar** : A emporter

**Pedir** : Commander

**Picante** : Epicé

**Pimentón** : Paprika

**Pimienta** : Poivre

**Plato combinado** : Assiette variée

**Plato llano/hondo** : Assiette plate/creuse

**Posada** : Auberge

**Postre** : Dessert

**Primer plato** : Entrée

**Propina** : Pourboire

### Cuisson

**A la plancha** : "A la plancha" (grillé)

**Bien hecho** : Bien cuit

**En su punto** : A point

**Medio hecho** : A point

**Muy poco hecho** : Bleu

**Poco hecho** : Saignant

**Refrito** : Sauté

**Rehogado** : Revenu à la poêle

**Puro** : Cigare  
**Ración** : tapas servies en ration  
**Raja** : Tranche  
**Rallado** : Râpé  
**Rebanada** : Tranche (de pain)  
**Relleno** : Farci  
**Reservar una mesa** : Réserver une table  
**Rico** : Délicieux

**Sal** : Sel  
**Segundo plato** : Plat de résistance  
**Servilleta** : Serviette  
**Silla para niños** : Chaise pour bébé  
**Surtido** : Assortiment  
**Tenedor** : Fourchette  
**Vaso** : Verre  
**Venta** : Auberge  
**Vinagre** : Vinaigre

## Boissons

**Albariño** : Vin blanc de Galice  
**Agua con gas/sin gas** : Eau gazeuse/ eau plate  
**Amontillado** : Variété de Xérès (ambré)  
**Batido** : Milk-shake, lait battu  
**Bodega** : Chai, cave, cellier  
**Caña** : Demi (de bière)

### Café...

**Café con leche** : Café au lait  
**Café cortado** : Café crème  
**Café del tiempo** : Café glacé au citron  
**Café descafeinado** : Café décaféiné  
**Café solo** : Café noir  
**Carajillo** : Café-Cognac

**Cava** : Vin mousseux (catalan)  
**Cerveza de barril** : Bière pression  
**Chacolí (txakoli)** : Vin blanc basque  
**Con hielo** : Avec des glaçons  
**Denominación de origen** : Appellation d'origine  
**Fino** : Variété de Xérès (sec, apéritif)  
**Garrafa** : Carafe  
**Gaseosa** : Limonade  
**Granizado de limón** : Granité de citron  
**Hielo** : Glaçon  
**Horchata** : Boisson typiquement espagnole à base de lait végétal (jus de souchet)  
**Jarabe** : Sirop

**Jarra** : Pichet

**Jerez** : Xérès

**Manzanilla** : Camomille

**Manzanilla (Jerez)** : Variété de Xérès fino

**Oloroso (Jerez)** : Xérès corsé (digestif)

**Pacharán** : Liqueur de prunelle (Navarre)

**Refresco** : Rafraîchissement

**Ribeiro** : Vin blanc pétillant de Galice

**Tónica** : Schweppes®

**Vermut** : Vermouth

**Vino blanco/rosado/tinto** : Vin blanc/rosé/rouge

**Vino de crianza** : Vin vieilli en fût de chêne (6 mois)

**Vino de reserva** : Vin vieilli en fût de chêne (3 ans)

**Zumo de fruta** : Jus de fruit

## Au menu

**Ajillo** : Préparation à l'ail

**Ajo blanco** : Variante de gazpacho (amandes+ail)

**Almeja** : Palourde ou clovisse

**Almendra garrapiñada** : Amande caramélisée

**Anchoas** : Anchois (en conserve)

**Arroz a banda** : Riz cuit au bouillon

**Arroz al horno** : Riz au four (à base de porc, boudin noir, pois chiches et ail)

**Arroz caldoso** : Riz en sauce

**Asado** : Rôti

**Atún** : Thon

**Ave** : Volaille

**Azúcar de caña** : Sucre de canne

**Azúcar moreno** : Sucre roux

**Bacalao** : Morue

**Bacalao fresco** : Cabillaud (morue fraîche)

**Besugo** : Daurade

**Bistec** : Bifteck

**Bizcocho borracho** : Baba au rhum

**Bocadillo** : Sandwich

**Bogavante** : Homard

**Bollería** : Pâtisserie

**Bollo** : Brioche

**Buñuelo** : Beignet

**Butifarra** : boudin noir catalan

**Caballa** : Maquereau  
**Cabrales** : Fromage de chèvre à pâte persillée des Asturies  
**Caldo** : Bouillon  
**Callos** : Tripes  
**Camarón** : Crevette  
**Cangrejo** : Crabe  
**Carne** : Viande ; chair  
**Cerdo** : Porc  
**Chile** : Piment  
**Chipirón** : Encornet  
**Chuleta** : Côtelette  
**Churros** : Beignets  
**Cigala** : Langoustine  
**Claros de huevo a punto de nieve**: Blancs en neige  
**Cocido** : Pot-au-feu  
**Conejo** : Lapin  
**Dulce de membrillo**: Pâte de coing  
**Empanada** : Tourte fourrée (viande, poisson)  
**Empanadilla** : Chausson fourré à la tomate ou aux épinards  
**Empanado** : Pané  
**Ensaimada** : Viennoiserie en forme de spirale (Baléares)  
**Entremeses variados** : Hors-d'œuvre variés  
**Escarchado** : Givré  
**Fabada** : Cassoulet (asturien)

## Tapas

**Aceitunas rellenas** : Olives farcies  
**Albóndigas** : Boulettes de viande  
**Banderilla** : Petite brochette composée d'oignons au vinaigre et de cornichons  
**Boquerón** : Anchois frais  
**Calamar** : Calmar  
**Ensaladilla rusa** : Macédoine de légumes  
**Mejillón** : Moule  
**Mojama** : Thon séché  
**Montadito** : Canapé  
**Navaja** : Couteau (coquillage)  
**Pa amb tomàquet** : Pain, huile d'olive, ail et tomate (catalan)  
**Papas**: Chips  
**Patatas bravas** : Pommes de terre à la sauce tomate épicée  
**Tortilla española** : Omelette aux pommes de terre et oignons  
**Tortilla francesa** : Omelette nature

**Fideuà** : paella à base de vermicelles  
**Filete** : Filet  
**Flan** : Crème caramel  
**Flauta** : baguette  
**Fruta del tiempo** : Fruit de saison

**Guarnición** : Garniture, accompagnement

**Guisado** : Ragoût

**Hamburguesa** : Hamburger

**Helado** : Glace

**Hígado** : Foie

**Huevos a la flamenca** : Œufs au plat (chorizo et divers ingrédients)

**Huevos fritos** : Œufs au plat

**Idiazábal** : Fromage basque

**Jamón de bellota** : Jambon traditionnel (porc nourri au gland)

**Jamón ibérico** : Jambon de cochon ibérique

**Jamón Jabugo** : Jambon de Jabugo (Andalousie)

**Lacos con grelos** : Porc aux fanes de navet (Galice)

**Langosta** : Langouste

**Lenguado** : Sole

**Lomo** : Echine (de porc)

**Loncha** : Tranche (de jambon)

**Longaniza** : Saucisse

**Manchego** : Fromage de La Mancha (à pâte dure)

**Manteca** : Saindoux

**Mantequilla** : Beurre

**Mariscos** : Fruits de mer

**Marmitako** : Plat basque (pommes de terre et thon)

**Migas** : Croûtons de pain frits et viande

**Morcilla** : Boudin

**Nata** : Crème Chantilly

**Natillas** : Crème renversée

**Oca** : Oie

**Ostra** : Huitre

**Pastel** : Gâteau

**Patatas pajas** : Pommes allumettes

**Pato** : Canard

**Pavo** : Dinde

**Pechuga de pollo** : Blanc de poulet

**Percebe** : Pouce-pied

**Pescado** : Poisson

**Picado** : Haché

**Pincho** : Brochette

**Pincho moruno** : Brochette de viande

**Pollo** : Poulet

**Puchero** : Ragoût

**Quesada** : Gâteau au fromage blanc (Asturies)

**Queso** : Fromage

**Rabo de toro** : Queue de taureau

**Rape** : Lotte

**Requesón** : Fromage (semblable à la brousse ou ricotta)

**Revueltos** : Œufs brouillés