

— VOCABULAIRE

Le vocabulaire de la vidéo

► We read a French Menu Together! (+ Vocabulary Worksheet)

Chaque mot de la vidéo, avec sa définition en français et sa traduction en anglais. Garde cette fiche, imprime-la, relis-la tranquillement.



► Revoir la vidéo



Parle de cette vidéo avec Jean. Trois minutes à l'oral : il te pose des questions sur la vidéo, te corrige au fur et à mesure et te ramène un bilan honnête à la fin. Gratuit, sans carte bancaire : [ecole.hellofrench.com/fiche/we-read-a-french-menu-together-vocabulary-worksheet](https://www.ecole.hellofrench.com/fiche/we-read-a-french-menu-together-vocabulary-worksheet)



SCANNE LE QR CODE

LES MOTS À RETENIR 81 MOTS

Les entrées

01

Starters

Plats servis au début d'un repas.

Les plats

02

Main courses

Plats principaux d'un repas.

Les desserts

03

Desserts

Plats sucrés servis à la fin d'un repas.

Bon marché

04

Cheap

Pas cher, abordable.

L'œuf dur

05

Hard-boiled egg

Œuf cuit dans l'eau jusqu'à ce que le jaune et le blanc durcissent.

L'œuf poché

06

Poached egg

Œuf cuit sans sa coquille dans l'eau frémissante.

Riche

07

Rich

Ayant beaucoup de graisses, de sucre, etc.

Le vin rouge

08

Red wine

La terrine

09

Terrine

Pâté ou mousse de viande cuite au four dans un moule.

Froid

10

Cold

À basse température, pas chaud.

Le canard

11

Duck

Le poivre vert

12

Green pepper

Type de poivre frais et légèrement piquant.

La salade frisée

13

Curly endive

Le gésier

14

Gizzard

Organe digestif de certaines volailles, souvent cuisiné.

La volaille

15

Poultry

Terme général pour les oiseaux domestiques élevés pour leur viande.

La poule

16

Chicken

Oiseau femelle adulte utilisé principalement pour ses œufs.

La dinde

17

Turkey

Grand oiseau, souvent servi lors de repas festifs.

Confit

18

Preserve

Aliment cuit et conservé dans sa propre graisse.

La crevette

19

Shrimp**La vinaigrette**

20

French dressing

Sauce faite d'huile, de vinaigre, et souvent de moutarde, utilisée pour assaisonner les salades.

Le bouillon

21

A broth

Liquide clair obtenu en cuisant des ingrédients dans de l'eau.

Le velouté

22

Velouté

Soupe épaisse liée avec de la crème.

La soupe

23

Soup**Le potage**

24

Soup

Une soupe.

Le chou-fleur

25

Cauliflower**La châtaigne**

26

Chestnut**La cèpe**

27

Penny bun

Type de champignon comestible, gros et brun.

Mixer

28

To blend

Action de réduire en purée ou en liquide à l'aide d'un appareil électrique.

L'eau de cuisson

29

Cooking water

L'eau dans laquelle les aliments ont été bouillis.

L'escargot

30

Snail

Mollusque terrestre comestible, souvent servi avec du beurre et de l'ail.

Persillé

31

With parsley

Qualifie un aliment parsemé de persil.

L'huître

32

Oyster**Le médaillon**

33

Medallion

Morceau de viande ou de poisson, généralement rond ou ovale.

La nourriture

34

Food

Tout ce qui est consommé pour sustenter le corps.

Gastronomique

35

Gastronomic

Relatif à la gastronomie, l'art de la bonne cuisine.

Douce

36

Soft

Qualifie quelque chose de suave, tendre ou délicat.

Le Cantal

37

Cantal cheese

Fromage français au lait de vache, de la région du Cantal.

L'oignon

38

Onion**Gratiné**

39

Au gratin

Qualifie un plat recouvert de fromage ou de chapelure et doré au four.

La purée

40

Mashed potatoes

Aliments cuits puis écrasés jusqu'à obtenir une consistance lisse.

La saucisse

41

Sausage

Aliment à base de viande hachée et assaisonnée, enrobée dans un boyau.

Odorant

42

Aromatic

Qui dégage une forte odeur.

La pomme de terre

43

Potato**Le lardon**

44

Bacon strip

Petit morceau de poitrine de porc fumé ou salé, utilisé pour ajouter du goût aux plats.

Le poireau

45

Leek**Fondant**

46

Meltingly soft

Qualifie un aliment qui fond facilement dans la bouche.

Haché

47

Minced

Viande, légumes... coupés en petits morceaux.

Le chou

48

Cabbage**Le champignon**

49

Mushroom**Les lentilles**

50

Lentil**La raie**

51

Skate / Ray

Type de poisson plat, souvent servi en filets.

La câpre

52

Caper

Petit condiment vert, acidulé, utilisé pour ajouter de la saveur aux plats.

Le croûton

53

Crouton

Petit morceau de pain séché ou frit, souvent utilisé dans les salades.

Croquant

54

Crunchy

Qualifie quelque chose de ferme et cassant, souvent agréable à mâcher.

Vapeur

55

Steamed

Technique de cuisson utilisant la vapeur d'eau pour cuire les aliments.

Quart

56

Quarter

Un quart, soit 25% de quelque chose.

Le poulet

57

Chicken**La viande**

58

Meat

Les animaux utilisés comme nourriture.

Le genou

59

Knee

Articulation connectant la cuisse à la jambe chez les humains et certains animaux.

Le porc

60

Pork

Viande provenant du cochon.

Caramélisé

61

Caramelized / Caramelised

Qualifie un aliment ayant subi la caramélisation, souvent en étant cuit jusqu'à ce que les sucres brunissent.

Le bœuf

62

Beef

Viande provenant du bétail, spécialement des bovins.

Les coquillettes

63

Elbow pasta

Type de pâtes, souvent utilisées dans les plats pour enfants.

La graisse

64

Fat

Matière grasse utilisée en cuisine.

L'oie

65

Goose**Le persil**

66

Parsley**L'ail**

67

Garlic**Le bar**

68

Seabass

Type de poisson marin, souvent apprécié pour sa chair ferme.

Le morceau

69

Morsel

Petite partie ou quantité détachable de quelque chose.

Le riz

70

Rice**Le lait**

71

Milk**Mettre l'eau à la bouche**

72

To make your mouth water

Provoque l'envie ou l'appétit.

La poire

73

Pear**Le chocolat**

74

Chocolate**Les œufs**

75

Eggs**Le blanc d'œuf**

76

Egg white

Partie transparente de l'œuf, qui devient blanche et ferme lorsqu'elle est cuite.

Monter en neige

77

To whip up egg whites

Technique culinaire consistant à battre les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient fermes et aériens.

Enrobé

78

Coated

Couvert d'une couche de quelque chose, souvent du chocolat ou d'autres garnitures.

Le colorant

79

Food coloring

Substance utilisée pour changer la couleur de quelque chose.

Moelleux

80

Fluffy

Qualifie quelque chose de très doux et aéré, souvent utilisé pour décrire des gâteaux ou des pains.

La glace vanille

81

Vanilla ice cream

ET MAINTENANT ?



Tu connais ces mots. Mais quel est ton vrai niveau de français ?

En 3 minutes, parle avec Jean (mon assistant) et reçois un bilan honnête de ton niveau, à l'oral comme à l'écrit. Gratuit, sans carte bancaire.

Scanne le QR code

ou clique : <https://ecole.hellofrench.com/evaluation-niveau>



Ou teste tout le cours : 7 jours gratuits sur 360 French Immersion

Mon cours best-seller. Sans engagement, annulable en 1 clic.

<https://ecole.hellofrench.com/360-french-immersion>