
LEXIQUE - LEXICON



CAFES, HOTELS & RESTAURANTS

FRANÇAIS - ANGLAIS - NÉERLANDAIS
FRANS - ENGELS - NEDERLANDS



Interreg 
France-Wallonie-Vlaanderen UNION EUROPÉENNE
EUROPESE UNIE

TENDANCES

Tendances est un projet de coopération franco-belge Interreg V
bénéficiant du **Fonds européen de développement régional (FEDER)**

Tendances is een Frans-Belgisch grensoverschrijdend project
met de steun van **Europees Regionale Ontwikkeling (EFRO)**

SOMMAIRE - INHOUDSOPGAVE

4		Mots d'accueil	Onthaal
5		Mots utiles	Nuttige woordenschat
12		Expressions usuelles	Dagelijkse uitdrukkingen
16		Petits-déjeuners	Ontbijt
17		Boissons	Dranken
22		Entrées - Hors d'œuvre	Voorgerechten
26		Poissons	Vis
34		Viandes	Vlees
40		Plats cuisinés	Gerechten
46		Accompagnements	Bijgerechten
51		Épices et condiments	Kruiden en specerijen
55		Fromages	Kazen
56		Desserts	Nagerechten

ÉDITO - EDITORIAL

À destination des professionnels du tourisme, ce lexique a été conçu pour aider à traduire rapidement vos supports de communication, notamment les cartes et menus mais aussi pour faciliter le contact, les échanges et les conseils apportés aux clients. Il répond à un besoin croissant de la part des visiteurs à bénéficier d'un accueil personnalisé et de services adaptés tout au long de leur séjour.

Il a été réalisé dans le cadre du projet européen transfrontalier Interreg V "TENDANCES" qui regroupe des partenaires belges et français. Un projet qui vise à accompagner les prestataires touristiques dans le développement de nouveaux produits et services touristiques, adaptés aux attentes des visiteurs.

Dit lexicon werd ontwikkeld voor toeristische aanbieders die op een efficiënte manier hun communicatiemiddelen willen vertalen, zoals menukaarten. Daarnaast kan dit lexicon ook als ondersteuning bieden om het contact met klanten te vergemakkelijken. Dit hulpmiddel beantwoordt aan de groeiende behoefte van de hedendaagse bezoekers om onthaald te worden op een persoonlijke manier tijdens hun verblijf.

Belgische en Franse partners creëerden dit lexicon in het kader van het Europese en grensoverschrijdende project Interreg V "TENDANCES". Dit project ondersteunt toeristische aanbieders in de ontwikkeling van nieuwe toeristische producten en diensten, aangepast aan de noden van de hedendaagse bezoekers.



MOTS D'ACCUEIL - ONTHAAL

Français	English	Nederlands
À bientôt	See you soon	Tot snel
Au revoir	Goodbye	Tot ziens
Avez-vous fait bon voyage?	Did you have a good trip?	Heeft u een goede reis gehad?
Bienvenue	Welcome	Welkom
Bonjour	Good morning (am) / Good afternoon (pm)	Goedendag / Goede- morgen (matin) / Goede- middag (midi/après-midi)
Comment allez-vous?	How are you?	Hoe gaat het met u?
Merci	Thanks	Dank u wel
Non	No	Nee
Oui	Yes	Ja
Puis-je vous aider?	Can I help you?	Kan ik u helpen?
S'il vous plaît	Please	Alstublieft



MOTS UTILES - NUTTIGE WOORDENSCHAT

Français	English	Nederlands
À l'extérieur	Outside	Buiten
Accompagnement	Garnish	Bijserecht
Acompte	Deposit	Aanbetaling
Addition, facture	Bill, invoice	Bon, Rekening, factuur
Allumettes	Matches	Lucifers
Ampoule électrique	Light bulb	Gloeilamp
Animaux de compagnie	Pets	Huisdieren
Annuler	Cancel	Annuleren
Apéritif	Aperitif, appetizer	Aperitief
Ascenseur	Lift	Lift
Assiette	Plate	Schotel
Attribuer (une chambre)	Allocate (a room)	(Een kamer) toewijzen
Avoir libre accès à	To have free access to	Gratis toegang hebben tot
Bagage	Luggage	Bagage
Baignoire	Bath / Bathtub	Bad
Barman	Barman / bar tender	Barkeeper
Basse saison	Low season	Laagseizoen
Blanchisserie	Laundry service	Wasserij
Boisson chaude	Hot drink	Warm drankje
Bouteille	Bottle	Fles
Buffet de restauration	Buffet	Buffet
Calculer un tarif	Calculate a rate	Een tarief berekenen
Carafe d'eau	Pitcher of water	Karafje water
Carte des desserts	Dessert list	Nagerechtenkaart
Carte des vins	Wine list	Wijnkaart
Cassonade	Soft brown sugar	Bruine suiker
Ce soir	Tonight	Vanavond
Cendrier	Ash-tray	Asbak
Centre de remise en forme	Fitness center	Fitnesscentrum
Cet après-midi	This afternoon	Vanmiddag



MOTS UTILES - NUTTIGE WOORDENSCHAT

Français	English	Nederlands
Chambre	Room	Kamer
Chambre communicante	Connecting room	Communicerende kamer
Chambre familiale	Family room	Familiekamer
Chaud	Warm/hot	Warm, heet
Chef de cuisine	Chef	Eerste kok
Chocolat chaud	Hot chocolate	Warme chocolademelk
Client	Guest, customer	Klant, Gast
Climatisation	Air conditioning	Airconditioning
Coffre-fort	Safe	Kluis
Coiffeur	Hairdresser	Kapper
Compote	Stewed fruit	Compote
Couloir	Corridor	Gang
Couteau	Knife	Mes
Couverts	Cutlery	Bestek
Couverture	Blanket	Deken
Crème	Cream	Room
Croissant	Croissant	Toenemend
Cru	Raw	Rauw
Cuillère	Spoon	Lepel
Date / heure limite	Deadline	Deadline datum / Deadline tijd
Date d'arrivée	Arrival date	Aankomstdatum
Date de départ	Departure date	Vertrekdatum
Date de naissance	Date of birth	Geboortedatum
Déjeuner	Lunch	Lunch
Demain	Tomorrow	Morgen
Demi-bouteille	Half-bottle	Halve fles
Demi-pension	Half board	Halfpension
Départ de bonne heure	Early departure	Vroeg vertrek



MOTS UTILES - NUTTIGE WOORDENSCHAT

Français	English	Nederlands
Dessert	Dessert	Nagerecht
Dessus de lit	Bedsread	Bedsprei
Deux fois par jour	Twice a day	Tweemaal per dag
Dîner, repas du soir	Dinner	Diner, avondeten
Douche	Shower	Douche
Drap	Sheet	Laken
Durée de séjour	Length of stay	Verblijfsduur
Entrées	Starters	Voorgerechten
Espèces, liquide	Cash	Contant geld
Étage	Floor	Verdieping
Être complet	Be sold out, full	Volgeboekt zijn
Être vraiment désolé	Be awfully sorry	Het spijt me/je/hem/haar/ ons/julie/hen echt
Facture séparée	Separate bill	Aparte rekening
Faire monter un repas	Have a meal sent up	Een maaltijd naar de kamer laten brengen
Faire une chambre	To do a room	Een kamer klaarmaken
Fauteuil roulant	Wheelchair	Rolstoel
Félicitations	Congratulations	Gefeliciteerd
Fiche d'hôtel	Registration form	Hotelformulier
Fourchette	Fork	Vork
Frais d'annulation	Cancellation fees	Annuleringskosten
Frais supplémentaires	Extra cost	Extra kosten
Frais, fraîche	Fresh	Vers
Froid	Cold	Koud
Fuite d'eau	Water leak	Waterlek
Gant de toilette	Flannel / Facecloth	Washandje
Garniture	Garnish, side dish	Bijgerecht
Gâteau	Cake	Taart, Gebak, Gebakje
Gel douche	Shower gel	Douchegel



MOTS UTILES - NUTTIGE WOORDENSCHAT

Français	English	Nederlands
Glaçons	Ice cubes	Ijsblokjes
Gouvernante	Housekeeper	Huishoudster
Handicapé	Disabled	Invalide
Haute saison	High season	Hoogseizoen
Hors saison	Off season	Buiten het seizoen
Hors-service	Out of order	Buiten gebruik
Il n'y a pas de quoi	You are welcome	Geen dank, Graag gedaan
Inclure	Include	Omvatten, Bijvoegen
Ingédients	Ingredients	Ingrediënten
J'ai réservé pour ce soir	I booked a room for tonight	Ik heb voor vanavond geboekt
J'annule ma chambre	I would like to cancel my reservation	Ik annuleer mijn kamer
Jour férié	Bank holiday / public holiday	Feestdag
Jus d'ananas	Pineapple juice	Ananassap
Jus de pamplemousse	Grapefruit juice	Grapefruitsap
La maison n'accepte les chèques que sur présentation d'une pièce d'identité	Cheques are accepted only with proof of identity	Het huis accepteert alleen cheques op vertoon van een identiteitsbewijs
La semaine prochaine	Next week	Volgende week
Lait	Milk	Melk
Lampe de chevet	Bedside lamp	Bedlampje
Légumes	Vegetables	Groenten
Les chèques ne sont plus acceptés	Cheques are no longer accepted	Cheques worden niet meer geaccepteerd
Lettre de confirmation	Confirmation letter	Bevestigingsbrief
Liste d'attente	Waiting list	Wachtlijst
Lit d'appoint	Extra bed	Extra bed



MOTS UTILES - NUTTIGE WOORDENSCHAT

Français	English	Nederlands
Lit double	Double bed	Tweepersoonsbed
Lit simple	Single bed	Eenpersoonsbed
Lits jumeaux	Twin beds	Lits-jumeaux
Mode de paiement	Payment method	Betalingswijze
Mouchoirs	Handkerchiefs	Zakdoeken
Moyenne saison	Mid-season	Tussenseizoen
Nappe	Tablecloth	Tafelkleed
Nature	Plain / natural	Natuur, Zonder saus
Nettoyage à sec	Dry cleaning	Stomen
Nettoyer	Clean up	Schoonmaken
Nom et prénom	Full name	Achternaam en voornaam
Non-fumeur	Non-smoking	Niet-rokers
Nous sommes deux	There are two of us	Wij zijn met twee personen
Nous voulons nos chambres à midi	We want the rooms for noon	We willen onze kamers 's middags
Nuit	Night	Nacht
Numéro de chambre	Room number	Kamernummer
Œuf à la coque	Boiled egg	Zachtgekookt ei
On a perdu ma valise	My suitcase has been lost	Mijn koffer is zoek
Orange pressée	Squeezed orange	Versgeperste sinaasappelsap
Oreiller	Pillow	Hoofdkussen
Ouvert 24h sur 24	Open 24 hours a day	24 uur per dag open
Pain au chocolat	Chocolate croissant	Chocoladebroodje
Papier toilette	Toilet paper	Wc-papier, Toiletpapier
Payer à l'avance	Pay in advance	Vooruitbetalen
Payer comptant	Pay cash	In een keer betalen
Penderie	Wardrobe	Kledingkast
Pension complète	Full board	Volpension
Petit déjeuner	Breakfast	Ontbijt



MOTS UTILES - NUTTIGE WOORDENSCHAT

Français	English	Nederlands
Petit lit, berceau	Cot	Kinderbed, wieg
Petit-déjeuner continental	Continental breakfast	Continentaal ontbijt
Piscine	Swimming pool	Zwembad
Plateau de fromage	Cheeseboard	Kaasplateau
Plateau-repas	Meal tray	Maaltijd
Plein tarif	Full price	Normaal tarief
Poissons	Fish dishes	Visgerechten
Poivrière	Pepper pot	Pepervat
Porte	Door	Deur
Pourboire	Tip	Fooi
Prendre un message	Take a message	Een boodschap aannemen
Prix de la chambre	Room rate	Prijs van de kamer
Quel petit-déjeuner ?	What type of breakfast?	Welk ontbijt?
Réception	Reception	Receptie
Remise, réduction	Discount	Korting
Réservation	Booking / reservation	Reservering
Réserver une chambre	Reserve / book a hotel room	Een kamer reserveren/ boeken
Responsable de réception	Reception manager	Receptiemanager
Réveil par téléphone	Wake-up call	Telefonische wekdienst
Rez-de-chaussée	Ground floor	Begane grond
Rideau	Curtain	Gordijn
Rince-doigts	Finger-bowl	Vingerdoekjes
Salade de fruits	Fruit salad	Fruitsalade
Salière	Salt cellar	Zoutvatje
Salle de bain	Bathroom	Badkamer
Savon	Soap	Zeep
Se faire réveiller	Be woken up	Zich laten wekken



MOTS UTILES - NUTTIGE WOORDENSCHAT

Français	English	Nederlands
Sèche cheveux	Hair-dryer	Haardroger, Föhn
Séminaire	Convention	Seminarie
Serveur, serveuse	Waiter, waitress	Ober, serveester
Service d'étage	Room service	Huishoudservice
Serviette	Napkin	Servet
Serviette de toilette	Towel	Handdoek
Spécialités	Specialities	Specialiteiten
Sucre	Sugar	Suiker
Sucrier	Sugar-bowl	Suikerpot
Suite nuptiale	Honeymoon suite	Bruidsuite
Supplémentaire	Additional	Extra
Table	Table	Tafel
Table de nuit	Bedside table	Nachtkastje
Tarif	Rate, fare	Tarief
Tarif familial	Family rate	Gezinstarief
Taxe de séjour	Local tax	Toeristenbelasting
Thé	Tea	Thee
Toilettes	Toilets	Toilet, WC
Toute la soirée	All evening	De hele avond
Tranche	Slice	Schijf, plak
Tranquille, calme	Quiet, calm	Rustig, kalm
Un quart	A quarter	Een kwart
Valise	Suitcase	Koffer
Verre	Glass	Glas
Verre à eau	Water glass	Waterglas
Verre à vin	Wine glass	Wijnglas
Vestiaire	Cloak room	Garderobe
Yaourt	Yoghurt	Yoghurt



EXPRESSIONS USUELLES DAGELIJKSE UITDRUKKINGEN

Français	English	Nederlands
À commander au début du repas	To be ordered at the beginning of the meal	Aan het begin van de maaltijd bestellen
À discrétion, à volonté	All you can eat (and drink)	All you can eat
À emporter	To take away	Afhaal
À l'ancienne	Traditional	A l'ancienne
À la plancha	Grilled on a hot, flat-top grill	A la plancha
À la vapeur	Steamed	Gestoomd
Aigre-doux	Sweet-and-sour	Zoetzuur
Apéritif offert par la maison	Complimentary aperitif	Aperitief van het huis
Ardoise du jour	Daily specials board	Zie ons krijtbord
Au choix	Choice of ...	Naar keuze
Au feu de bois	Charcoal-grilled	Van de houtgrill
Au gré du marché	Depending on availability at the market	Zolang de voorraad strekt
Aujourd'hui, le chef vous propose	Today's special	Gerechten van de dag
Avec supplément	Extra	Tegen bijbetaling
Avoir libre accès à	To have free access to	Vrije toegang hebben tot
Boisson comprise / non comprise	Drink included / not included	Drank inbegrepen / niet inbegrepen
Boisson offerte au choix	Choice of a complimentary drink	Gratis drankje naar keuze
Bouchonné (vin)	Corked	Met kurksmaak
Buffet à volonté	Unlimited buffet	All you can eat buffet
Ce menu n'est pas servi ce soir	This menu is not served at dinner tonight	Dit menu wordt vanavond niet geserveerd
Chaise haute disponible	For babies: high chair available at the table	Kinderstoel beschikbaar
Chariot de desserts	Dessert trolley	Dessertrolley



EXPRESSIONS USUELLES DAGELIJKSE UITDRUKKINGEN

Français	English	Nederlands
Chariot de hors-d'oeuvre	Starters trolley	Hors-d'oeuvres trolley
Cocktail de bienvenue	Welcome drink	Welkomstdrankje
Cocktail sans alcool	Alcohol-free cocktail	Cocktail zonder alcohol
Consulter les suggestions de l'ardoise	See Today's Specials	Zie ook de suggesties op ons krijtbord
De saison	Seasonal	Seizoens
Demandez notre carte des vins	Ask for our wine list	Vraag naar onze wijnkaart
Être vraiment désolé	Be awfully sorry	Het spijt me/je/hem/haar/ons/jullie/hen echt
Faire monter un repas	Have a meal sent up	Een maaltijd naar de kamer brengen
Faire une chambre	To do a room	Een kamer klaarmaken
Fait maison	Home-made	Huisgemaakt
Fermeture hebdomadaire	Weekly closing day	Wekelijkse sluitingsdag
Formule au choix	Choice of the menu	Menuut naar keuze
Fromage ou dessert	Cheese or dessert	Kaas of dessert
Garniture au choix	Choice of garnish	Bijgerecht naar keuze
Grillades au feu de bois	Dishes grilled on a wood fire	Van de houtgrill
Heures des repas de... à...	Meal times: from ... to ...	Maaltijden van ... tot ...
Il n'y a pas de quoi	You are welcome	Geen dank, Graag gedaan
J'ai réservé pour ce soir	I booked a room for tonight	Ik heb voor vanavond gereserveerd
J'annule ma chambre	I would like to cancel my reservation	Ik zou graag mijn kamer willen annuleren
Je suis vraiment désolé	I am so sorry	Het spijt me echt
La maison n'accepte les chèques que sur présentation d'une pièce d'identité	Cheques are accepted only with proof of identity	Het huis accepteert alleen cheques op vertoon van een identiteitsbewijs



EXPRESSIONS USUELLES DAGELIJKSE UITDRUKKINGEN

Français	English	Nederlands
La semaine prochaine	Next Week	Volgende week
Le midi seulement	For lunch only	Alleen 's middags
Les cartes de crédit sont acceptées	Credit cards are accepted	Creditcards worden geaccepteerd
Les chèques ne sont plus acceptés	Cheques are no longer accepted	Cheques worden niet meer geaccepteerd
Les plats	Main courses	Hoofdgerechten
Les plats traditionnels	Traditional dishes	Traditionele gerechten
Menu de dégustation	Tasting menu	Degustatiemenu
Menu des p'tits toqués	Little chefs' menu	Menu voor kleine gastronomen
Menu enfant	Children's menu	Kindermenu
Menu enfant servi jusqu'à 12 ans	Kid's menu for children up to 12 years old	Kindermenu (tot 12 jaar)
Non-fumeur	No-smoking	Niet-rokers
Notre plat du jour et sa garniture	Today's special with vegetables	Ons gerecht van de dag met bijgerecht
Nous voulons nos chambre à midi	We want the rooms for noon	Wij willen de kamers rond 12 uur betrekken
Ouvert 24h / 24	Open 24 hours a day	24 uur per dag open
Par personne	Per person	Per persoon
Plat au choix	Choice of main courses	Gerecht naar keuze
Plat du jour	Today's special	Gerecht van de dag
Plat principal	Main course	Hoofdgerecht
Plats à emporter	Take-away service	Afhaalmaaltijden
Prix nets	Net prices	Nettoprijzen
Quel petit déjeuner ?	What type of breakfast?	Welk ontbijt ?
Selon arrivage	Depending on supply	Naargelang de beschikbaarheid
Selon poids	Depending on weight	Naargelang het gewicht
Spécialité de la maison	Speciality of the house	Specialiteit van het huis



EXPRESSIONS USUELLES DAGELIJKE UITDRUKKINGEN

Français	English	Nederlands
Spécialité régionale	Regional speciality	Specialiteit van de streek
Suggestion du jour	Today's special	Suggestie van de dag
Suggestions du chef	Chef's suggestions	Suggesties van de chef
Sur commande	Made-to-order	Op bestelling
Taxes et services inclus	Taxes and services included	Inclusief belastingen en bediening
Tous nos plats sont accompagnés de... ou...	All our dishes are served with... or...	Bij al onze gerechten wordt... of... geserveerd
Trop cuit	Overdone	Te gaar
Un pot de sauce	A pot of sauce	Potje saus
Uniquement sur réservation	Only by reservation	Uitsluitend op reservering
Vin au pichet	Pitcher of wine	Karafje wijn
Vin compris	Wine included	Wijn inbegrepen



PETITS-DÉJEUNERS - ONTBIJT

Français	English	Nederlands
Biscotte	Rusk	Crackers
Céréales	Cereals	Cornflakes
Compote	Compote	Compote
Confiture	Jam	Jam / Confituur
Croissant	Croissant	Croissant
Fromage blanc	Cottage cheese	Kwark
Fruit	Fruit	Fruit
Œuf	Egg	Ei
Œuf à la coque	Soft-boiled egg	Zachtgekookt ei
Œuf au plat	Fried egg	Spiegelei
Œuf brouillé	Scrambled egg	Roerei
Omelette	Omelette	Omelet
Pain	Bread	Brood
Pain au chocolat	chocolate croissant	Chocoladebroodje
Pain d'épice	Gingerbread	Peperkoek
Pain grillé	Toasted bread	Geroosterd brood
Petit-déjeuner continental	Continental breakfast	Continentaal ontbijt
Quatre-quarts	Pound cake	Cake
Viennoiseries	Danish pastries	Zoete broodjes
Yaourt	Yoghurt	Yoghurt



BOISSONS - DRANKEN

Français	English	Nederlands
Alcool	Alcohol	Alcohol
Americano	Americano	Americano
Apéritif	Aperitif, appetizer	Aperitief
Baileys coffee	Baileys coffee	Koffie met baileys
Bandol rosé AOC Garennes	Bandol rosé AOC Garennes	Bandol rosé AOC Garennes
Bière blanche	White beer	Witbier
Bière blonde	Lager	Blond bier
Bière brune	Stout	Bruin bier
Bière pression	Draught beer	Tapbier
Bière sans alcool	Alcohol-free beer	Alcoholvrij bier
Bières	beers	Bieren
Blanc à la pêche	White wine with peach cream	Witte wijn met perzik
Blanc cassis ou mûre	White wine with blackcurrant or blackberry cream	Witte wijn met zwarte bessen of braambessen
Blaye AOP côte de Bordeaux, château Haut la Valette	Blaye AOP côte de Bordeaux, château Haut la Valette	Blaye AOP côte de Bordeaux, château Haut la Valette
Boissons chaudes	Hot drinks	Warme dranken
Bolée de cidre	Jug of cider	Een glas cider
Bordeaux	Bordeaux	Bordeaux
Bouteille	Bottle	Fles
Bouteille de Champagne	Bottle of Champagne	Fles champagne
Bouteille de cidre doux et brut	Bottle of sweet dry cider	Fles cider doux en fles cider brut
Café	Coffee	Koffie
Café crème, au lait	White coffee	Koffie met melk
Café glacé	Iced coffee	Ijskoffie
Café noir, expresso	Espresso	Espresso



BOISSONS - DRANKEN

Français	English	Nederlands
Calvados	Famous apple brandy from Normandy	Calvados
Cappuccino	Cappuccino	Cappuccino
Carafe d'eau	Pitcher of water	Karafje water
Cépage	Grape variety	Druivensoort
Chocolat chaud	Hot chocolate	Warme chocolademelk
Chocolat en poudre	Chocolate powder	Cacaopoeder
Cidre (doux ou brut)	Cider (sweet or dry)	Cider (doux of brut)
Cidre blanc agrumes	White citrus cider	Blanc & agrumes-cider
Cidre framboise	Raspberry cider	Frambozencider
Cidre	Ciders	Cider
Citron pressé	Squeezed lemon	Versgeperste citroensap
Cointreau	Orange liqueur	Cointreau
Coupe de champagne	Glass of Champagne	Glaasje champagne
Crème de cassis	Blackcurrant liqueur	Zwartebessenlikeur
Décaféiné	Decaffeinated coffee	Décafé
Demi-bouteille	Half-bottle	Halve fles
Demi-pression (0,25l)	Half a pint of draught beer (0.25l)	Glas tapbier (0,25l)
Diabolo	Lemonade with syrup	Priklimonade met siroop
Digestif	Liqueur served after dinner	Digestief
Eau minérale	Mineral water	Mineraalwater
Eau minérale gazeuse	Sparkling water	Sprankelend mineraalwater
Eau-de-vie	Brandy	Brandewijn
Flamish	Flamish	Flamish
Fleur de bière	Fleur de bière	Fleur de bière
Fruits frais pressés	Freshly pressed fruits	Verschillende verse vruchtensappen
Genièvre de Houlle	Houlle gin	Jenever uit Houlle



BOISSONS - DRANKEN

Français	English	Nederlands
Grand-Marnier	Orange liqueur	Grand-Marnier
Genièvre de Houle	Genever gin from Houlle	Jenever uit Houlle
Houille carte noire	Houille carte noire	Houille carte noire
Ice tea	Ice tea	Ice tea
Infusion	Herbal tea	Kruidenthee
Irish coffee	Irish coffee	Irish coffee
Jus d'ananas	Pineapple juice	Ananassap
Jus d'orange	Orange juice	Sinaasappelsap
Jus de fruits	Fruits juice	Vruchtensap
Jus de pamplemousse	Grapefruit juice	Grapefruitsap
Jus de pomme	Apple juice	Appelsap
Jus de tomate	Tomato juice	Tomatensap
Kir cassis, vin blanc	Blackcurrant liqueur with white wine	Zwartebessenlikeur met witte wijn
Kir Normand	Kir Normand	Kir Normand
Kir royal	Blackcurrant liqueur with champagne	Kir royal
Lait	Milk	Melk
Les anisés	Aniseed drinks	De anijslikeurs
Limonade	Lemonade	Limonade
Liqueur de cacao	Cocoa liqueur	Cacaolikeur
Martini (rouge ou blanc)	Martini (red or white)	(Rode of witte) martini
Martini Gin	Martini Gin	Gin Martini
Monaco	Beer with grenadine syrup and lemonade	Monaco (bier met grenadinesiroop en priklimonade)
Muscat	Muscatel	Muskwaatwijn
Noilly mûre	Noilly (Dry Vermouth) with blackberry cream	Braambessennoilly
Orange pressée	Freshly squeezed orange	Versgeperste sinaasappelsap



BOISSONS - DRANKEN

Français	English	Nederlands
Pichet (vin)	Pitcher of wine	Karafje wijn
Pichet de cidre	Pitcher of cider	Karafje cider
Picon bière	Picon beer	Picon bier
Picon vin blanc	Picon white wine	Picon witte wijn
Pineau des Charentes	Pineau des Charentes	Pineau des Charentes
Poire	Perry	Perenwijn
Pommeau	Liqueur made with calvados and cider	Pommeau
Porto (rouge ou blanc)	Port (red or white)	(Rode of witte) port
Preigne IGP reserve pays des Coteaux de Beziers	Preigne IGP reserve pays des Coteaux de Beziers	Preigne IGP reserve pays des Coteaux de Beziers
Punch maison	Home-made punch	Huisgemaakte punch
Rhum Amérique du Sud	South American rum	Zuid-Amerikaanse rum
Rhum Antilles et Caraïbes	West Indies and Caribbean rum	Rum uit de Antillen en Caraïben
Rhum Océan Indien	Indian Ocean rum	Rum van de Indische Oceaan
Rhum	Rum	Rum
Sirop à l'eau	Fruit squash	Siroopdrankje
Thé	Tea	Thee
Thé nature, citron ou crème	Natural, lemon or cream tea	Thee natuur, citroen of met melk
Tomate	Aniseed aperitif with grenadine	Tomate-cocktail
Un panaché	Shandy	Shandy
Un quart	A quarter	Een kwartliter
Un verre de vin blanc	Glass of white wine	Een glas witte wijn
Un verre de vin rouge	Glass of red wine	Een glas rode wijn
Verre à vin	Wine glass	Wijnglas



BOISSONS - DRANKEN

Français	English	Nederlands
Vieille prune	Vieille Prune plum brandy	Vieille prune
Vin chaud	Mulled wine	Glühwijn
Vin de Loire	Loire wine	Loirewijn
Vins blancs	White wines	Witte wijn
Vins rosés	Rosé wines	Roséwijn
Vins rouges	Red wines	Rode wijn
Whisky	Whisky	Whisky



ENTRÉES - HORS D'ŒUVRE - VOORGERECHTEN

Français	English	Nederlands
Accras d'escargot à la crème d'ail	Snail balls with garlic cream	Slakkenbeignetje met knoflookroom
Amuse-bouche	Appetizer or cocktail snack	Amuses, kleine hartige hapjes
Assiette de charcuterie	Plate of charcuterie	Schotel met fijne vleeswaren
Aumônière au fromage de Bergues	Bergues cheese parcel	Bergueskaas in bladerdeeg
Aumônière de champignons forestiers	Forest mushroom parcel	Aumoniere met bospaddenstoelen
Aumônière de Saint-Jacques	Scallops baked in pastry	Sint Jacobs schelpen in bladerdeeg
Avocat aux crevettes	Avocado with shrimps	Avocado met garnalen
Camembert gratiné avec lardons	Camembert au gratin with bacon	Gegratineerde camembert met spekjes
Chiffonnade de jambon cru et melon	Chiffonade of raw ham and melon	Chiffonade van rauwe ham en meloen
Croustillants de Fromage au Parmesan	Crispy Parmesan cheese	Knapperig kaaskoekje met Parmezaanse kaas
Cuisses de Grenouille	Frogs' legs	Kikkerbiljetjes
Douceur de la bergère	Douceur de la bergère	Douceur de la bergère
Douceur fromagère maroilles	Maroilles sweet farmhouse cheese	Douceur met maroillekaas
Douzaine/demi-douzaine d'escargots à l'ail	Dozen / half-dozen garlic snails	6/12 slakken met knoflook
Duo de foie gras de canard	Duo of duck foie gras	Duo van ganzen- en eendenlever
Escargot / Petit gris	Snail / little snail	Escargots/Slakken
Escargots de Radinghem sautés à l'ancienne	Old-fashioned sautéed Radinghem snails	Radinghemslakken gebakken op grootmoeders wijze
Escargots(12) poêlés à l'ail, crème de cresson et croûtons	Snails (12) pan-fried with garlic, cream of cress and croutons	12 in knoflook gebakken slakken, kervelsoep en croutons



ENTRÉES - HORS D'ŒUVRE - VOORGERECHTEN

Français	English	Nederlands
Feuilleté	Pastry	Gerecht in bladerdeeg
Feuilleté de ris d'agneau façon blanquette	Puff pastry with blanquette lamb sweetbreads	Pasteitje met kalfszwezerik op blanquette wijze
Flamiche du jour	Flamiche of the day	Flamiche van de dag
Foie gras	Foie gras	Foie gras
Foie gras de canard cuit chez nous	Duck foie gras cooked our way	Foie gras van eend, door ons bereid
Fois gras de canard « fait maison »	Homemade duck foie gras	Huisgemaakte foie gras van eend
Fromage de tête	Brawn / head cheese	Preskop
Gésier	Gizzard	Gevogeltemaagjes
Gratin de Bergues	Bergues gratin	Berguesgratin
Gratinés de chèvre et de maroilles sur laitue et lardons	Gratinated goat's and Maroilles cheese on lettuce and bacon	Gratin van geitenkaas en maroilles op een bedje van sla met spekjes
Hors d'oeuvre	Starters	Voorgerechten
Jambon artisanal des Pyrénées	Artisanal ham from the Pyrenees	Ambachtelijke ham uit de Pyreneeën
Jambon cru	Cured ham	Rauwe ham
Jambon sec	Dry-cured ham	Droge ham
Maroilles frit	Fried Maroilles	Gebakken maroilleskaas
Mignardise	Appetizer	Zoete lekkernijen
Mille-feuille à l'italienne	Italian mille-feuille	Millefeuille op zijn Italiaans
Œuf cocotte à la bière et au Maroilles	Baked egg with beer and Maroilles	Œuf cocotte met bier en maroilles
Œuf dur	Boiled egg	Hardgekookt ei
Œuf mimosa	Hard-boiled egg cut in half with mayonnaise	Eieren mimosa
Œuf poché au fromage de Bergues fermier	Poached egg with Bergues farmhouse cheese	Gepocheerd ei met Bergues-hoevekaas



ENTRÉES - HORS D'ŒUVRE - VOORGERECHTEN

Français	English	Nederlands
Œuf poché gratiné	Poached egg gratin	Gegratineerd gepocheerd ei
Œufs à la russe	Russian eggs	Russische eieren
Os (2) à moëlle	2 marrowbones	2 mergpijpjes
Pâté en croûte	Preparation of meat baked in a rectangular pastry case	Paté met bladerdeegkorst
Petite tartine au fromage de Bergues gratinée	Small Bergues cheese gratin slices	Gegratineerd toastje met Bergueskaas
Planche apéro charcuterie et fromage	Appetizer platter of charcuterie and cheese	Aperitiefplankje met vleeswaren en kaas
Planche campagnarde	Country platter	Boerenplankje
Pomme de ris de veau braisé	Medallion of braised veal sweetbreads	Gestoomde hele kalfszwezerik
Potage	(Vegetable) Soup	Soep
Presskopf	Brawn / head cheese	Preskop
Quiche lorraine	Tart with eggs, diced bacon or ham and fresh cream	Quiche lorraine
Ravioles de champignons	Mushroom ravioli	Ravioli met paddenstoelen
Rillettes	Bits of pork, goose meat which are first prepared	Rillettes
Ris de veau et son jus réduit	Sweetbread in its reduced juice	Kalfszwezerik met ingedikte saus
Salade alsacienne	Cervelas sausage with Swiss cheese and vinaigrette	Salade alsacienne
Saucisse en feuilleté croustillant	Sausage in crispy puff pastry	Worst in bladerdeeg
Soupe	Soup	Soep
Soupe Maison	Home-made soup	Huisgemaakte soep



ENTRÉES - HORS D'ŒUVRE - VOORGERECHTEN

Français	English	Nederlands
Terrine	Terrine	Terrine
Terrine campagnarde	Country terrine	Boerenterrine
Terrine de canard aux amandes	Duck terrine with almonds	Eendenterrine met amandelen
Terrine de chicorée	Chicory terrine	Andijvierterrine
Terrine de foie de volaille	Poultry liver terrine	Terrine van gevogeltelever
Terrine de foie gras de canard mi-cuit	Semi-cooked duck foie gras terrine	Halfgegaarde terrine van eendenlever
Terrine du Chef et confiture d'oignons	Chef's terrine and onion jam	Terrine van de Chef en uienchutney
Tête de veau	Calf's head	Kalfskop
Tourteau en mille-feuille croustillant	Crispy crab mille-feuille	Noordzeekrab in een knapperige millefeuille
Velouté	Cream soup	Lichtgebonden soep



POISSONS - VIS

Français	English	Nederlands
Accras de morue	Cod fritters	Gefrituurde kabeljauwstukjes
Aile de raie	Skate wing	Rogvleugel
Amande de mer	Dog cockle / European bittersweet	Venusschelpjes
Anchoïade	A mix of anchovies, garlic and olive oil	Anchoïade
Anchois	Anchovies	Ansjovis
Anguille	Eel	Paling
Araignée de mer	Spider crab	Spinkrab
Assiette de coquillages	Shellfish platter	Schaaldierenschotel
Assiette de la mer	Seafood platter	Bord met visspecialiteiten
Assiette Nordique	Nordic platter	Bord met gerookte vis
Assortiment de poissons fumés	Assortment of smoked fish	Assortiment gerookte vis
Bar	Sea bass	Zeebaars
Baudroie (lotte)	Angler fish / monkfish	Zeeduivel / lotte
Beignets de crevettes	Shrimp fritters	Garnalenbeignets
Bigorneaux	Winkles	Alikruiken
Bouquet de crevettes	Bouquet of shrimps	Roze garnalen
Bouquets	Prawns	Steurgarnalen
Brandade de morue	Salted cod pounded with garlic, olive oil, milk or cream	Kabeljauwmousse
Brochet	Pike	Snoek
Bulots	Whelks	Wulken
Burger de poisson	Fish burger	Visburger
Cabillaud	Fresh cod	Kabeljauw
Calmar, Calamar	Squid	Pijlinktvis
Carbonnade de soles à la 3 Monts	Carbonnade of 3 Monts sole	Stoofpotje van tong met 3 Monts-bier



POISSONS - VIS

Français	English	Nederlands
Carpaccio de Saint-Jacques	Scallop carpaccio	Carpaccio van Sint-Jakobsschelpen
Carrelet en mousseline, crème de verveine	plaice mousseline with verben cream	Mousseline van schol, Verveinecrème
Carrelet, pie	Plaice	Schol
Cassolette de daurade	Sea bream cassolette	Zeebrasem uit de oven
Cassolette de fruits de mer	Seafood cassolette	Zeevruchten uit de oven
Cassolette de moules gratinées	Cassolette of mussels au gratin	Gegratineerde mosselen uit de oven
Cassolette de Saint-Jacques	Scallop ramekin	Sint-Jakobsschelpen uit de oven
Cassolette de saumon	Salmon cassolette	Zalm uit de oven
Cassolette du pêcheur	Fisherman's cassolette	Visstoofpotje
Classique burger	Classic burger	Klassieke burger
Colin gratiné	Hake au gratin	Gegratineerde heek/koolvis
Colin, lieu noir	Hake, coley, pollock	Koolvis
Congre	Conger (eel)	Zeepaling
Coquillages	Shellfish	Schelpdieren
Coquille Saint-Jacques	Scallop	Sint-Jakobsschelp
Crabe	Crab	Krab
Crabe farci gratiné	Stuffed crab au gratin	Gegratineerde gevulde krab
Crevette (grise / rose)	Shrimp or prawn	Garnalen (grijs / roze)
Crevettes à l'ail	Garlic shrimp	Garnalen met knoflook
Crevettes grises	Brown shrimps	Grijze garnaaltjes
Crevettes roses	Rose shrimp	Roze garnalen
Croquette de crevettes grises	Brown shrimp croquettes	Grijzegarnalenkroketten
Crustacé	Shellfish	Schaaldieren



POISSONS - VIS

Français	English	Nederlands
Darne	(Fish) steak	Moot
Daurade / dorade (royale)	(Gilt-headed) sea bream	Zeebrasem
Dos de cabillaud	Cod loin	Kabeljauwrug
Ecrevisse	Crayfish	Rivierkreeft
Eglefin, aiglefin	Haddock	Schelvis
Encornet	Squid	Pijlinktvis
Espadon	Swordfish	Zwaardvis
Farandole de poissons du moment	Farandole of fish of the day	Farandole met vissen van het moment
Filet de...	Fillet of...	Filet
Filet de lieu	Fillet of coley / of pollock	Koolvisfilet
Filet de poisson du jour	Fish fillet of the day	Visfilet van de dag
Filet de poisson pané	Fish fillet in breadcrumbs	Cepaneerde visfilet
Fine de claire	Oyster	Fine de claire-oester
Flétan	Halibut	Heilbot
Foie gras de la mer	Seafood foie gras	Foie gras de la mer
Fondant de crabe	Crab fondant	Krabgebakje
Friture de poissons	Fried fish	Gefrituurde vis
Fromage frais au wazabi	Fresh cheese with wasabi	Verse kaas met wasabi
Fruits de mer	Seafood	Zeevruchten, zeebanket
Gambas	Large prawns / King prawns	Gamba's
Gambas grillées	Grilled king prawns	Gegrilde gamba's
Gratin de fruits de mer	Seafood bake / seafood au gratin	Gegratineerde zeevruchten
Gratin du pêcheur	Fisherman's gratin	Visgratin
Haddock	Haddock	Gerookte schelvis
Hareng	Herring	Haring
Homard	Lobster	Kreeft



POISSONS - VIS

Français	English	Nederlands
Huîtres	Oysters	Oesters
Langouste	Crayfish / Spiny lobster	Langoest
Langoustine	Scampi, langoustine	Langoestine
Le Dos d'Eglefin, sauce blanche, waterzoi de légumes	Haddock loin, white sauce, vegetable waterzooi	Schelvisrug, witte saus, waterzooi van groente
Lieu	Pollack	Koolvis
Limande	Dab, a flatfish similar to sole	Schar
Lotte	Monkfish	Zeeduivel
Loup de mer	Seabass	Zeewolf
Maquereau	Mackerel	Makreel
Marennes	Marennes Oysters	Marenne-oesters
Marmite de la mer façon waterzoï	Seafood stew, waterzooi-style	Zeestooftopje op Waterzooiwijze
Marmite de Saint-Jacques en waterzoï	Scallop stew with waterzooi	Stoofpotje van St. Jacobsschelpen met waterzooi
Marmite du pêcheur d'Islande	Fisherman's stew from Iceland	Visstoftootje uit IJsland
Marmites de moules du pays	Regional mussel stew	Gestooftde mosselen uit de streek
Méli mélo de poissons fumés	Smoked fish assortment	Meli melo van gerookte vis
Méli mélo de Saint-Jacques	Scallop assortment	Meli melo van Sint-Jakobsschelpen
Méli mélo saumon fumé et chèvre frais	Smoked salmon assortment with fresh goat's cheese	Meli melo van gerookte zalm en verse geitenkaas



POISSONS - VIS

Français	English	Nederlands
Merlan	Whiting	Wijting
Merlu / merluchon / colin	Hake	Heek
Mérou	Grouper	Tandbaars
Meunière (à la)	Fish coated with flour and sautéed in butter	A la meunière
Morue	Salt cod	Kabeljauw
Moule	Mussel	Mossel
Moule au bergues	Mussels with Bergues cheese	Mosselen met bergues
Moules	Mussels	Mosselen
Moules à l'ail	Garlic mussels	Mosselen met knoflook
Moules à l'estragon	Tarragon mussels	Mosselen met dragon
Moules à la bordelaise	Bordeaux mussels	Mosselen bereid in rode wijnsaus
Moules à la crème	Mussels with cream sauce	Mosselen met room
Moules à la crème d'ail	Mussels with cream and garlic sauce	Mosselen met knoflookroom
Moules à la Dunkerquoise	Dunkirk mussels	Mosselen op Duinkerkse wijze
Moules à la Flamande	Flemish mussels	Mosselen op Vlaamse wijze
Moules à la Normande	Normandy mussels	Mosselen op Normandische wijze
Moules à la Provençale	Mussels provençale	Mosselen op Provençaalse wijze
Moules au camembert	Camembert mussels	Mosselen met camembert
Moules au chèvre	Goat's cheese mussels	Mosselen met geitenkaas
Moules au chorizo	Chorizo mussels	Mosselen met chorizo
Moules au curry	Mussels with Curry sauce	Mosselen met kerrie
Moules au maroilles	Mussels with maroilles cheese	Mosselen met maroilles



POISSONS - VIS

Français	English	Nederlands
Moules au piment	Chilli mussels	Mosselen met Spaanse peper
Moules au Roquefort	Mussels Roquefort cheese,	Mosselen met Roquefort
Moules campagnarde	Country-style mussels	Mosselen op boerenwijze
Moules façon escargot	Snail-style mussels	Mosselen à l'escargot
Moules marinières	Mussels cooked in white wine, with shallots and hers	Mosselen marinière
Nem d'endives froid au crabe	Cold endive spring roll with crab	Koude witlofloempia's met krab
Oursin	Sea-urchin	Zee-egel
Paella aux fruits de mer	Paella with seafood	Paella met zeevruchten
Palourdes, clovisses	Carpet shell, a type of clam	Venusschelpjes
Panaché de poisson, crème de thym	Fish variety, cream of thyme	Vispanaché met tijmcrème
Papillote	Baked in a greased aluminium envelope	In aluminiumpapier bereid Papillote van
Pavé de requin bleu au curry léger	Blue shark steak with light curry	Pavé van blauwe haai met lichte curry
Pavé de saumon	Salmon steak	Zalmpavé
Pavé de saumon grillé mi-cuit	Grilled salmon steak, half-cooked	Halfgare gegrilde zalmpavé
Persillade de Saint-Jacques	Persillade of scallops	Persillade met St. Jakobsschelpen
Pétoncle	Bay scallop	Bonte kamschelpen
Plateau de fruits de mer	Seafood platter	Zeevruchtenschotel
Poêlée de Saint-Jacques	Pan-fried scallops	Gebakken Sint-Jakobsschelpen
Poisson	Fish dish	Visgerechten



Poissons - Vis

Français	English	Nederlands
Praire	Venus (sort of clam)	Venusschelpjes
Queue de langouste	Lobster tail	Langoeststaart
Raie	Skate	Rog
Raie au beurre noir	Skate wing in a butter, parsley, capers and vinegar sauce	Rogvleugel met beurre noir
Rascasse	Scorpion fish	Schorpioenvis
Rouget	Red mullet	Rode mul
Saint-Jacques	Scallop	Sint-Jakobsschelpen
Saint-Jacques poêlés au beurre d'ail	Seared scallops with garlic butter	In knoflookboter gebakken Sint-Jakobsschelpen
Saint-Pierre	John Dory (sea fish)	Zonnevis
Sandre	Pike-perch	Snoekbaars, Zander
Sardine	Sardine or pilchard	Sardien
Sardines grillées	Grilled sardines	Gegrilde sardienen
Saumon	Salmon	Zalm
Saumon fumé	Smoked salmon	Gerookte zalm
Saumon fumé sur toasts	Smoked salmon on toast	Gerookte zalm op toastjes
Seiche	Cuttlefish	Inktvis
Sole	(Dover) sole	Zeetong
Sole meunière	Sole meunière	Zeetong à la meunière
Soupe de poissons	Fish soup	Vissoep
Suggestions du pêcheur selon notre arivage	Fisherman's suggestions according to availability	Vissuggesties (naargelang de beschikbaarheid)
Tagliatelles de gambas	Prawn tagliatelle	Gambatagliatelle
Tartare de saumon	Salmon tartare	Zalmtartaar
Tartare de poisson	Fish tartare (sliced raw fish marinated in lemon)	Vistartaar
Thon	Tuna	Tonijn
Tomate au thon / aux crevettes	Tomato with tuna / shrimps	Tomaat met tonijn / garnalen



Poissons - Vis

Français	English	Nederlands
Tomates aux crevettes	Tomato with shrimps	Tomaat met garnalen
Tourteau	Common crab / hermit crab	Krab
Truite	Trout	Forel
Turbot	Turbot	Tarbot
Un crabe	Whole crab	Een krab
Un demi homard	Half a lobster	Een halve kreeft
Waterzooï de poissons	Fish soup waterzooi	Viswaterzooi



VIANDES - VLEES

Français	English	Nederlands
Agneau	Lamb	Lamsvlees
Aiguillette	Aiguillette (a long, thin slice of meat, poultry or fish)	Reepjes
Aiguillettes de canard	Slices of medium rare duck breast	Kort gebraden reepjes eendenborst
Ailerons de poulet	Chicken wings	Kippenvleugel
Andouille	Chitterling sausage (large sausage made of chitterling guts... usually eaten cold)	Andouille
Andouillette	Small chitterling sausage usually grilled and eaten hot	Andouillette
Assiette anglaise, assiette de charcuterie	Platter of assorted cold cuts	Vleeswarenschotel
Assiette du boucher	Butcher's platter	Vleesassortiment
Assortiment de viandes grillées	Selection of grilled meat	Schotel met gegrilde vleessoorten
Bacon	Bacon	Spek
Baeckeoffe	Alsation stew with marinated meat and potatoes	Baeckeoffe
Bavette d'loyau	Top sirloin	Lendenstuk
Biche	Doe / venison	Hinde
Blanc de poulet	Chicken breast	Kipfilet
Bœuf	Beef	Rund
Boudin blanc	White sausage, made of white meat, eggs and cream	Witte worst
Boudin noir	Sausage, made with pig's blood	Franse bloedworst



VIANDES - VLEES

Français	English	Nederlands
Broche (à la)	Spit-roasted	Aan de spies
Brochette	Skewer	Spies
Caille	Quail	Kwartel
Canard / canette	Duck	Eend
Carpaccio	Carpaccio	Carpaccio
Carré d'agneau	Rack of lamb	Lamsrib
Cassoulet	Cassoulet (meat and bean stew)	Cassoulet
Cerf	Deer / venison	Hert
Cervelle	Brains	Hersenen
Chapon	Capon	Kapoen
Charcuterie	Cold cuts (the preparation and serving of cold slices of meat, usually pork)	Vleeswaren
Chevreuil	Roebuck / venison	Ree
Chiffonnade de jambon cru	Raw ham chiffonade	Gesmoorde salade met rauwe ham
Chipolata	Small sausage made of pork	Chipolata
Chorizo	A spicy Spanish paprika and garlic flavoured sausage	Chorizo
Civet de lièvre	Hare or rabbit in red wine sauce	Hazepeper
Cordon bleu	Schnitzel (escalope coated in breadcrumbs with fries)	Cordon bleu
Côte à l'os, côte de bœuf	Rib roast	Runderribstuk
Côte d'agneau	Lamb chop	Lamskotelet



VIANDES - VLEES

Français	English	Nederlands
Côte de porc	Pork chop	Varkenskotelet
Cuisse de canard	Duck leg	Eendenbout
Cuisse de poulet	Chicken leg	Kippenbout
Cuisses de grenouilles	Frogs' legs	Kikkerbiljetjes
Cuisson : • bien cuit • à point • saignant • bleu	Cooking stock: • well-done • medium • rare • very rare	Caring: • doorbakken • medium • rood, saignant • bleu
Dinde	Turkey	Kalkoenvlees
Échine	Pork loin	Varkensrug
Entrecôte	Rib or sirloin steak, a very tender steak	Entrecote
Entrecôte de bœuf	Beef steak	Runderentrecote
Épaule d'agneau	Lamb shoulder	Lamsschouder
Escalope	Escalope (slice of meat)	Vleeslapje
Escalope de veau panée	Veal escalope coated in breadcrumbs	Gepaneerde kalfsschnitzel
Escargots de Bourgogne	Snails served in their shells with a garlic-parsley sauce	Wijngaardslakken in kruidenboter
Faisan	Pheasant	Fazant
Farce / farci	Stuffing	Gevuld
Faux-filet	Sirloin steak	Lendestuk
Filet de bœuf	Tenderloin	Ossenhaas
Filet mignon	The most tender filet steak	Varkenshaasje
Foie	Liver	Lever
Foie de volaille	Sautéed chicken liver	Levers van gevogelte
Foie gras de canard, d'oie)	Foie gras / rich duck or goose liver paté	Foie gras (van eend of gans)
Fraise de veau	calf's ruffles	Kalfsfraas



VIANDES - VLEES

Français	English	Nederlands
Galette de faisan	Pheasant galette	Hartig taartje met fazant
Gésiers	Gizzards	Gevogeltemaagjes
Gibier	Game	Wildgebraad
Gigot d'agneau	Leg of lamb	Lamsbout
Gîte	Shin of beef	Schenkel
Grillade	Grilled food	Gegrild vlees
Grillades	Grills	Grilgerechten
Haché de bœuf	Minced beef	Rundergehakt
Jambon blanc	Cooked ham	Gekookte ham
Jambon cru	Cured ham	Rauwe ham
Jambon grillé	Grilled ham	Gegrilde ham
Jambonneau	Leg of pork	Hammetje
Jarret	Shin and/or knuckle of veal or beef	Schenkel
Jarret de porc grillé	Grilled pork shank	Gegrilde varkensschenkel
Kassler	Marinated smoked ham	Casselrib
La trilogie gourmande	The gourmet trilogy	smultrilogie
Langue de boeuf	Beef tongue	Ossentong
Lapereau	Young rabbit	Jong konijn
Lapin	Rabbit	Konijn
Lard	Bacon	Spek
Lardons	Diced bacon, lardons	Spekblokjes
Le chariot de l'affineur	Special cheese trolley	Kaastrolley
Les grillades au feu de bois	Meats grilled over a wood fire	Vlees van de houtgrill
Lièvre	Hare	Haas
Magret de canard	Breast of duck	Eendenborst
Magret de canard fumé	Smoked breast of duck	Gerookte eendenborst



VIANDES - VLEES

Français	English	Nederlands
Médailon	Medallion	Médailon
Merguez	Spicy beef or mutton, sausage	Merguez
Noix de veau	Cushion of veal	Kalfsnoot
Nuggets de poulet	Chicken nuggets	Kipnuggets
Oie	Goose	Gans
Onglet	Flank of beef	Malse biefiap
Pâté	Meat pâté	Paté
Pavé de bœuf	Thick-cut beef steak	Runderpavé
Pavé de Charolais	Beef steak	Charolaispavé met saus naar keuze
Pavé de rumsteack	Rump steak	Rumsteak
Perdrix, perdreau	Partridge	Patrijs
Petit salé	Salt pork	Hartig hapje
Pièce de bœuf	Top rump cut of beef	Runderstuk
Pigeon / pigeonneau	Pigeon / young pigeon	Duif
Pintade	Guinea-fowl	Parelhoen
Porc	Pork	Varkensvlees
Poulet	Chicken	Kip
Quenelle	Dumpling	Quenelle
Quenelles de foie	Liver dumpling	Leverquenelle
Râble de lièvre	Saddle of hare or rabbit	Hazenrug
Rillettes	Bits of pork or goose meat which are first prepared as rillauds	Rillettes
Ris de veau	Calf's sweetbread	Kalfszwezerik
Rognon	Kidney	Niertjes
Rosbif	Roast beef	Rosbief
Rôti	Roast	Gebraden
Salami	Salami	Salami
Sanglier	Boar, wild pig	Everzwijn



VIANDES - VLEES

Français	English	Nederlands
Saucisse	Sausage	Worst
Saucisse traditionnelle pur porc de Quaëdypre	Traditional pure pork Quaëdypre sausage	Traditioneel Kwaadiepers varkensworstje
Saucisson	Dried sausage	Droge worst
Selle	Chump	Rugstuk
Selle d'agneau	Saddle of lamb / lamb chump	Lamszadel
Souris d'agneau braisé	Braised lamb shanks	Gesmoorde lamsdij
Steack haché	Minced beef	Tartaartje
Steak tartare	Steak tartare	Steak tartaar
Terrine	Terrine (a sort of paté)	Terrine
Tournedos poêlé	Pan-fried tournedos	Gebakken tournedos
Travers de porc grillés	Grilled pork ribs	Gegrilde spareribs
Tripes de porc	Pork tripe	Varkenspens
Veau	Veal	Kalfsvlees
Viande hachée	Minced meat	Gehakt
VianDES	Eat	Vlees
Volaille	Poultry and fowl	Gevogelte



PLATS CUISINÉS - GERECHTEN

Français	English	Nederlands
Bisque d'écrevisses	Creamy crayfish scalp	Romige rivierkreeftensoep
Blanquette de veau	Veal stew	Blanquette de veau
Bœuf bourguignon	Beef stew	Boeuf bourguignon
Bouchée à la reine /vol au vent	Puff-pastry case with savoury creamed chicken	Vol au vent
Bouillabaisse (soupe de poissons provençale)	Bouillabaisse, Provençal fish and seafood soup	Bouillabaisse
Brochette	Skewer	Spiesjes
Burgers du Chefs : Façon gourmet, en version XXL. Viande d'origine française hachée minute avec sauces maison. frites et croquant de salade	Chef's burgers: Gourmet-style, XXL version. French origin minute-cooked minced meat with homemade sauces. Fries and crispy salad	Burger van de chef: op verrukkelijke wijze, versie XXL. Vers gehakt uit Frankrijk met huisgemaakte saus. Frieten en salade in een krokant deegje
Carré de porcelet à l'aigre doux	Sweet and sour rack of piglet	Ribstuk van speenvarken met agrodolce
Cassolette de ris de veau	Cassolette of sweetbreads	Kalfszwezerik uit de oven
Chapeaux de champignons des bois finement aillés	Woodland mushroom tops with light garlic	Bospaddenstoelhoedjes met knoflook
Choucroute	Sauerkraut	Zuurkoolstampot
Côtelettes d'agneau poêlées	Seared lamb chops	Gebakken lamskotelet
Couscous	Couscous	Couscous



PLATS CUISINÉS - GERECHTEN

Français	English	Nederlands
Croque-madame	Toasted ham and cheese sandwich with a fried egg	Tosti met ham, kaas en spiegelei
Croque-monsieur	Toasted ham and cheese sandwich	Tosti met ham en kaas
Croustade d'escargots de Bourgogne en fricassée & espuma de camembert	Burgundy snail crunch fricassee & camembert foam	Pasteitje met Bourgogneslakken met ragout & espuma van camembert
Croustillant de bœuf aux saveurs thaï	Crispy beef with Thai flavours	Pasteitje van rund met Thaise smaken
Cuisse de canette de Challans aux pommes & griottes	Challans duckling leg with apples & cherries	Eendenbout van Challanseend met appels en zure kersen
Cuisse de lapin à la bière "Goudale" et aux pruneaux	Rabbit leg in "Goudale" beer with prunes	Konijnenbout met Gouladebier en pruimen
Cuisses de grenouilles	Frogs' legs	Kikkerbiljetjes
Curry de poulet	Chicken curry	Kipcurry
Double tranche de foie gras à la mangue caramélisée	Double slice of foie gras with caramelised mango	Dubbelpakje foie gras met gekarameliseerde mango
Douillette au Maroilles	Douillette sausage in Maroilles cheese	Douillette met Maroilles
Emincé de volaille au Maroilles	Minced chicken	Plakje gevogelte met Maroilles
Entrecôte grillée au beurre persillé	Grilled rib steak in parsley butter	Gegrilde entrecote met peterselieboter
Escalope de ris de veau façon Rossini	Escalope of sweetbreads Rossini-style	Kalfszwezerikschnitzel Rossini
Escalope de volaille au Bergues	Bergues poultry escalope	Gevogelteschnitzel met Bergues
Escalopes de poulet à la crème	Chicken escalope with cream	Kipschnitzel met room



PLATS CUISINÉS - GERECHTEN

Français	English	Nederlands
Estouffade de bœuf	Braised beef	Estouffade de boeuf (runderstoofpotje)
Filet de bœuf au Roquefort	Fillet of beef with Roquefort cheese	Ossenhaas met Roquefort
Filet de bœuf aux morilles et foie gras	Fillet of beef with morels and foie gras	Ossenhaas met morilles en foie gras
Filet de poulet au Maroilles	Maroilles chicken fillet	Kipfilet met Maroilles
Filet de poulet gratiné au Maroilles	Chicken fillet with Maroilles cheese gratin	Gegratineerde kipfilet met Maroilles
Filet mignon à la bière et aux pruneaux	Filet mignon with beer and prunes	Varkenshaasje/Ossenhaas met bier en pruimen
Fricassé de rognons de veau aux champignons de Paris et Armagnac	Fricassee of veal kidneys with Paris mushrooms and Armagnac	Ragout van kalfsnietjes met champignons en Armagnac
Gardianne de taureau	Bull stew	Stoofpot van stierenvlees
Hachis parmentier	Shepherd's pie	Hachis parmentier (gehaktschotel)
La carbonnade Flamande à la bière	Flemish beer carbonade	Vlaamse stoverij in bier
Magret de canard au miel	Duck breast fillet with honey	Eendenborstfilet met honing
Navarin printanier	Navarin lamb (lamb stew with spring vegetables and potatoes)	Lamsragout met verse groente
Noix de joue de porc confit à la bière	Pork cheek confit with beer	Met bier gekonfijte kalfswangetjes
Omelette nature / omelette complète / garnie	Plain omelette / whole omelette / garnished	Omelet natuur / omelet complet / gevulde omelet
Pain Bagnat	Sandwich with mayonnaise, salad, tomato, hard-boiled egg, tuna	Pain Bagnat



PLATS CUISINÉS - GERECHTEN

Français	English	Nederlands
Palette à la diable	Cooked ham in beer and mustard sauce	Gesmoord varkensvlees met mosterd
Parmentier de canard confit	Shepherd's pie with duck confit	Parmentier met gekonfijte eend
Paupiette	Stuffed rolled escalope of meat, poultry, fish	Rolletjes van vlees of vis
Pavé au Maroilles	Steak with Maroilles cheese	Pavé met Maroilles
Pavé de bœuf farci au foie gras de canard	Beef steak stuffed with duck foie gras	Gevulde runderpavé met eendenlever
Pavé de cerf, betterave et jus corsé	Deer steak, beetroot and strong juice	Hertenpavé, bieten en pittige jus
Pennes aux deux foies gras	Penne with two types of foie gras	Penne met twee foie gras
Petit salé	Salt pork	Hartig hapje
Pizza 4 fromages	4-cheese pizza	Pizza met 4 kazen
Pizza chèvre miel	Honey and goat's cheese pizza	Pizza met honing en geitenkaas
Pizza montagnarde	Mountain pizza	Pizza uit de bergen
Pizza napolì	Pizza napolì	Pizza napolì
Pizza reine	Pizza reine	Pizza regina
Pot-au-feu	Beef and vegetable stew	Stoofpunt van vlees en groenten
Potée	Hotpot (pork cooked in an earthenware pot with cabbage and potatoes)	Stoofpot
Potjevleesch à l'ancienne	Traditional potjevleesch	Ouderwets potjevleesch
Quiche lorraine	Tart with eggs, diced bacon or ham and fresh cream	Quiche lorraine
Raclette savoyarde	Savoyard raclette	Raclette uit de Savoye
Ragoût	Stew	Ragout



PLATS CUISINÉS - GERECHTEN

Français	English	Nederlands
Risotto crémeux au parmesan	Creamy risotto with Parmesan cheese	Romige risotto met Parmezaanse kaas
Risotto crémeux aux pleurotes et champignons de Paris, crème au lard et tuile et parmesan	Creamy risotto with oyster mushrooms and mushrooms from Paris, bacon cream, fancy "tuile" crisps and Parmesan	Romige risotto met oesterzwammen en champignons, room met spek, amandelkrollen en Parmezaanse kaas
Rognons de veau sautés aux champignons	Veal kidneys sautéed with mushrooms	Gebakken kalfsnierjes met paddenstoelen
Royal Burger du chef : poitrine de lard grillée, oignons caramélisés, Cheddar, tomates, salade, la fameuse sauce maison.	Chef's Royal Burger: grilled bacon breast, caramelised onions, Cheddar, tomatoes, salad, famous homemade sauce.	Royal Burger van de chef: gegrild spek, gekarameliseerde uien, cheddar, tomaten, sla en de beroemde huisgemaakte saus
Salade aux lardons	Bacon salad	Salade met spekjes
Salade aux noix	Walnut salad	Notensalade
Salade de chèvre chaud au miel sur toasts	Warm goat's cheese salad with honey on toast	Salade met warme geitenkaas en honing op toastjes
Salade jambon cru melon	Ham and melon salad	Salade van rauwe ham en meloen
Salade Roquefort et noix	Salad, Roquefort, nuts	Salade met Roquefort en noten
Souris d'agneau cuite longuement, jus thym et menthe	Slow-cooked lamb shank, thyme and mint sauce	Langgegaarde lamsdij, tijmsaus en munt
Spaghetti bolognaise	Spaghetti bolognaise	Spaghetti bolognaise
Suprême de poulet au fromage de Bergues	Chicken breast with Bergues cheese	Suprême van kip met Bergueskaas
Taboulé	Tabouli, tabouleh (eastern salad with bulgur, parsley, tomatoes, bell peppers, onions, mint)	Taboulé



PLATS CUISINÉS - GERECHTEN

Français	English	Nederlands
Tartare (préparé par le chef)	Steak tartare (prepared by the chef)	Steak tartaar (bereid door de chef)
Tartare de bœuf cru ou mi-cuit	Raw or half-cooked beef tartare	Rauwe of halfrauwe rundertartaar
Tartare de poissons (poissons frais crus citronnés hachés à la commande)	Fish tartare (sliced raw fish marinated in lemon)	Gehakte tartaar van verse rauwe vis met citroensap
Tarte flambée	Flambéed tart (baked thin bread dough with cream, onions and bacon)	Tarte flambée
Tartine de chèvre gratinée	Goat's cheese slices	Gegratineerd toastje met geitenkaas
Tartine de Maroilles gratinée	Maroilles slices au gratin	Gegratineerd toastje met Maroilleskaas
Tartines flamandes gratinées	Flemish slices au gratin	Vlaamse gegratineerde toastjes
Thon à la provencale	Tuna with a sauce of white wine, tomatoes, anchovies, garlic, onions, capers and basil	Tonijn op zijn Provençaals
Tournedos Rossini	Tournedos Rossini	Tournedos Rossini
Travers de porc sur planche	Plate of pork ribs	Plankje spareribs
Waterzoi de volaille	Chicken waterzooi	Waterzooi van gevogelte
Welsh complet frites	Ham, bread, fried egg, Cheddar	Complete welsh met fieten
Welsh du boucher	Butcher's Welsh rarebit	Welsh van de slager
Welsh flamand	Flemish Welsh rarebit	Vlaamse welsh



ACCOMPAGNEMENTS - BIJGERECHTEN

Français	English	Nederlands
Agrumes	Citrus fruits	Citrusvruchten
Airelle	Blueberry	Bosbessen
Amandes	Almonds	Amandelen
Ananas	Pineapple	Ananas
Artichaut	Artichoke	Artisjok
Asperge	Asparagus	Asperge
Assiette de fruits frais	Fresh fruit	Vers fruit
Aubergine	Aubergine / eggplant	Aubergine
Avocat	Avocado	Avocado
Basilic	The herb, sweet basil	Basilicum
Betterave rouge	Beetroot	Rode biet
Bolets, cèpes	Boletus mushrooms, ceps,	Eekhoortjesbrood
Bouillon de poule	Chicken broth	Kippenbouillon
Brunoise	Diced vegetables	In dobbelsteentjes
Carottes	Carrots	Wortelen
Champignons	Mushrooms	Paddenstoelen
Chapelure	Breadcrumbs	Paneermeel
Châtaignes / marrons	Chestnuts	Tamme kastanjes
Chicorée	Witloof, Belgian endive	Witlof (chicorée de Bruxelles), andijvie (chicorée endive)
Chou (légume)	Cabbage	Kool
Chou-fleur	Cauliflower	Bloemkool
Citron	Lemon	Citroen
Citron vert	Lime	Limoen
Citrouille	Pumpkin	Pompoen
Compote d'oignons	Onion compote	Uienmoes
Compotée de chorizo et poivrons	Chorizo compote with peppers	Moes van chorizo en paprika
Concombre	Cucumber	Komkommer



ACCOMPAGNEMENTS - BIJGERECHTEN

Français	English	Nederlands
Courgette	Zucchini, courgette	Courgette
Croûtons	Tiny cubes of crisp-fried bread roasted in oil or butter	Croutons
Crudités de saison	Selection of seasonal raw vegetables	Seizoensgebonden rauwkostsalade
Echalote	Shallot	Sjalotjes
Endive	Belgian endive	Andijvie
Epinards	Spinach	Spinazie
Fenouil	Fennel	Venkel
Figue	Fig	Vijg
Fond d'artichaut	Artichoke heart	Artisjokbodem
Fondue d'endives	Endive fondue	Gestooftde witlof
Fondue de poireaux	Slowly-simmered leeks	Preifondue
Forestière (à la)	With mushrooms	Met paddestoelen
Fraises	Strawberries	Aardbeien
Framboises	Raspberries	Frambozen
Frites	French fries	Fieten
Fruits de la passion	Passion fruit	Passievruchten
Fruits rouges	Red berries	Rood fruit
Galette de riz	Rice cake	Rijstwafel
Garniture	Garnish	Bijgerecht
Genièvre	Juniper berry	Jenever
Girolles, chanterelles	Chanterelles	Cantharellen
Gratin / gratinée	Baked dish with a topping of grated cheese and sometimes breadcrumbs	Gratin / Gegratineerd
Gratin dauphinois	Sliced potatoes baked with cream and browned on top	Gratin dauphinois
Groseille	Redcurrant	Aalbes



ACCOMPAGNEMENTS - BIJGERECHTEN

Français	English	Nederlands
Haricots blancs	White beans	Witte bonen
Haricots rouges	Red beans	Bruine bonen
Haricots verts	Green beans / French beans	Sperziebonen
Julienne de légumes	thinly sliced vegetables (in the shape of a match)	Smalle reepjes van groenten
Légumes	Vegetables	Groenten
Légumes croquants	Crunchy vegetables	Krokante groente
Légumes d'antan	Old-style vegetables	Vergeten groente
Lentilles	Lentils	Linzen
Mâche	Lamb's lettuce	Veldsla
Maïs	Sweet corn	Mais
Melon	Melon	Meloen
Mesclun	Salad mix of young salad leaves	Mesclun
Miel	Honey	Honing
Mirabelle	Yellow plum	Mirabel
Morille	Morel mushroom	Morielje
Mûre	Mulberry / blackberry	Braambes
Myrtilles	Blueberries	Blauwe bosbes
Navet	Turnip	Knol
Noisette	Hazelnut	Hazelnoot
Noix	Walnut	Walnoten
Nouilles chinoises	Chinese noodles	Chinese noedels
Orange	Orange	Sinaasappel
Pain	Bread	Brood
Pain d'épices	Gingerbread	Peperkoek
Patate douce	Sweet potato	Zoete aardappel
Pâtes	Pasta	Deegwaren, Pasta
Pêche	Peach	Perzik



ACCOMPAGNEMENTS - BIJGERECHTEN

Français	English	Nederlands
Petits légumes	Baby vegetables	Lentegroente
Petits pois	Peas	Erwten
Pissenlit	Dandelion	Paardenbloem
Pistache	Pistachio	Pistache
Pleurottes	Oyster mushrooms	Oesterzwammen
Pointes d'asperge	Asparagus tips	Aspergekoppen
Poire	Pear	Peer
Poireau	Leek	Prei
Pois chiches	Chickpeas	Kikkererwten
Poivrons verts, rouges, jaunes	Green, red, yellow bell peppers	Groene, rode, gele paprika's
Pomme	Apple	Appel
Pommes dauphines / duchesse	Deep-fried croquettes of puréed potato mixed with puff pastry	Aardappelballetjes uit de oven
Pommes de terre	Potatoes	Aardappel
Pommes de terre sautées	Sautéed potatoes	Gebakken aardappelen
Pommes frites	Chips / French fries	Frieten
Pommes vapeur	Steamed potatoes	Gestoomde aardappels
Potiron	Pumpkin	Pompoen
Purée	Mashed vegetables	Puree
Quetsche	Plum	Quetsch
Radis	Radish	Radijs
Raifort	Horse-radish	Mierikswortel
Raisins	Grapes	Druiven
Ratatouille	Provençal dish with tomatoes, aubergine, onions, sweet peppers, courgettes and garlic	Ratatouille
Rhubarbe	Rhubarb	Rabarber
Riz	Rice	Rijst



ACCOMPAGNEMENTS - BIJGERECHTEN

Français	English	Nederlands
Salade	Salad	Sla
Salade composée	Mixed salad	Gemengde salade
Salade verte	Green salad	Groene sla
Salicorne	Glasswort	Zeekraal
Sauce au beurre blanc	Butter whipped up with vinegar or white wine and shallots	Witte botersaus
Sauce béarnaise	A creamy sauce made with egg-yolks, vinegar, shallots, butter, white wine and tarragon	Bearnaisesaus
Sauce béchamel	A creamy white sauce made with flour, butter and milk	Béchamelsaus
Sauce beurre maître d'hôtel	Parsley butter served with grilled meat and fish	Beurre maître d'hôtel-saus
Sauce grand veneur	Sauce for game	Peppersaus
Sauce mornay	Sauce made of white béchamel sauce and cheese	Mornaysaus
Sauce tartare	Cold mayonnaise sauce with pounded hard-boiled egg-yolks, chopped onions, mustard, gherkins, capers and herbs	Tartaarsaus
Semoule	Semolina	Griesmeel
Spaetzele	Noodles	Spätzle
Tagliatelles	Tagliatelle	Tagliatelle
Tomates confites	Sun-dried tomatoes	Gekonfijte tomaten
Tomates fraîches	Fresh tomatoes	Verse tomaten
Truffes	Truffles	Truffels



ÉPICES & CONDIMENTS KRUIDEN EN SPECERIJEN

Français	English	Nederlands
Ail	Garlic	Knoflook
Aïoli	Garlic mayonnaise	Aïoli
Amandes caramélisées	Caramelised almonds	Gekarameliseerde amandelen
Aneth	Dill	Dille
Anis	Aniseed	Anijs
Aromates	Herbs	Aromatische kruiden
Badiane	Chinese aniseed	Steranijs
Basilic	Basil	Basilicum
Béchamel	Bechamel	Béchamel
Beurre	Butter	Boter
Beurre au vinaigre de framboises	Butter with raspberry vinegar	Boter met frambozenazijn
Beurre d'ail	Garlic butter	Knoflookboter
Beurre salé	Salted butter	Gezouten boter
Cannelle	Cinnamon	Kaneel
Câpres	Capers	Kappertjes
Caramel " maison " au beurre salé de Guérande	"Homemade" caramel with Guérande salt butter	Huisgemaakte karamel met Guérandezeezoutboter
Cassonade	Soft brown sugar	Bruine suiker
Céleri	Celery	Selderij
Cèpes	Porcini mushrooms	Eekhoortjesbrood
Cerfeuil	Chervil	Kervel
Cerneaux de noix	Nut kernels	Gepelde walnoten
Chantilly	Whipped cream	Slagroom
Chutney de mangues	Mango chutney	Mangochutney
Ciboulette	Chive	Bieslook
Confiture d'oignons	Onion jam	Uienchutney
Confiture de fraise ou mirabelle	Strawberry or mirabelle jam	Aardbeien- of mirabellenjam
Confiture de fruits	Fruit jam	Vruchtenjam



ÉPICES & CONDIMENTS KRUIDEN EN SPECERIJEN

Français	English	Nederlands
Copeaux de parmesan	Parmesan shavings	Snippers Parmezaanse kaas
Cornichons	Pickle / pickled gherkin	Augurken
Coulis	Liquid purées of fruit, vegetables or (shell) fish	Coulis
Crème fraîche	Fresh cream	Zure room
Croûtons	Tiny cubes of crisp-fried bread roasted in oil or butter	Croutons
Cumin	Caraway	Komijn
Curry	Curry	Kerrie
Échalottes	Shallots	Sjalotjes
Épices	Spices	Specerijen
Estragon	Tarragon	Dragon
Fleur de sel	Pure sea salt	Fleur de sel
Gingembre	Ginger	Gember
Herbes	Herbs	Kruiden
Herbes de Provence	Provence herbs	Provençaalse kruiden
Huile	Oil	Olie
Huile d'olive	Olive oil	Olijfolie
Ketchup	Ketchup	Ketchup
Mayonnaise	Mayonnaise	Mayonaise
Mayonnaise maison	Homemade mayonnaise	Huisgemaakte mayonaise
Menthe	Mint	Munt
Miel	Honey	Honing
Moutarde	Mustard	Mosterd
Noix de coco	Coconut	Kokosnoot
Noix de muscade	Nutmeg	Nootmuskaat
Nutella	Nutella	Nutella
Oignon	Onion	Ui



ÉPICES & CONDIMENTS KRUIDEN EN SPECERIJEN

Français	English	Nederlands
Oignons cuisinés	Cooked onions	Bereide uien
Oignons frits	Fried onion salad	Gebakken uitjes
Olives	Olives	Olijven
Olives noires	Black olives	Zwarte olijven
Origan	Origano	Oregano
Oseille	Sorrel	Zuring
Pain	Bread	Brood
Pain d'épices	Gingerbread	Peperkoek
Pain de seigle	Rye bread	Roggebrood
Pain grillé	Toast	Geroosterd brood
Persil / persillé	Parsley	Peterselie
Persillade	Finely-chopped parsley and shallots (or garlic)	Persillade
Pignons	Pine nuts	Pijnboompitten
Piment rouge	Red pepper	Rode peper
Poivre (noir, vert)	Pepper (Black, green)	(Zwarte, groene) peper
Raisins secs	Raisins	Rozijnen
Romarin	Rosemary	Rozemarijn
Rouille	Spicy Provençal sauce	Rouille
Safran	Saffron	Saffraan
Sauce au poivre	Green pepper sauce	Pepersaus
Sauce cocktail	Cocktail sauce	Cocktailsaus
Sauce échalotes	Shallot sauce	Sjalottensaus
Sauce périgourdine	Perigord sauce	Perigordsaus
Sauce poivre	Pepper sauce	Pepersaus
Sauce tartare	Tartare sauce	Tartaarsaus
Sauge	Sage	Salie
Sel	Salt	Zout
Sel de Guérande	Guérande salt	Zeezout uit Guérande
Sucre	Sugar	Suiker



ÉPICES & CONDIMENTS KRUIDEN EN SPECERIJEN

Français	English	Nederlands
Tapenade	Thick paste made of tuna, capers and olives pounded with anchovies, spread on toast	Tapenade
Thym	Thyme	Tijm
Vanille	Vanilla	Vanille
Vinaigre	Vinegar	Azijn
Vinaigrette	Traditional oil and vinegar dressing for salads	Vinaigrette
Xérès	Sherry	Xérès / Jerez



FROMAGES - KAZEN

Français	English	Nederlands
Assiette de 3 fromages	Platter of 3 cheeses	3 soorten kaas
Assiette de camembert frit	Plate of fried camembert	Bord met gebakken camembert
Assortiment de fromages fermiers	Assortment of farmhouse cheeses	Assortiment hoevekazen
Brebis	Sheep's cheese	Schapekaas
Chèvre	Goat's cheese	Geit
Copeaux de parmesano reggiano	Parmigiano Reggiano shavings	Snippers parmesano reggiano
Emmental	Emmental	Emmentaler
Fromage	Cheese	Kaas
Fromage à raclette	Raclette cheese	Raclettekaas
Fromage blanc	Cottage cheese	Kwark
Gorgonzola	Gorgonzola	Gorgonzola
Gruyère râpé	Grated Swiss cheese	Geraspte gruyèrekaas
Mozzarella	Mozzarella	Mozzarella
Munster	Strong Vosges mountain cheese	Munsterkaas
Reblochon	Reblochon	Reblochon
Roquefort	Blue-veined sheep's cheese	Roquefortkaas



DESSERTS - NAGERECHTEN

Français	English	Nederlands
Amandine	Almond tart	Amandelgebakje
Amandine aux poires	Amandine of pears	Amandelgebakje met peren
Ananas	Pineapple	Ananas
Assiette gourmande (assortiment de petits desserts)	Foodies' platter (assortment of small desserts)	Dessertassortiment (kleine nagerechten)
Baba au rhum	Sponge cake steeped in rum	Baba met rum
Baba au rhum de votre choix et arrosez-le vous-même	Rum baba of your choice for you to sprinkle yourself	Baba met rum naar keuze (rum apart geserveerd)
Baileys coffee	Baileys coffee	Koffie met baileys
Banana split	Vanilla ice, chocolate ice, strawberry sorbet, banana, hot chocolate sauce and whipped cream	Banana split
Banane flambée au vieux rhum, Sorbet aux fruits de la passion	Banana flambéed with old rum, passion fruit sorbet	Geflambeerde banaan met oude rum, Sorbet met passievrucht
Banane glacée, Tapioca Vert et Coriandre, Suzette au Vieux Rhum	Iced Banana, Green Tapioca and Coriander, Suzette with Old Rum	Ijsbanaan, Groene Tapioca en Koriander, Suzette met oude rum
Bavarois	Cold dessert containing whipped cream and egg custard	Bavarois
Beignet	Doughnut	Beignet
Biscuit frangipane, crème d'amande, duo pomme-poire	Biscuit frangipane, almond cream, apple-pear duo	Frangipanekoekje, amandelcrème, duo van appel en peer
Biscuits	Cookies	Koekjes



DESSERTS - NAGERECHTEN

Français	English	Nederlands
Boule (de glace)	(ice cream) scoop	(Ijs)bol
Bredele	Buttercakes	Kleine kerstkoekjes
Brésilienne	Brazilian	Brésilienne
Brioche façon pain perdu au caramel beurre salé	French toast bread roll with caramel salt butter	Brioche als wentelteefje met gezouten boter en karamel
Brisure de spéculoos	Broken speculoos	Speculaaskruimels
Cacahuètes caramélisées	Caramelised peanuts	Gekarameliseerde pinda's
Café liégeois	Liège coffee	Café liégeois
Caramel	Caramel	Karamel
Caramel au beurre salé	Salted butter caramel	Karamel met gezouten boter
Ch'tiramisu à la chicorée et au spéculoos	Tiramisu with chicory and speculoos	Ch'tiramisu met chicorei en speculaas
Chantilly	Whipped cream	slagroom
Charlotte	Baked pudding (fruit or cream filling)	Charlotte
Chocolat	Chocolate	Chocolade
Chocolat en moelleux, crème de pralines roses	Chocolate fondant, pink praline cream	Romig chocoladetaartje roze crèmepralines,
Chocolat liégeois	Vanilla ice, chocolate, whipped cream	Chocolat liégeois
Chou (pâtisserie)	Savoury bun	Soesje
Choux	Cabbage	Soesjes
Clafoutis	Thick batter cake with fruit	Clafoutis
Colonel	Lemon or lime sorbet with vodka	Coupe Colonel
Colonel	Colonel	Coupe Colonel
Compote	Compote	Compote
Compote de pomme	Stewed apple	Appelcompote
Confiture de myrtilles	blueberry jam	Blauwebosbessenjam



DESSERTS - NAGERECHTEN

Français	English	Nederlands
Confiture de rhubarbe	Rhubarb jam	Rababerjam
Corbeille de fruits	Fruit basket	Mandje vruchten
Coulis	Coulis	Coulis
Coupe de glace	Ice cream cup	Ijscoupe
Coupe exotique	Exotic glass	Exotische coupe
Coupe flamande	Flemish glass	Vlaamse coupe
Crème	Cream	Room
Crème anglaise	Custard	Crème anglaise
Crème brûlée	Rich cream custard with a topping of burnt brown sugar	Crème brûlée
Crème caramel / renversée	Vanilla custard with caramel sauce	Crème caramel / Pudding
Crème chantilly	Whipped cream containing sugar and vanilla	Slagroom
Crème pâtissière	Pastry cream confectioner's custard	Banketbakkersroom
Crêpe	Thin, wheat-flour pancake	Pannenkoek
Crêpe classique	Classic crepe	Klassiek fiensje
Crêpe flambée	Flambéed crepe	Geflambeerd fiensje
Crêpe gourmande	Gourmet crepe	Smulfiensje
Dame blanche	Vanilla ice-cream case filled with almond-milk egg mousse	Dame blanche
Dame noire	Dark lady	Dame noire
Délice de chocolat chaud sur caramel d'orange	Hot chocolate delight on orange caramel	Lekkernij met warme chocolade met sinaasappelkaramel
Dessert du jour	dessert of the day	Nagerecht van de dag
Flamish coffee	Flemish coffee	Vlaamse koffie



DESSERTS - NAGERECHTEN

Français	English	Nederlands
Flan	Custard tart (pastry crust filled with a sweet or savoury custard)	Flan
Fondant au chocolat	Chocolate fudge cake	Chocoladetaartje
Fondant chocolat noir et son caramel au beurre salé	Dark chocolate fondant with salted butter caramel	Puur chocoladetaartje met karamel van gezouten boter
Fraise	Strawberry	Aardbei
Framboise	Raspberry	Framboos
Frangipane	An almond pastry cream	Frangipane
Fromage blanc	Cottage cheese	Kwark
Fruits de la passion	Passion fruit	Passievrucht
Fruits du moment	Fruit of the day	Fruit van het seizoen
Fruits rouges	Red fruits	Rood fruit
Gaufres	Waffles	Wafel
Gelée	Jelly	Gelei
Genièvre de Houlle	Houille gin	Jenever uit Houlle
Génoise	Sponge cake	Génoise
Glace	Ice cream	Ijs
Glace aux smarties	Smarties ice cream	Ijsjes met smarties
Glaces	Ice creams	Ijs
Ile flottante	Ile flottante (dessert of whipped poached egg-whites floating in vanilla custard and topped with almonds)	Ile flottante
Kugelhof	Kugelhof	Kugelhof
Meringue	Meringue	Meringue
Merveilleux	Merveilleux	Meringuegebakje
Mille-feuille	Cake consisting of paper-thin layers of puff-pastry and pastry custard	Millefeuille



DESSERTS - NAGERECHTEN

Français	English	Nederlands
Moelleux au chocolat fondant	Chocolate fondant cake	Zacht chocoladetaartje
Mousse	Cold soufflé or frothy dessert	Schuim
Mystère	Ice cream with crushed almonds	Mystèredessert
Nappage	Topping	Saus
Nos autres petites gourmandises	Our other little treats	Onze overige lekkernijen
Nos tartes régionales	Our regional tarts	Ons regionale gebak
Nougat glacé	Iced nougat	Nougatijs
Omelette norvégienne	"Baked Alaska" (ice cream on sponge cake covered with meringue and browned quickly in a hot oven)	Noorse omelet
Pain d'épices	Gingerbread	Peperkoek
Parfums (glace)	Flavours	Ijssmaken
Pâtisserie	Pastries	Gebak
Pêche Melba	Vanilla ice-cream topped with peaches in syrup and coated in raspberry purée	Pêche Melba
Pistache	Pistachio	Pistache
Poire belle Hélène	Vanilla ice, chocolate ice, pear sorbet, pear syrup, chocolate sauce, whipped cream	Poire belle Hélène
Pomme	Apple	Appel
Pommes caramélisées	Caramelised apples	Gekarameliseerde appels
Praliné	Praline	Praliné
Praliné au chocolat	Chocolate praline	Praliné met chocolade



DESSERTS - NAGERECHTEN

Français	English	Nederlands
Profiteroles	Little choux-pastry balls with sweet custard pastry-cream or vanilla ice-cream and chocolate sauce	Profiteroles
Quatre-quarts	Pound cake	Quatre-quarts-cake
Rhum raisins	Rum-and-raisin	Rumrozijnen
Salade de fruits	Fruit salad	Fruitsalade
Sorbet	Water-ice	Sorbet
Tarte à la rhubarbe	Rhubarb tart	Rabarbertaart
Tarte au fromage	Cheesecake	Kaastaartje
Tarte au spéculoos et à la bière	Speculoos (spicy biscuit) and beer tart	Taartje met speculaas en bier
Tarte aux pommes	Apple pie	Appelgebakje
Tarte du jour	Tart of the day	Taartje van de dag
Tarte fine à la cassonade	Thin brown sugar tart	Cassonadetaartje
Tarte Flambée au calvados	Flambé tarte with calvados	Met calvados geflambeerd taartje
Tarte flambée	Flambé tarte	Geflambeerd taartje
Tarte plaisirs	Tarte plaisirs	Overheerlijk gebakje
Tarte Tatin	Upside-down caramelized apple tart	Tarte Tatin
Tartelette	Tartlet / little tart	Taartje
Tiramisu	Tiramisu	Tiramisu
Tuiles aux amandes	Almond biscuit	Amandelkoekjes
Une part de tarte maison	A slice of homemade pie	Een stukje huisgemaakte taart
Vacherin glacé	Meringue rings filled with whipped cream or ice-cream	Ijstaart
Vanille	Vanilla	Vanille
Yaourt	Yoghurt	Yoghurt



CONTACTS

AGUR :

Pascale Montefiore
p.montefiore@agur-dunkerque.org

Sophiane Demarcq
s.demarcq@agur-dunkerque.org

Westtoer :

Iris Van der Borght
iris.vanderborght@westtoer.be

CUD :

Fabrice Pieters
fabrice.pieters@cud.fr

FTLB :

Audrey Quoitin
a.quoitin@ftlb.be



TENDANCES

www.tendances-tourisme.org