

من مصطلحات المطاعم فرنسي-عربي

ترد على المكتب قوائم مصطلحات باللغة الفرنسية مما يستعمل في بعض الاجهزة بالمغرب قصد تعريبها في اطار الحملة التي تقوم بها مختلف القطاعات في مجال التعريب ونحن ننشر تباعا المقابلات العربية التي انتقيناها تمهيدا للفائدة .

HORS D'OEUVRES ET ENTREES

مقابلات ومداخل

	EXPLICATIONS	الشروح
— Les trois salades Fassies	Tradition, Marocaine, poivrons et tomates, carottes et oranges.	تقليد مغربي (فليفلات وطماطم وجزر وبرتقال)
السلطات الفاسية الثلاث		
— Salade Niçoise	Haricots verts ; pommes de terre, tomates, thon, anchois, et rondelles d'œuf dur.	لوبيا خضراء — بطاطس — طماطم — طن — بلم وشرائع بيض مسلوق
سلطة « نيس »		
— Cocktail de Crevettes Sauce Corail	Crevettes décortiquées, mayonnaise avec sauce tomate très relevée.	اربياتات مقشرة — مايونيز بهرق الطماطم المتبل
كوكتيل اربيان بهرق الفلفل الاحمر		
— Palomette Mimosa	Poisson fumé.	سمك مدخن
بالوميت « ميموزا »		
— Les Six Escargots	Préparés à la française dans leur coquille avec beurre et ail.	مهيأة على الطريقة الفرنسية في قوتعتها بالزبد والثوم
الحلزونات الستة		
— Oeuf en meurette	Oeuf poché, servi sur toast, avec une tranche de langue de bœuf, sauce champignons.	بيض مسلوق في ماء غال يوضع على خبز محمص مع شريحة من لسان البقر وورق الفطر
بيض بالسكبكة (مطبوخة بالسمن والمجين والخمر)		

— Oeuf Bénédictine

بيض « بنديكتي »

— Omellette à votre goût

مجة بيض حسب ذوقكم

POTAGES

— Bisque de Homard

« سلطعونية » سرطان البحر

— Consomme Madrilène

مرق « مدريد » الدسم

— Petite Marmite

« قدر صغيرة »

— Gaspacho

« كاسباتسو »

POISSONS

— Sole Meunière ou grillée حوت موسى مشوى

— Filets de sole à la dièpoise

حبر حوت موسى على طريقة « ديب »

— Filets de Saint-Pierre.

Au beurre blanc ou grillés

حبر « سانت - بيير » بالزبد الابيض أو مشوى

— Dorne de Turbot

Poché sauce Hollandaise

شريحة سمك الترس مسلوق مع مرق « هولندي »

ROTIS ET GRILLADES

— Demi poulet grillé à l'Américaine

نصف دجاجة مشوية على الطريقة الأمريكية

— Pigeon de la ferme Clamart

حمام ضيعة « كلمار »

— Côte de Bœuf (2 pers).

ضلع بقرة (لشخصين)

— Carré d'agneau persillé (2 pers)

ربع خروف بالمدنوس (لشخصين)

EXPLICATIONS

الشرح :

Oeuf poché sur toast, langue de bœuf et nappé d'une sauce hollandaise beurre et crème.

بيض مسلوق يوضع على خبز محمص مع لسان البقر مغطى بمرق هولندي وزبد وقشدة

Au choix ;

حسب اختياركم

حساء

Soupe préparée avec des carcasses de Homard et de Langouste.

حساء يهيا بهياكل سرطان البحر والكركد

Fait avec des tomates, (bouillon)

مهيا بالطماطم (حساء)

Bouillon avec blanc de poulet, veau et petits légumes.

حساء بابيض الدجاج والمجل وخضراوات صغيرة

Poivrons, tomates et petits croutons de pain, oignons, (potage froid)

نليفلات وطماطم ودقائق الخبز المثلج مع البصل (حساء بارد)

سمك

Sautées au beurre, ou grillées

محمّر قليلا بالزبد أو مشوى

Filets de sole avec une sauce au vin blanc, accompagnement de crevettes.

حبر حوت بمرق يصب فيه خمر ابيض مع اربيانات

Poisson beurre nature, accompagné pommes de terre.

سمك بالزبد الطبيعي مع بطاطس

Poisson Turbot

Sauce au beurre et des œufs.

سمك الترس مع مرق بالزبد والبيض

شواء

Panné, et moutardé مخلط الخبز والخردل

Fonds d'Artichauts et petits pois.

تلوب الخرشف مع الجلبان

- Steak au poivre شريحة بقر بالفلل
- Entrecôte grillée, Maître d'Hôtel ضلعية مشوية (رئيس المطعم)
- Entrecôte Marchand de vin (2 pers) ضلعية « تاجر الخمر » (لشخصين)
- Mixed-Grill شواء مخلوط
- Côte de veau poêlée endives meunière ضلع مجل مقلى مع لعامات « مونير »

PLATEAU DE FROMAGES

LES SALADES DU MARCHÉ

Pain de Campagne et beurre خبز البادية والزبد

DESSERT ET DOUCEURS

- Corbeille de fruits frais سلة فواكه طرية
- Choix de fruits secs اختيار فواكه جافة
- Soufflé au grand Marnier نخبخة « كران مارنيي »
- Crêpes suzette (2 pers) نطائر « سوزيت » (لشخصين)
- Crème Caramel تشدة الكرميلة (او السكر المحروق)
- Pâtisserie du jour حلويات اليوم
- Glaces au choix مثلوجات (او مرطبات مثلجة) حسب الاختيار

CAFE EXPRESSO

CAFE CONA MIGNARDISE

PRIX NETS

EXPLICATIONS

الشرح :

- Sauce crème et poivre مرق بالقشدة والفلل
- Sauce au vin مرق بالخمر
- Rognons cotelettes tomates كلي مع ضلعيات بالطماطم
- Culte au beurre مطبوع بالزبد

طبق الاجبان

سلطات السوق

Assaisonnement à votre goût متبلة حسب ذوقكم

نفل وحلويات

Crème montée avec du blanc d'œuf et flambée au grand Marnier.
تشدة مصنوعة بالبيض وملهبة على طريفة
« كران مارنيي »

Crêpes faites avec du zeste de citron et orange, relevées avec liqueur d'orange.
نطائر مصنوعة بقتير الليمون والبرتقال متبلة بعصير البرتقال

قهوة سريمة

قهوة بالقرنفل

اثمان صافية