



MANGE!

OUTIL TERMINOLOGIQUE

relatif à la restauration



www.ssjbmauricie.qc.ca

Table des matières

Extrait de la Charte de la langue française	3
Établissements de restauration	3
Quelques règles élémentaires	4
• À la	4
• Adresse	4
• Article	4
• Étage	4
• Horaire	4
• Prix	5
• Majuscule	5
• Trait d'union	5
À retenir	5
• Chèque-cadeau	5
• Quart de travail	5
Connaître les différents modes de cuisson	5
À table!	6
• Déjeuner	6
• Entrées, hors-d'œuvre, amuse-gueule et charcuteries	7
• Potages et soupes	8
• Plats de résistance	8
- Viandes	8
- Agneau	8
- Bœuf	8
- Porc	10
- Poulet et volaille	10
- Veau	10
- De mer et de rivières	11
- Divers	12
- Petits à-côtés	12
• Desserts	13
- Produits laitiers et glaces	14
• Boissons	15
- Café	16
- Apéritifs et coquetels	17
• Casse-croûte	18
• En-cas	19



Extrait de la Charte de la langue française

Toute inscription sur un produit, sur son contenant ou sur son emballage, sur un document ou objet accompagnant ce produit, y compris le mode d'emploi et les certificats de garantie, doit être rédigée en français. Cette règle s'applique également aux menus et aux cartes des vins.

Le texte français peut être assorti d'une ou plusieurs traductions, mais aucune inscription rédigée dans une autre langue ne doit l'emporter sur celle qui est rédigée en français.

L'affichage public et la publicité commerciale doivent se faire en français. Ils peuvent également être faits à la fois en français et dans une autre langue pourvu que le français y figure de façon nettement prédominante.

Le nom d'une entreprise doit être en langue française.



Il ne suffit pas cependant de rédiger ses menus en français, encore faut-il le faire en tenant compte de la qualité de la langue. Le menu fait la publicité du restaurant lui-même et projette une image de l'établissement qui peut contribuer à sa réputation ou, au contraire, créer une impression défavorable.

Il est donc soumis aux mêmes règles de grammaire, d'orthographe, de syntaxe et de ponctuation qui régissent tous les autres textes écrits, soit : la distinction entre noms communs/noms propres, les accords de genre et de nombre (masculin/féminin, singulier/pluriel), la ponctuation (en particulier le bon usage de la virgule), l'utilisation de la majuscule, etc.

ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION	
Bar-salon, bar, salon-bar Éviter <i>lounge, bar-lounge</i>	<i>Cocktail lounge, bar</i>
Café-restaurant	<i>Coffee shop</i>
Cafétéria Dans une cafétéria ou un restaurant libre-service, le client place les aliments choisis sur un plateau et non sur un <i>cabaret</i> .	<i>Cafeteria</i>
Casse-croûte Forme fautive : <i>comptoir-lunch</i>	<i>Snack bar, quick lunch, luncheonette</i>
Comptoir de commandes à emporter	<i>Take-out counter, take-away shop</i>
Grilladerie	<i>Steak house</i>
Pizzéria	<i>Pizzeria</i>
Restaurant libre-service	<i>Self-service restaurant</i>
Restaurant rapide, restaurant-minute Restaurant bon marché où l'on se fait servir très rapidement des aliments que l'on peut consommer sur place ou emporter.	<i>Fast food restaurant</i>
Restaurant service à l'auto	<i>Drive-in restaurant</i>
Restauroute, restoroute Quasi-synonymes : restaurant d'autoroute, relais routier.	<i>Drive-in, rest-stop, curb service</i>
Rôtisserie Éviter restaurant BBQ	<i>B.B.Q. restaurant</i>
Salle à manger <i>Salle à dîner</i> est un anglicisme.	
Vin, bière et spiritueux <i>Restaurant licencié</i> (issu du terme anglais « <i>licensed</i> ») est totalement à proscrire. Éviter aussi <i>licence complète</i> .	



Quelques règles élémentaires

À LA

À l'alsacienne, à l'américaine, à l'ancienne, à la bavaroise, à la boulangère, à la bourguignonne, à la créole, à la dijonnaise, à la maître d'hôtel, à la provençale, etc., toutes ces dénominations désignent un mets préparé « à la façon de », « à la manière de », « à la mode de » (selon le cas). Supprimer « à la » entraîne dans bien des cas des aberrations grammaticales telles que : *chou-fleur polonaise*, (ou pire encore, *escargots provençals*). **Chou-fleur à la polonaise. Escargots à la provençale.**

On peut supprimer « à la » dans les seuls cas où on ne provoque pas une erreur grammaticale dans la dénomination : **truite meunière, salade viennoise, quiche lorraine.**

On trouve aussi des dénominations où « à la » est utilisé dans le sens de préparation, présentation : à l'armagnac, à la béchamel, à la broche, à la crème, à la gelée, à la mode, à la vapeur, etc.

ADRESSE

L'adresse doit toujours comporter les mots **rue, avenue** ou **boulevard**. Après le nom de la ville, Québec doit être écrit au long, entre parenthèses, l'abréviation QC étant réservée aux usages techniques tels que formulaires, tableaux statistiques, etc.

Forme correcte	Formes fautives	
3260, rue Saint-Jean Sainte-Foy (Québec) G1R 1S4	3260 St-Jean Ste-Foy, P.Q.	3260 St-Jean Ste-Foy, Qué.

ARTICLE

L'utilisation de l'article n'apporte rien en valeur à la rédaction d'un menu.

Le potage aux trois légumes - **Potage aux trois légumes**

Ici, on donne la première place à l'élément principal du plat, qui prend alors la majuscule, ce qui contribue à le mettre en valeur. Il ne faut cependant pas verser dans l'usage abusif de la majuscule : *Tournedos à l'Échalote et aux Gousses d'Ail Confites*.

ÉTAGE

Un immeuble de trois étages comporte trois étages au-dessus du rez-de-chaussée. Dans un ascenseur, donc, on verra les indications **RC – 1 – 2 – 3** et non **RC – 2 – 3 – 4**. Si dans votre publicité vous indiquez que votre établissement est situé au premier étage d'un immeuble, on comprendra qu'il est situé **à l'étage** et non de plain-pied.

HORAIRE

En français, les heures s'écrivent de zéro à vingt-quatre heures. À proscrire, donc, les mots latins *ante meridiem* (a.m.) et *post meridiem* (p.m.).

Formes correctes	Formes fautives
de 15 heures à minuit, de 15 h à 0 h 30 de 15 heures 30 à 2 heures du matin	3 h p.m. à 2 h a.m., 3 hrs p.m. à 2H a.m. 3 :00 p.m. à 2 :00 a.m., 3 hrs ½ p.m. à 2 h ½ a.m.

PRIX

Les décimales sont séparées par une virgule et non par un point. Le signe de dollar est placé après et non avant le montant.

Forme correcte	Forme fautive
37,50 \$	\$37.50

MAJUSCULE

La majuscule s'applique seulement à la **première** lettre du **premier** mot d'un énoncé et aux **noms propres**, qu'ils soient de lieux ou de personnes (ex. : **Foie gras du Périgord, Saumon de Gaspé, Potage Parmentier, Tarte Tatin, Crêpes Suzette**).

On rencontre cependant en gastronomie des noms propres dont l'usage a fait oublier l'origine du nom. C'est le cas quand on désigne le bordeaux, le champagne, le cognac, l'armagnac, le xérès, le porto, le munster. Le nom s'accompagne alors d'un article et son initiale est minuscule.

En cuisine, certains noms propres ont subi la même transformation et sont devenus des noms communs en acceptant l'article : **une béchamel, une chantilly, une mornay, une charlotte, une julienne, un savarin**. *Sauce Béchamel, crème Chantilly, sauce Mornay* retrouvent leur majuscule en abandonnant l'article.

TRAIT D'UNION

Le trait d'union est utilisé pour transformer plusieurs mots en une dénomination culinaire, qu'il s'agisse de noms de personne (Consommé **Christophe-Colomb**), de titres (Filet de bœuf **Prince-Albert**), de noms propres accompagnés d'un qualificatif (Œufs **Belle-Hélène**), de noms communs accompagnés d'un qualificatif (Truite **Belle-Meunière**).

À retenir

CHÈQUE-CADEAU

Un établissement peut proposer à sa clientèle des **chèques-cadeaux** et non des *certificats-cadeaux*.

QUART DE TRAVAIL

La période de travail planifiée des employés est un **quart de travail** et non un *shift*.

Connaître les différents modes de cuisson

Braiser et **étuver** se différencient des autres types de cuisson par le fait de cuire à feu doux avec couvercle. **Braiser** s'emploie plutôt pour de la viande, du poisson, de la volaille et du gibier, tandis qu'**étuver** réfère plutôt à des fruits et des légumes.

Poêler se différencie de **braiser** et d'**étuver** par un temps de cuisson beaucoup plus court et par la casserole dans laquelle se fait la cuisson.

Mitonner et **mijoter** sont synonymes, bien que **mitonner** ait un sens plus étendu.

Dorer, rissoler, sauter, faire revenir et saisir se différencient des autres cuissons parce que ce sont des cuissons à haute intensité (feu vif) qui visent surtout une cuisson en surface et qui provoquent la coloration de la surface. **Dorer** implique surtout l'idée de coloration de la surface de l'aliment. **Rissoler, sauter, saisir et faire revenir** sont synonymes.

Rôtir et griller impliquent une cuisson sans matières grasses. **Griller** vise surtout une coloration de la surface de l'aliment, **rôtir** provoque par son mode de cuisson une croûte et une caramélisation autour de la pièce rôtie.

Gratiner entraîne la formation d'une croûte à la surface, sans pour autant impliquer une cuisson en profondeur; **griller** et **rôtir** non.

À table!

DÉJEUNER

Note : il ne faut pas coiffer le u d'un accent circonflexe.

Brunch, déjeuner-buffet

Contraction de *breakfast* et de *lunch*.

Brunch

Céréales au choix

Céréales assorties est un calque de l'anglais.

Assorted cereals

Compotes variées

Préparées avec des fruits entiers dénoyautés, réduits en purée et tamisés, additionnés de sucre.

Confiture d'oranges

Forme fautive : *marmelade d'oranges*; une marmelade est une compote tamisée et non une confiture d'agrumes.

Muffin

Le terme *muffin* est un emprunt à l'anglais qui s'est généralisé dans l'usage au Québec et dans le reste de la francophonie.

Muffin

Œufs au plat

Œufs sur le plat, œufs au miroir, œufs miroir sont des quasi-synonymes.

Œufs brouillés

Scrambled eggs

Œuf mimosa

Œuf cuit dur coupé en deux et dont le jaune est amalgamé à de la mayonnaise. **Des œufs mimosa.**

Pain doré, pain perdu

French toast

Portion de bacon

Forme fautive : *ordre de bacon*

Bacon order

Pruneaux (prunes déshydratées)

Dried prunes

Rôties

Toasts

Yogourt

Peut aussi s'orthographier **yoghourt** et **yaourt** (surtout en France).

Yoghurt

Yogourt brassé nature

Plain spun yoghurt



ENTRÉES, HORS-D'ŒUVRE, AMUSE-GUEULE ET CHARCUTERIES

Note : Hors-d'œuvre, amuse-gueule et amuse-bouche ne prennent jamais la marque du pluriel. Par contre, si on opte pour le terme amuse-papilles, le bon sens dicte qu'il n'y a pas qu'une papille.

Assiette de crudités

Plate of raw vegetables

Assortiment de **mets santé** tels que :

Cresson alénois, laitue en chiffonnade, quartiers d'artichaut à la grecque ou à l'italienne (artichaut prend un **t** final), **courgette en julienne** (éviter *zucchini* ou *courge zucchini*, de l'anglais *zucchini squash*), **salade de chou crémeuse** (*creamy cole slaw*), (noter que chou est au singulier puisqu'avec un chou, on fait beaucoup de salade), **salade de pommes de terre** (éviter salade de patates), **salade César** et **croûtons**.

Note : **salade** désigne l'ensemble de plantes potagères constituant un plat. Ne pas confondre, donc, avec laitue qui est une plante particulière.

Bouchées de jambon de Parme à la mozzarella

Parme étant un nom de lieu, il prend la majuscule. Mozzarella est féminin.

Boulettes d'épinards à la ricotta et au bolognais

Plusieurs boulettes contenant plusieurs feuilles d'épinards, donc la marque du pluriel s'impose dans les deux mots. **Ricotta**, comme **mozzarella**, est féminin. **Bolognais** peut aussi s'orthographier **boulghour** (*bulgur* est la version turque).

Buffet à salades, table à salades

Éviter bar à salades (traduction littérale de *salad bar*), *comptoir à salades*.

Canapés

Open-faced sandwich

Coquille de fruits de mer

Ne pas confondre avec **coquille Saint-Jacques** qui désigne un mollusque semblable au pétoncle par la forme de sa coquille (**coquilles Saint-Jacques frites**) ou bien le plat préparé essentiellement avec des pétoncles en sauce, gratinés et servis dans une coquille.

Crevettes en coupe, coupe de crevettes

Cocktail de crevettes est une traduction fautive de *shrimp cocktail*.

Shrimp cocktail

Crosses de fougères

Têtes-de-violon (sans *s* à violon) est un quasi-synonyme dans la langue courante.

Fiddlehead greens

Fondu parmesan, fondu au parmesan

Noter que ce mot est masculin, ce qui le distingue de la fondue suisse, bourguignonne, chinoise et toutes les autres fondues que l'on sert dans un caquelon.

Gratin de scampis (langoustines) au xérès

Les mots italiens terminés en *i*, comme *spaghetti*, *scampi*, etc., sont déjà au pluriel dans leur langue d'origine. Cependant, étant francisés depuis longtemps, ces mots doivent suivre la règle générale du singulier et du pluriel des mots français.

Pâté impérial, pâtés impériaux

Formes à éviter : *roulés aux œufs*, *egg rolls*.

Egg rolls

Soufflé au parmesan

Parmesan s'orthographie avec un *s* et non un *z* et est masculin.

Terrine de saumon fumé

Fumé s'applique au saumon et non à la terrine, donc masculin.

Trempepette

Dip

POTAGES ET SOUPES

Bouillon de bœuf	<i>Beef broth</i>
Chaudrée de palourdes <i>Éviter chowder aux clams.</i>	<i>Clam chowder</i>
Chaudrée de palourdes Manhattan <i>Version à la tomate et aux légumes de la précédente.</i>	<i>Manhattan clam chowder</i>
Consommé aux cheveux d'ange <i>Bouillon garni de la variété la plus fine de vermicelle.</i>	
Potage clair <i>Bouillon ou consommé très peu garni.</i>	
Potage Crécy <i>Éviter crème de carottes.</i>	<i>Carrot soup</i>
Potage lié <i>Purée, crème ou velouté.</i>	
Potage Parmentier <i>Éviter potage de patates.</i>	<i>Potato soup</i>
Soupe à l'oignon gratinée	<i>Onion soup au gratin</i>
Soupe au bœuf et à l'orge	<i>Beef and barley soup</i>
Soupe aux pois	<i>French Canadian pea soup</i>

Note : Les potages sont servis avec des **craquelins** (et non des *biscuits soda*, des *crackers* ou des *salted top crackers*), accompagnés de **plaquettes de beurre** (forme fautive : *carrés de beurre*).

PLATS DE RÉSISTANCE

VIANDES

AGNEAU

Brochette d'agneau souvlaki	<i>Lamb souvlaki</i>
Carré d'agneau à la française	<i>French rack</i>
Gigot d'agneau rôti <i>Éviter fesse d'agneau.</i>	<i>Roast leg of lamb</i>
Noisettes d'agneau	<i>Lamb noisettes</i>
Selle à la française <i>Sur une étiquette de viande, l'espèce animale doit être indiquée.</i>	<i>French saddle</i>

BŒUF

Bifteck	<i>Beef steak</i>
Bifteck attendri <i>Éviter steak délicatisé.</i>	<i>Delicatzied steak</i>
Bifteck au poivre	<i>Black pepper steak, pepper steak</i>
Bifteck d'aloiau	<i>T-bone steak</i>
Bifteck de côte	<i>Rib steak</i>
Bifteck de noix de ronde <i>Éviter œil de ronde.</i>	<i>Eye of round steak</i>
Bifteck de surlonge aux poivrons verts	<i>Green pepper sirloin steak</i>
Bifteck haché, bifteck de Hambourg	<i>Hamburg steak, hamburger steak</i>
Bifteck minute <i>Éviter steak minute.</i>	<i>Minute steak</i>



Bifteck tartare, steak tartare

L'emploi de *steak* et de *steak de bœuf* pour désigner le bifteck est interdit dans la réglementation canadienne sur les coupes de viande de bœuf. Cette réglementation rend obligatoire l'emploi exclusif du terme **bifteck** dans l'étiquetage. Le terme *steak* est toutefois employé pour désigner un bifteck apprêté dans des plats tels que le **steak frites**, le **steak salade**, le **steak tartare**. À noter que pour la **viande de cheval**, on gardera l'emprunt **steak**.

Bœuf au chile, chili	<i>Chili con carne</i>
Bœuf salé	<i>Corned beef</i>
Bouilli aux légumes Variante québécoise du classique pot-au-feu .	<i>Vegetables stew</i>
Boulettes de viande	<i>Meat balls</i>
Chateaubriand Ne se coiffe pas de l'accent circonflexe sur le premier <i>a</i> . En France, on l'orthographie de deux façons, chateaubriand ou châteaubriant, et l'accent n'est présent que dans le deuxième cas, avec le <i>t</i> final.	
Côte de bœuf rôtie	<i>Rib roast</i>
Entrecôte	<i>Boneless rib steak</i>
Entrecôte au vert-pré Entrecôte au cresson de fontaine.	<i>Steak au vert-pré</i>
Faux-filet	<i>Spencer steak</i>
Fondue bourguignonne Ne pas confondre avec bœuf bourguignon qui est présenté sous forme d'un ragoût.	<i>Beef bourguignonne, fondue bourguignonne</i>
Fricadelles de bœuf	<i>Beef patties</i>
Grillade Aliment cuit sur un gril (et non un <i>grill</i>), sur des braises ardentes, au gaz ou à l'électricité.	
Goulache Ragoût fait de bœuf mijoté avec des oignons, garni de pommes de terre et parfumé au paprika. Éviter <i>goulash</i> , <i>goulasch</i> .	<i>Goulash</i>
Ragoût de bœuf	<i>Beef stew</i>
Rosbif de faux-filet	<i>Spencer roast of beef, spencer roast</i>
Stéquette de bœuf	<i>Beef steakette</i>
Tranches de rosbif Le terme rosbif est réservé aux pièces de bœuf très tendres, désossées, entièrement parées, taillées en long et en rond à la parisienne, bardées, ficelées, cuites à découvert dans un four très chaud et consommées saignantes, à la française.	<i>Sliced roast beef</i>

Note : Les viandes sont servies, au choix du client, dans les versions **à point** (*medium*), **mi-saignant** (*medium rare*), éviter *medium saignant*, **bleu** (*raw*), **saignant** (*rare*) et **bien cuit** (*well done*).

Note : Pour accompagner les viandes, on peut suggérer **une marmelade**, qui est une compote tamisée et non une confiture d'agrumes. La purée, dans ce cas-ci, est une marmelade non sucrée ou presque, préparée pour accompagner certaines viandes (porc, volaille, etc.). Exemple : marmelade de canneberges.

PORC

Côtes levées	Spare ribs
Jambon à l'hawaïenne	Hawaiian style ham
Jambon de campagne	Country style ham
Jambon fumé	Smoked ham
Longe de porc rôtie Quasi-synonyme : rôti de longe de porc.	Loin roast
Petit salé, petit-salé Quasi-synonyme : lard salé.	Salt pork
Rôti de porc, purée de pommes	Roast pork, apple sauce
Rouelle de jambon, tranche de jambon Éviter <i>steak de jambon</i> .	Ham steak
Soc roulé	Cottage roll

POULET ET VOLAILLE

À la broche

Ne pas confondre avec **en brochette**.

Brochette de poulet, sauce au cari En Europe et en Amérique du Nord, cari désigne un mélange d'épices ou un mets assaisonné avec ces épices. Éviter <i>curry</i> , <i>cary</i> et <i>carry</i> .	Chicken brochette with curry sauce
Filets de canard à la bigarade Filets de canard à l'orange amère.	Bitter duck fillets
Fricadelles de poulet	Chicken patties
Poulet à la broche, poulet rôti à la broche	Barbecue chicken
Poulet frit	Deep-fried chicken
Ragoût d'oie à la bonne femme Plat familial mijoté, simple et rustique, souvent servi dans son récipient de cuisson.	Ragout of goose à la bonne femme
Riz frit au poulet	Chicken fried rice

VEAU

Bitoks de veau

Bitok, **bitoke** : mot russe désignant une boulette de viande hachée épicée qui, farinée, passée à l'œuf et poêlée, est servie avec des oignons frits.

Blanquette de veau	White veal stew
Carré Ensemble de côtelettes de veau, de mouton ou de porc.	Rib roast, rack
Côtelette Forme fautive : <i>fesse de veau</i> .	Chop, rib chop Leg of veal
Escalope de veau, tranche de veau	Veal cutlet, veal scallop, round steak
Escalope fine, escalope à l'italienne Porte le nom d' escalope milanaise si elle est panée.	Scallopine
Filet Forme fautive dans le cas du veau : <i>filet mignon</i> .	Tenderloin
Médallions de veau à la crème, noisettes de veau à la crème	Veal medallions with cream
Palets de ris de veau	Calf sweetbread patties
Rôti de croupe	Rump roast

DE MER ET DE RIVIÈRES

Aiglefin, églefin

Forme fautive : *haddeck*.

Haddock

Assiette du pêcheur

Fisherman's platter

Buccins

Bigorneaux, bourgots et escargots de mer sont des termes non retenus.

Whelks

Crevettes décortiquées, crevettes épluchées

Peeled shrimps

Darne de saumon

Une tranche de gros poisson s'appelle une *darne*. *Steak*, emprunté à l'anglais, et l'emprunt hybride *steak de poisson* concurrencent inutilement le terme *darne*.

Salmon steak

Filet de plie

Forme fautive : *filet de sole*.

Plaice filet, sole filet, flounder filet

Flétan du Groenland

Éviter *turbot*.

Greenland turbot, Greenland halibut

Fricadelles de poisson

Fish patties

Goberge, lieu noir, colin

Pollock

Homard thermidor

Loyster thermidor

Huîtres au naturel, huîtres nature, huîtres crues

Forme fautive : *huîtres sur écaille*.

Oysters on (the) half shell

Langouste

Spiny lobster, rock lobster

Langoustine

Norway lobster, scampi

Morue au beurre noisette

Cod with hazelnut butter

Moules

Mussels

Myes frites

Les termes *palourde* et *coque* n'ont pas été retenus. Éviter *clam*.

Fried clams

Note : Il faut bien distinguer les termes non retenus des termes à éviter. Les termes non retenus sont d'abord des termes en usage ou officialisés en France, mais qu'on n'emploie pas au Québec parce que les réalités sont différentes, ou pour des raisons culturelles ou économiques. Les termes non retenus désignent ensuite des synonymes non normalisés, puis enfin, dans un tout autre ordre d'idées, des termes à éviter (anglicismes, expressions impropres, noms étrangers, etc.)

Palourde américaine, praire américaine

Hard shell clam

Pétoncle

Noter que **pétoncle** est masculin.

Scallop

Pétoncles frites

Forme triplement fautive : *pétoncles pannées*. Noter que *pané* ne s'écrit qu'avec un seul **n**.

Batter fried scallops.

Poisson-frites

Fish and chips

Poisson pané

Breaded fish

Queue de homard

Utilisée pour confectionner le plat **Pré et marée** (*surf and turf*). Ne pas confondre avec **Queues de langoustines** (*scampis*).

Loyster tail



Salade aux crevettes <i>Éviter <u>salade de crevettes</u>.</i>	<i>Shrimp salad</i>
Scampis grillés à la provençale <i>Scampis grillés Provençale</i> : on voit ici un très bon exemple d'incongruité grammaticale quand on supprime « à la ». Scampis est masculin pluriel, provençale est féminin singulier.	<i>Grilled scampi à la Provençale</i>
Sébaste On le rencontre parfois en français sous le nom de « <i>perche de mer</i> » et en anglais sous le nom de « <i>ocean perch</i> », ce qui est une erreur puisque ce n'est pas de la perche.	<i>Rosefish, redfish</i>
Vivaneau en papillote <i>Éviter dorade</i> . Noter que papillote ne prend qu'un seul t .	<i>Red snapper en papillote</i>

DIVERS

Danseuses de prairie chemisées de beurre rehaussé d'ail

Le vocabulaire gastronomique fait parfois preuve d'une richesse presque littéraire par le recours à l'emploi métaphorique dans les menus. Il va sans dire que ces **danseuses**, qui ne sont en réalité que des cuisses de grenouilles au beurre à l'ail, sont de nature à faire venir l'eau à la bouche!

Emporte-restes On évitera d'employer <i>doggie-bag</i> pour désigner un contenant remis au client qui désire emporter les restes d'un repas.	<i>Doggie-bag</i>
Fricassée de lapin au vin blanc	<i>Fricassée of rabbit in white wine</i>
Haricots au lard, « fèves au lard » On tolère l'appellation « fèves au lard » à la condition qu'elle soit entre guillemets. Ce plat est fait avec des haricots et non des fèves. Toutefois, étant donné que les « fèves au lard » constituent l'un de nos mets nationaux, le nom de ce plat peut figurer tel quel dans les menus.	<i>beans, baked beans</i>

Lasagne

Ce mot d'origine italienne (*lasagna* au singulier et *lasagne* au pluriel) est depuis longtemps intégré au français et prend donc de la marque du pluriel : **des lasagnes**. *De la lasagne* est une forme fautive.

Risotto

Mets italien à base de riz à grain court cuit dans du bouillon jusqu'à consistance crémeuse. Le terme *risotto* est un emprunt à l'italien généralisé en français. Au pluriel, on écrira : **des risottos**.

Spaghetti à la bolonaise Formes fautives : <i>spaghetti à la bolognese, spaghetti à la bolognaise</i> .	<i>Italian spaghetti</i>
---	--------------------------

PETITS À-CÔTÉS

Beurre à l'échalote

Noter que le mot échalote ne prend qu'un **t**.

Beurre maître d'hôtel

Nom d'un beurre composé (avec persil haché et jus de citron) servi en accompagnement de viandes et de poissons grillés, de poissons frits ou de légumes frais, soit en saucière, soit en rondelles.

Pomme de terre en robe des champs

Ce sont des pommes de terre qui sont cuites et servies avec leur peau. De nos jours, l'expression « en robe de chambre », bien que pittoresque, est considérée comme vieillie.

Suppléments de..., commandes en sus, petits à-côtés	<i>Side dish, extra orders</i>
--	--------------------------------



DESSERTS

Bavarois	<i>Bavarian cream</i>
Beigne Pâtisserie traditionnelle du Québec à pâte ferme lorsque refroidi, qui se consomme nature ou seulement saupoudré de sucre en poudre. Ne pas confondre avec beignet . Beigne est du genre masculin : <u>un beigne</u> .	<i>Doughnut, donut, cake donut</i>
Beignet La grande majorité des pâtisseries vendues improprement sous le nom de « beignes » dans les casse-croûte spécialisés sont des beignets , qu'ils soient fourrés d'une gelée ou d'une garniture fouettée, ou qu'ils soient troués au centre comme les beignes, ils sont différents de ces derniers : plus volumineux, leur pâte est plus molle en raison de l'addition de levure du boulanger. Forme déconseillée : <i>beignes allemands</i> .	<i>Doughnut, donut, raised donut</i>
Beignet de ... Petit article trempé dans une pâte à frire légère qui gonfle en cuisant après immersion dans un corps gras (ex. : beignet de pomme, beignet de crevette, etc.)	<i>Fritter</i>
Biscuit sablé, sablé	<i>Shortbread</i>
Blanc-manger	<i>Blanc-mange</i>
Brioche danoise	<i>Danish bun</i>
Carré au chocolat	<i>Brownie</i>
Chausson	<i>Turnover</i>
Chou à la crème	<i>Cream puff</i>
Coupe de pêches Melba	<i>Peach Melba cup</i>
Crème anglaise Crème aux œufs, liquide comme une sauce, qu'on verse sur les desserts.	<i>French custard</i>
Crème au caramel écossais	<i>Butterscotch pudding</i>
Crème (prise) au chocolat, flan au chocolat	<i>Chocolate pudding</i>
Crème prise, crème moulée, crème au four Éviter <i>cossetarde</i> .	<i>Custard, soft custard, baked custard</i>
Flan à la noix de coco Éviter <i>pouding au coconut</i> .	<i>Coconut pudding, coconut custard</i>
Gâteau à la bostonnaise	<i>Boston cream pie</i>
Gâteau au fromage	<i>Cheese cake</i>
Gâteau éponge, gâteau de Savoie Bien que <i>gâteau éponge</i> soit un calque de l'anglais <i>sponge cake</i> , le terme s'est implanté au Québec au détriment du terme <i>biscuit de Savoie</i> , correspondant à une réalité française. Ce gâteau ne contient que des blancs d'œufs. Au Québec, un autre gâteau sans jaunes d'œufs, en forme de couronne, se nomme gâteau des anges (<i>angel food cake</i>).	<i>Sponge cake</i>

Gâteau sablé aux fraises, gâteau aux fraises Chantilly, gâteau garni de fraises <i>Éviter shortcake aux fraises.</i>	<i>Strawberry shortcake</i>
Millefeuille, mille-feuille <i>En un seul mot ou avec un trait d'union, les deux graphies sont correctes.</i>	<i>Napoleon</i>
Petit gâteau	<i>Cup cake</i>
Pouding, pudding <i>Préparation culinaire de type gâteau qui se consomme généralement chaud ou tiède, le plus souvent nappé d'une sauce. Ne pas confondre avec la crème moulée ni avec la crème-dessert).</i>	
Pouding-chômeur, pouding du chômeur <i>Et non pouding <u>au</u> chômeur. Le nom de cet entremets vient du fait qu'il était économique à la fabrication.</i>	
Quatre-quart	<i>Pound cake</i>
Roussette	<i>French cruller</i>
Strudel, stroudel <i>Mot yiddish signifiant « tourbillon ».</i>	<i>Strudel, streusel</i>
Tarte à la noix de coco, tarte au coco <i>Éviter tarte au coconut.</i>	<i>Coconut cream pie</i>

PRODUITS LAITIERS ET GLACES

Assortiment de crèmes glacées, assortiment de glaces (s'il s'agit d'autres produits glacés)	<i>Assorted ice cream</i>
Banane royale	<i>Banana split</i>
Barbotine <i>Synonymes : granité, granité à boire. Éviter <i>slush</i>.</i>	<i>Slush ice</i>
Bâtonnet de crème glacée <i>Esquimaux et Revello sont des marques de commerce. Éviter aussi Revel qui est une abréviation de ce dernier.</i>	<i>Ice-cream bar</i>
Cornet enrobé <i>Éviter <i>cornet trempé</i>, qui a le sens d'imbibé, sens qui ne correspond pas à celui du terme enrobé en français.</i>	<i>Coated cone, dipped cone</i>
Coupe glacée	<i>Sundae</i>
Coupe glacée à la guimauve	<i>Marshmallow sundae</i>
Coupe glacée au caramel écossais	<i>Butterscotch sundae</i>
Crème glacée molle (en Europe, crème glacée à l'italienne)	<i>Soft ice cream</i>
Flotteur, soda à la crème glacée	<i>Float, ice cream soda</i>
Frappé aux fruits <i>Éviter <i>smoothie</i>.</i>	<i>Smoothie</i>
Garniture pour coupe glacée, nappage pour coupe glacée	<i>Sundae topping</i>
Glaçon à ... <i>Mister Freeze est une marque de commerce.</i>	<i>Mister Freeze, freezepop</i>
Lait fouetté, lait frappé <i>Éviter <i>milk-shake</i>.</i>	<i>Milkshake, shake</i>
Lait glacé	<i>Ice milk</i>
Lait malté <i>Épaisse boisson lactée au malt. Ne pas confondre avec le lait fouetté.</i>	<i>Malted milk</i>
Sandwich à la crème glacée	<i>Ice cream sandwich</i>
Sorbet	<i>Sherbet</i>

Sucette glacée, glace à l'eau <i>Popsicle est une marque de commerce.</i>	<i>Popsicle, ice pop</i>
Torsade	<i>Twist</i>

BOISSONS

Note : **Boisson** signifiant tout ce que l'on boit (boissons lactées, gazeuses, alcoolisées ou non), c'est le terme qu'on doit retenir pour désigner ce qui est servi à boire aux clients au cours d'un repas. Il ne faut pas employer le terme *breuvage* qui désigne une boisson ayant souvent une valeur curative (tisanes et boissons médicamenteuses, par exemple).

Amer (au) citron	<i>Bitter lemon</i>
Boisson gazeuse <i>Formes fautives : eau gazeuse, liqueur douce.</i>	<i>Soft drink</i>
Cacao	<i>Cocoa</i>
Citronnade Non gazéifiée, composée de jus de citron, d'eau et de sucre. Ne pas confondre avec limonade , boisson gazéifiée, sucrée, limpide et incolore, acidulée, additionnée de matières aromatiques provenant du citron.	<i>Lemonade</i>
Cola <i>Coke est une marque de commerce.</i>	<i>Cola</i>
Cola de régime	<i>Cola diet</i>
Hypocalorique, à faible teneur en sucre, pauvre en calories	<i>Low calorie</i>
Infusion Boisson faite d'eau bouillante versée sur une substance de laquelle on veut extraire les principes solubles.	
Menthe Il faut éviter de calquer l'anglais en nommant thé à la menthe une infusion à la menthe .	<i>Mint tea</i>
Orange pressée, citron pressé	<i>Fresh orange juice, fresh lemon juice</i>
Orangeade Boisson plate à base d'orange, de sucre et d'eau.	<i>Orangeade</i>
Racinette, soda racinette Éviter <i>root beer</i> .	<i>Root beer</i>
Soda à l'épinette Éviter <i>bière d'épinette</i> . La vraie bière d'épinette existe, c'est un produit fermenté, donc alcoolisé, qui pourrait être offerte par un restaurateur spécialisé en produits du terroir.	<i>Spruce beer, Spruce soda</i>
Soda à l'orange Boisson gazeuse aromatisée à l'orange. Ne pas confondre avec orangeade .	<i>Orange soda</i>
Soda (au) gingembre Éviter <i>ginger ale</i> .	<i>Ginger ale</i>
Soda mousse Éviter <i>crème-soda</i> .	<i>Cream soda</i>
Soda piquant au gingembre, soda gingembre piquant	<i>Ginger beer</i>
Thé glacé	<i>Iced tea</i>

Thé
Désigne exclusivement l'infusion des feuilles de la plante appelée thé.

Tisane
Possède des vertus médicinales grâce aux propriétés des plantes avec lesquelles on la prépare.



CAFÉ

Note : Le cultivateur de café est un **caféiculteur** ou **producteur de café**. La personne qui commercialise le café qu'elle torréfie est un **torréfacteur de café**. L'appareil dans lequel le café est torréfié à haute température est un **torréfacteur à café**, aussi appelé **brûloir**.

Brûlerie, usine de torréfaction, atelier de torréfaction	<i>Coffee roastery, coffee-roasting shop</i>
---	--

Note : Pour la préparation de divers cafés, notamment du cappuccino, on fait mousser le lait à l'aide d'un **mousseur à lait** ou **moussoir à lait**.

Issu du caféier, le café peut être **arabica** (en provenance de l'Arabie), **canephora** (originaire de l'Afrique tropicale occidentale), **aromatisé** ou sous les différentes formes suivantes :

Café à la crème, café crème, café-crème	<i>Coffee with cream</i>
Café à la turque, café turc	<i>Turkish coffee</i>
Café aromatisé, café parfumé	<i>Flavoured coffee</i>
Café alcoolisé, café arrosé Éviter <i>café fortifié</i> . Noter qu'alcoolisé se prononce : al - co - li - sé.	<i>Spirited coffee</i>
Café au lait Éviter <i>café latté, caffè latte</i> .	<i>Coffee with milk</i>
Café filtre, café-filtre, filtre	<i>Drip coffee, filter coffee</i>
Café glacé, café frappé	<i>Iced coffee</i>
Café irlandais En français, éviter <i>irish coffee</i> .	<i>Irish coffee</i>
Café moka, moka, mokaccino Le café moka a été nommé d'après le nom d'une ville portuaire du Yémen, Moka, à partir de laquelle l'Europe fut approvisionnée en café du XVI ^e au XVIII ^e siècles. Éviter <i>mocha, café mocha, moccachino, mocaccino, mochaccino</i> .	<i>Mocha coffee</i>
Café moulu, café en poudre, mouture	<i>Powdered coffee, ground coffee</i>
Café robusta, robusta Café obtenu à partir des grains du caféier robusta.	<i>Robusta</i>
Cappuccino, capuccino Prononcer ka - pou - tchi - no.	
Bâtonnet à café Éviter <i>bâton à café</i> .	<i>Coffee stir stick</i>
Bûchette de sucre, sachet de sucre, dosette de sucre Éviter <i>tube de sucre, stick de sucre</i> .	<i>Sugar tube, sugar stick</i>
Expresso long, expresso allongé, allongé Les emprunts à l'italien <i>espresso lungo</i> et <i>lungo</i> ne sont pas d'un usage courant en français et ils ne comblent aucune lacune lexicale.	<i>Long espresso</i>

LA CAFETIÈRE ADOPTE DIFFÉRENTES FORMES

Cafetière à filtre, cafetière filtre, cafetière-filtre

Éviter de la nommer du nom de sa marque la plus courante, *Melita*, à moins qu'elle n'en soit réellement une.

Cafetière à piston

Éviter de la nommer *Bodum* ou *Melior* qui sont des marques de commerce.

French press coffee maker

Cafetière espresso, cafetière express, cafetière à pression, cafetière italienne

Pressure coffee maker, espresso coffee machine

Percolateur

Éviter *urne à café* provenant du terme anglais.

Coffee urn, coffee percolator

APÉRITIFS ET COQUETELS

Note : D'origine française, le mot **coquetel** est l'orthographe la plus française du mot, le produit ayant été apporté en Amérique par des officiers en garnison dans le Connecticut et traduit en anglais par eux en *cocktail*.

Une boisson servie sans accompagner un repas est une **consommation**. Ainsi, l'**apéritif** (servi avant le repas pour stimuler l'appétit) et le **digestif** (servi après le repas pour faciliter la digestion) sont des **consommations**. On utilise aussi pour parler du digestif les termes **alcool**, **liqueur** ou **boisson spiritueuse**. **Pousse-café** (invariable) est aussi parfois utilisé, mais il fait plutôt partie de la langue familière.

Le **trou normand** est un petit verre de calvados ou d'alcool bu au milieu d'un repas pour redonner de l'appétit.

Amer	<i>Bitter</i>
Avec glaçons, sur glace	<i>On the rocks</i>
Bière à la pression, bière pression Éviter <i>bière en fût, bière en tonneau</i> .	<i>Draught beer, draught, draft beer, draft</i>
Coquetelier	<i>Shaker, cocktail shaker</i>
Genièvre Forme fautive : <i>gros gin</i> .	<i>Geneva, gin</i>
Gin	<i>Dry gin</i>
Glace pilée Souvent utilisée dans la préparation des coquetels et des boissons frappées. Si la glace est brisée en plus gros fragments, on la nomme glace concassée .	<i>Crushed ice</i>
Glaçons	<i>Ice cubes</i>
Lait de poule	<i>Egg nog</i>
Rhum et cola (additionné de jus de limette, devient Cuba libre) Éviter <i>rum and Coke</i>	<i>Rhum and cola</i>
Singapour	<i>Singapour (sling)</i>
Vermouth blanc, vermouth blanc sec	<i>White vermouth, dry vermouth</i>
Vodka-moka, vodka-moka crème	<i>Black Russian, white Russian</i>
Vodka-orange Éviter <i>Screwdriver</i> en français.	<i>Screwdriver</i>
Vodka-tomate	<i>Bloody Mary</i>
Whisky canadien	<i>Rye whisky, canadian whisky</i>
Whisky écossais, scotch	<i>Scotch whisky</i>
Whisky irlandais	<i>Irish whiskey</i>
Xérès	<i>Sherry</i>

CASSE-CROÛTE

Commande à emporter

Éviter ordre pour sortir, commande pour apporter.

Take-out order

Contenant pour emporter

Homepack

Frites

Forme fautive : patates frites

French fried potatoes,
french fries (US)

Frites et sauce

French fries and sauce

Galvaude

Variante composée de frites, de petits pois et de morceaux de poulet recouverts de sauce.

Guedille (Québec)

Pain mollet rectangulaire (pain à hotdog) fourré de poulet haché, d'œufs hachés, de salade de chou ou d'autres ingrédients selon le cas. Exemples : guedille au poulet, guedille aux œufs, etc.

Hamburger au fromage

Éviter cheeseburger, emprunt intégral à l'anglais.

Cheeseburger

Hamburger au poisson

Éviter fish burger, emprunt intégral à l'anglais.

Fish burger

Hamburger au poulet

Éviter chicken burger, emprunt intégral à l'anglais.

Chicken burger

Hamburger en sauce

Éviter hot hamburger, hamburger chaud.

Hot hamburger

Hotdog, chienchaud

Conformément à la tendance en français contemporain, on écrira sans trait d'union **hotdog** et **chienchaud** et, au pluriel, des **hotdogs** et des **chienchauds**.

Hot dog

Hotdog vapeur

Éviter hot dog « stimé ».

Steamed hot dog

Hotdog grillé

Éviter hot dog « tîsté ».

Toasted hot dog

Menu - mets à emporter, menu - mets pour livraison, menu - commandes téléphoniques

take-out menu

Mets à emporter, aliments à emporter

Take-out food, food to go



Pizza napolitaine À la mozzarella et garnie d'anchois ou d'olives noires ou les deux.	<i>Napolitan pizza</i>
Pizza garnie Pizza , terme italien francisé, se forme au pluriel par l'addition du s final. Éviter <i>pizza toute garnie</i> , <i>pizza all-dressed</i> , <i>pizza all dressed</i> , <i>pizza all-dress</i> , <i>pizza all dress</i> .	<i>All-dressed pizza</i>
Poutine (Québec)	<i>French fries, sauce and Cheddar, poutine</i>
Rondelles d'oignons frites, oignons frits Pourraient également être nommés beignets d'oignons . Éviter <i>oignons français</i> .	<i>French onion rings</i>
Roulé, sandwich roulé Les termes <i>wrap</i> et <i>wrapp</i> sont des emprunts à l'anglais qui entrent inutilement en concurrence avec les termes français existants.	<i>Wrap</i>
Sandwich au smoked meat, smoked meat, smoked-meat <i>Smoked meat</i> est un emprunt culturel à l'anglais qui désigne un mets introduit à Montréal par les immigrants d'Europe de l'Est. Termes non retenus : <i>sandwich à la viande fumée</i> (le mot viande englobe tous les types de viandes et le smoked meat est fait exclusivement de viande de bœuf), <i>sandwich au bœuf fumé</i> (ce terme désigne du bœuf ayant exclusivement été fumé), <i>sandwich au bœuf mariné</i> (ce terme est trop vague; on peut faire mariner du bœuf pour faire autre chose que du smoked meat - des brochettes, par exemple).	<i>Smoked meat sandwich</i>
Sandwich au fromage fondant Éviter <i>grilled cheese</i> .	<i>Grilled cheese sandwich</i>
Sandwich chaud au poulet Éviter <i>sandwich au poulet chaud</i> .	<i>Hot chicken sandwich</i>
Sandwich club Éviter <i>sandwich trois étages</i> , <i>club sandwich</i> .	<i>Club (house) sandwich</i>
Sandwich de l'Ouest Éviter <i>sandwich western</i> .	<i>Western sandwich</i>
Sandwich grillé Éviter <i>sandwich tôsté</i> .	<i>Toasted sandwich</i>
Saucisse sur bâtonnet <i>Pogo</i> est une marque de commerce.	<i>Hot dog on a stick</i>
Sous-marin	<i>Submarine sandwich</i>
Sous-marin pizza	<i>Pizza sub</i>

EN-CAS

Arachides, cacahouètes ou cacahuètes	<i>Peanuts</i>
Bretzel <i>Pretzel</i> est en anglais.	<i>Pretzel</i>
Cajou, noix de cajou	<i>Cashew</i>
Confiseries, sucreries, douceurs	<i>Snacks, sweets</i>
Croustilles ... et non <i>grignotines</i> .	<i>Chips, potato chips, crisps</i>
En-cas, encas, collation, casse-croûte	<i>Snack</i>

Pour la version électronique de cet outil terminologique,
consultez le site de la SSJB de la Mauricie :

www.ssjbmauricie.qc.ca

Des collaborateurs qui nous mettent les mots à la bouche!

Cet outil terminologique a été réalisé grâce à une contribution financière de l'Office québécois de la langue française.



TVA-CHEM
@ QUEBECOR MEDIA
tva.canoe.com

Le Nouvelliste



IMPRIMERIE
Le Graffiti

La SSJB de la Mauricie remercie de sa collaboration à la recherche terminologique M^{me} Céline Béliveau, membre de son comité de protection et de valorisation de la langue. Ont également collaboré : Éditions Québec Amérique et Librairie Clément Morin.



Visitez le **www.oqlf.gouv.qc.ca**
et accédez à plus de trois millions de termes techniques français et anglais.