

Huitres (*yumpe(ë)*) – устрицы. Их существуют десятки видов. Чем больше номер устрицы, тем она будет мельче. Если вы в устрицах не специалист и не знаете, что заказать, попробуйте fines de clair №3. Классика.

Устрицы (*huitres*)

Fruits de mer (*фруйи дё мэр*) – дары моря (морепродукты).

- **Lobster** или **homar** (*льобстер, омар*) – десятиногое ракообразное с клешнями.
- **Langouste** (*льангуст*) – оно же, но без клешней.
- **Langoustine** (*льангустин*) – он же – скампия или дублинская креветка – ближайший родственник лангуста, весьма похож на омара, но по размеру ближе к речному раку.
- **Gambas** (*гамбас*) – гигантские креветки.
- **Crevettes grise, rose** (*крэвэтт гриз, роз*) – креветки серые, розовые.
- **Coquille St. Jacques** (*коки Сан-Жак*) – морские гребешки (помните эмблему автозаправочной Schel? Это они!)
- **Tourteau** (*туртё*) – краб.
- **Crustacés, coquillages** (*крястасэ, кокийаж*) – все виды ракушек, моллюсков и морских улиток:

clames (*клам*), **palourdes** (*палюрд*), **vongoles** (*вонголэ*) – ракушки
moules (*муль*) – мидии
amandes (*аманд*) – гребешки
boulots (*бульо*) – улитки
oursins (*урсэн*) – морские ежи



от
**Мадам
Товари**

Помните –
написано «Лондон»,
читай – «Париж»!!!
Не пренебрегайте
транскрипцией
(в скобках).

АПЕРИТИВ

Apéritif – аперитив.

В любом заведении вам непременно предложат выпить перед едой. Чтобы аппетит разгулялся. Французы закажут по фужеру

- **шампанского** (или «кира»), выпьют
- **виски**,
- **пастис**,
- **сладкое порто** и даже
- **пиво**, а могут сразу заказать
- **бутылку (или фужер) вина**, которое будут потягивать во время еды,
- и **воду**.

Не обязательно заказывать воду в бутылках, аква в ресторанах, как правило, довольно дорогое удовольствие! Можете попросить просто графин воды – une carafe d'eau (произносится – ю'н караф д'о), не забыв добавив «s'il vous plaît» (с'иль ву пле). Вам принесут охлажденную воду бесплатно. Во французских ресторанах и кафе запрещается брать деньги за не бутилированную воду, даже если на её охлаждение потрачено некое количество электроэнергии.

Подав заказанные напитки, официант оставит вас изучать карту меню «под аперитивчик».

Открываете и чаще всего видите:

САЛАТ

Salade (*сальяд*) – ну, салат и есть салат, только у французов в нем непременно присутствуют зеленые листья. Часто подается как самостоятельное блюдо (композиция с помидорами, яйцом, вареным картофелем, тунцом, семгой, сыром, ветчиной и пр.) и в жаркую погоду заменяет французам целый обед.

Crudités (*крудитэ*) – свежие овощи (отдельно предлагаются довольно редко).

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Plat du jour (*пля дю жур*) – дежурное блюдо, меняется каждый день. Французы часто выбирают на обед именно его, т.к. готовится оно из «продуктов дня», т.е. самых свежих.

В вечернем меню вместо «Plat du jour» будет написано «Suggestion du jour» - «Предложение на сегодня».

Plat principal (*пля принсипаль*) – основные блюда.

МЯСО

Viande (*вьяд*) – мясо

В мясе французы разбираются замечательно. **Charolaise** (Шаролез), **Salers** (Салерс) **Aubrac** (Обрак) **Limousine** (Лимузин) – самые знаменитые породы мясных коров. Каждый француз прекрасно знает, какой именно кусок туши как лучше приготовить: на гриле, сковороде или в духовке.

Если речь идет о цельном куске мяса, в ресторанах обязательно спрашивают степень прожарки – **cuisson** (*кюиссон*):

- **bleu** (*блэ*) – очень-очень слабо прожаренное мясо, но зарумяненное и теплое внутри (по крайней мере, так должно быть, однако, бывает далеко не всегда), т.е. почти сырое мясо, нам с вами не очень привычное;
- **saignant** (*сэньан*) – слабо прожаренное мясо с кровью.
- **medium** (*медиум*) – средней прожарки,
- **à point** (*а пуэн*) или **bien cuit** (*бьен кюи*) – хорошо прожаренное (только для туристов, французы называют такое мясо *semelle* (*сээль*) – «подметкой»).



Carré d'agneau (*каре д'аньо*) – каре ягненка – это, собственно говоря, ребрышки молодого барашка, приготовленные на гриле или запеченные в духовке. Обычно каре готовится всем «блоком», но вам, опять-таки, принесут всего несколько небольших ребрышек.

Стейки (кроме обычных и привычных):

- **Steack tartare** (*стэк тартар*, не путать с соусом *тартар!*) – бифштекс из рубленого сырого (!) мяса, в который разбивают сырое яйцо. Подается с мелко нарезанным луком, каперсами и различными острыми соусами. Вам нужно все это хорошенько перемешать, добавить по вкусу специи, табаско. Мясо не прошло тепловую обработку, но не стоит волноваться! Во Франции за качеством (и свежестью) мяса строго следят.

Стейк тартар
(steack tartare)Филе миньон
(fois gras poêlé)Турнедо
(tourneidos)Шатобриан
(chateaubriand)

- **Filet mignon** (*филе миньон*; дословный перевод – «милое филе») – поперечный срез центральной части филейной вырезки некоего животного. Нежное и постное, очень «милое» мясо.
- **Tourneidos** (*турн'до*) – небольшой круглый кусок мяса из тонкого края центральной части говяжьей туши.
- **Médaille** (*медайон*) – медальон – другое название турнедо, в случае, когда речь идет о говядине. Медальоны различной жирности могут быть приготовлены из любого вида мяса, птицы, ракообразных и даже фуа-гра.
- **Chateaubriand** (*шатобриан*) – толстый край центральной части говяжьей вырезки, чаще всего жарится целиком, а потому предлагается на двоих. Но не обольщайтесь, цена в меню указана на человека. По сути тот же большой филе-миньон, только подается не стоя, а выкладывается на тарелке в длину. Обычно к нему предлагают традиционный соус беарнез.

Spécialités (специалитэ) или

Suggestion du chef (сюжжестьон дю шеф) – фирменные блюда, предлагаемые шеф-поваром данного заведения.

Обратите внимание на этот раздел – это любимые блюда шефа!

ЗАКУСКИ

Entrée (антрэ) или **hors-d'œuvre (ор д'ёврэ)** – закуска *chaude (шод)* – горячая / *froide (фруад)* – холодная.

ЧАСТЕНЬКО НА ЗАКУСКУ ПРЕДЛАГАЮТ:

(привожу лишь несколько наиболее типичных примеров)



Пармская ветчина с дыней (*jambon de parme/melon*)



Террин из фуа гра (*terrines de foie gras*)



Фуа-гра поджаренная (*foie gras poêlé*)



Эскарго де бурбонь (*escargots de Bourgogne*)

Charcuterie (шаркютэри) – колбасные изделия и копчености.

Paté, terrine, rillettes (патэ, терин, рийет) – разновидности мясных (утиных, гусиных) паштетов, кулебяк.

Jambon de parme/melon (жамбон дё парм/мелон) – пармская ветчина с дыней.

Foie gras (фуа-гра) – печень птицы: foie gras de canard (дэ канар) – утиная печень (дешевле и проще) и foie gras d'oie (д'юа) – гусиная печень (дороже и нежней). Подается в виде паштетов - paté, terrine de foie gras (на закуску в холодном виде) или foie gras poêlé – свежая поджаренная печень (основное, горячее блюдо).

Escargots de Bourgogne (эскарго дё Бургонь) – улитки в чесночном соусе.

СУПЫ

Soups (суп) – супы:



Луковый суп (*Soup a l'ognion*)



Гаспаччо (*Gazpacho*)



Пот-о-фё (*Pot-au-feu*)



Биск (*Bisque*)

Soup a l'ognion (суп а ль'оньон) – луковый суп – суп из поджаренного на сливочном масле лука, бульона и сливок, с добавлением белого вина или хереса (отбивающего настойчивый запах лука). Подается в суповых чашках или горшочках, прикрытых «крышечкой» из поджаренного белого хлеба с хрустящей корочкой сыра. Когда-то – блюдо парижских грузчиков и разнорабочих. Теперь – любимое блюдо туристов, с которым они связывают понятие французской кухни. Сами французы его едят крайне редко, разве что после бурной вечеринки, под утро. Говорят, спасает от похмелья.

Gazpacho (гаспаччо) – холодный суп из перетёртых или пюрированных сырых овощей, прежде всего помидоров, кроме которых могут добавляться огурцы, стручковый перец, лук, уксус или лимонный сок, пряности.

Pot-au-feu (пот-о-фё) – дословный перевод – «горшочек на огне» – блюдо, сочетающее одновременно суп (бульон), отварное мясо (обычно говядину) и овощи (морковь, турнепс, лук, лук-порей, сельдерей). Кузен русских щей с мясом, только овощи нарезаны по-деревенски – о-очень крупно. Хорошо идет с морозца, да под водочку... В смысле в дождливый и серый парижский день...

Bisque (биск) – густой суп-крем из ракообразных.

КЛУБ
Магад Товару

Boeuf (бёф) – говядина

Porc (пор) – свинина

Veau (во) – телятина

Agneau (аньо) – баранина

Lapin (ляпэн) – кролик

ТРАДИЦИОННЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

(только самые, что ни на есть типичные):



Кусок мяса, запеченный в духовке (*jroti de...*)



Бифштекс из рубленого мяса (*steack haché*)



Шашлычок (*brochette*)



Баранья нога (*gigot d'agneau*)

Côte de... (кот дё...) – отбивная из... некоего животного, но не наша, отбитая до просвечивающего состояния, а то-о-олстый кусок мяса на косточке, обжаренный на сковороде или гриле.

Roti de... (роти дё...) – кусок мяса, запеченный в духовке (вам подадут нарезанный тонкими ломтиками).

Steack haché (стэк ашэ) – бифштекс из рубленого мяса (наша котлета, но без подливки). Уточните степень прожарки, иначе вам подадут его почти сырым!

Brochette (брошэт) – шашлычок, но очень маленький! (Это вам на Грузия. Но не печальтесь, в порции обычно их две или даже три штуки, если речь о мясных или рыбных шашлыках).

На шампур или шпажки разных размеров французы любят нанизывать все, что попадется под руку: креветки, морские гребешки, овощи, фрукты.

Gigot d'agneau (жиго д'аньо) – «ляжка мамонта» называется это блюдо в нашей семье, на самом деле – обычная баранья нога. В ресторане вам, к сожалению, не предложат её целиком, а отрежут два-три тоненьких кусочка. Только просите rosée (розе) – нежно розовое мясо, оно нежнее.

Блюда в соусе или «плавающие» блюда:



Жаркое из говядины (*boeuf bourguignon*)



Бланкет (*blanquette*)



Кассуле (*cassoulet*)



Мясо, тушеное в вине (*civet de...*)

• **Boeuf bourguignon (бёф бургиён)** – жаркое из говядины, тушеной в густом винном соусе на говяжьём бульоне, приправленной чесноком и луком, с добавлением моркови и грибов.

• **Blanquette (бланкет)** – рагу из белого мяса телятины, ягнят или курицы, тушеное в бульоне с приправами, смешанном со сливками и желтками. Может оказаться приготовленным не только из мяса, но и из рыбы, а также из овощей (напр. мангольда – разновидности листовой свеклы – и сельдерея).

• **Émincé de... (эмансэ дё...)** – то же рагу из чего угодно (телятины, птицы, рыбы, гребешков и т.д.), только нарезан продукт будет тонкими ломтиками по типу нашего бефстроганова.

• **Fricassée (фрикасэ)** – все то же рагу из белого мяса в белом соусе. Готовится обычно из телятины, курятины или крольчатины, реже из голубиногo мяса, баранины и свинины, с добавлением шампиньонов, зелёного горошка, спаржи и каперсов со специями.

• **Cassoulet (кассуле)** – «крестьянское» блюдо из тушеного мяса (свинины, баранины сезонной дичи, утятин, гусятины – вариантов множество), бульона, свиных шкурок, тулузских колбасок с фасолью и специями.

• **Civet de... (сивэ дё...)** – мясо, тушеное в вине. Чаще всего готовится из мяса диких животных – кабана, оленя, косули, зайца.

• **Daube de boeuf (доб дё бёф)** – тушеная говядина.

РЫБА**Poisson** (*пуассон*) – рыба.

Daurade royale (*дорад руй-аль*) – королевская дорада
Loup (*лю*) – морской волк
Saint Pierre (*Сан-Пьер*) – палтус
Bar (*бар*) – морской окунь
Espadon (*эспадон*) – рыба меч
Mougets (*ружэ*) – барабулька
Cabillaud (*кабийо*) – треска
Lotte (*лотт*) – налим

Saumon (*сомо*) – лосось (*fumé* – копченый)
Sole, turbot (*соль, тюрбо*) – камбала (разных видов).
Thon (*тон*) – тунец
Requen (*р'окэн*) – акула
Anchois (*аншуа*) – анчоус или хамса – маленькие серебристые рыбки, похожие на селедку, только очень мелкую и очень соленую.

САМЫЕ, ЧТО НИ НА ЕСТЬ ТРАДИЦИОННЫЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА:

Bouillabaisse (*буйабес*) – очень наваристый рыбный суп, приготовленный из нескольких сортов рыбы, из расчёта более килограмма живого веса на одну порцию, с добавлением морепродуктов (омаров, раков, мидий и проч.), приправленный овощами (помидорами, луком, чесноком, фенхелем и т. д.), апельсиновой цедрой, шафраном, пряностями и другими компонентами. Подается горячим, с поджаренными гренками, натертыми чесноком, и соусом rouille (руйи). Нередко рыбу из буйабеса подают на отдельном блюде и разделяют при вас.

Внимательно смотрите на цену! Морепродукты и редкие сорта рыбы – удовольствие не из дешевых.

Marmite du pêcheur (*мармит дю пешёр*) – котелок рыбака – уха.

ПТИЦА**Volaille** (*вольай*) – птица

Poulet (*пульэ*) – курица
Coq (*кок*) – петух
Canard (*канар*) – утка
Oie (*оа*) – гусь

Dinde (*дэнд*) – индейка
Pintade (*пэнтад*) – цесарка
Pigeon (*пижон*) – голубь



Magret de...
(*magret de...*)



Конфи де...
(*confit de...*)



петух в вине
(*coq au vin*)

Magret de... (*магрэ дэ...*) – утиная-гусиная грудка, поджаренная на собственной коже так, что кожица становится хрустящей, а мясо мягким и обязательно с кровью. По вашему желанию её, конечно, могут дожарить, но об этом нужно обязательно попросить.

Confit de... (*конфи дэ...*) – птица (утка, гусь), томленая в собственном жиру (предварительно перетопленном и процеженном) на медленном огне несколько часов, в результате чего мясо настолько нежное и мягкое, что отделяется от костей и «режется» без ножа, а у вас во рту просто тает. Подается порционно, не целой тушкой. Готовится и из свинины, но в ресторанах предлагается гораздо реже.

Coq au vin (*кок-о-вэн*) – петух в вине (в нашей семье – «петушок подшофе»). Классика французской кухни! Для приготовления требуется целая тушка (якобы из одних ножек или грудок получается откровенное «рас са» – «не то»), которую тушат только в хорошем вине, т.к. дешевых вин капризная птица не признает! Ей подавай то же вино, что и вам на стол! Предлагается с любым гарниром, чаще с картофелем, пастой или рисом.



Флан
(*flan au caramel*)



Пти фу
(*petit four*)



Собайон
(*sabayon*)

Crème caramel (*крэм карамэль*) – крем-карамель или

Flan au caramel (*флян о карамэль*) – флан или

Crème dessert au caramel (*крэм дэсэр о карамэль*) – заварной крем (пудинг), политый карамельной глазурью (в отличие от крем-брюле, покрытого тонкой хрустящей карамельной корочкой).

Sabayon (*сабайон*) – легкий яичный крем, приготовленный сахара и вина, ароматизированный лимоном, ванилью, ромом или корицей. Подается теплым или холодным.

Crème Chantilly (*крэм шантйи*) – крем шантйи – взбитые сливки.

Petit four (*пéти фу*) – птифур – мини-пирожные, имеющие разнообразные, нередко причудливые формы. Часто подаются к café gourmand вместе с другими мини-десертами.

ФРУКТЫ

pastèque (*пастэк*) – арбуз
melon (*мельон*) – дыня.
poir (*пуар*) – груша.
pomme (*пом*) – яблоко
fraise (*фрээ*) – клубника
framboise (*фрамбуаз*) – малина

cassis (*кассис*) – смородина
peche (*пэш*) – персик
myrtilles (*миртий(ё)*) – черника
figues (*фиг*) – инжир
séries (*сериз*) – вишня
raisin (*рэээн*) – виноград

Macédoine de fruits (*масэдуан дэ фруйи*) – фруктовый салат.

СЫРЫ**Fromages** (*фромаж*) – сыры.

Французы едят сыры ПЕРЕД или ВМЕСТО десерта.



Сырное блюдо (*plateau de fromages*)



Plateau de fromages (*плято дэ фромаж*) – «сырное блюдо» – набор из трех-четырех и более сортов. К ним принято подавать джем из инжира (фиги), красной смородины, черешни и т. д., виноград, грецкие орехи. Сыр, особенно нежный козий, с вареньем – очень вкусно. В больших ресторанах, сыры обычно предлагаются на выбор.

Assiette de fromages (*ассьет де фромаж*) – «сырная тарелка» (предлагается в заведениях попроще, где вам приносят 3-4 вида сыра).

ДЕСЕРТЫ**Desserts** (*дэсэр*) – десерты

Крем брюле (*crème brûlée*)



Crème brûlée (*крэм брюле*) – крем-брюле – десерт из густого заварного крема с хрустящей сахарной корочкой.



Валован (vol-au-vent)



Ризотто (risotto)

Vol-au-vent (воль-о-ван) – корзиночка «с шапочкой» из слоеного теста с начинкой из чего угодно – куриного мяса с грибами в белом соусе, лангустинов, креветок, овощей, фруктов.

Risotto (ризотто) – не слишком разваренная рисовая каша, но не на молоке, а на мясном (случается – и на рыбном) бульоне с добавлением чего угодно – грибов, колбасок, шафрана, красного вина, чернилы и мяса каракатицы и проч.

СОУСЫ

Les sauces – соусы (к мясу или рыбе).

Béarnaise (беарнаэз) – беарнез – сливочно-яичный соус с добавлением винного уксуса и трав. Хорош как к рыбе, так и к мясу или овощам. Подается как горячим, так и холодным.

Béchamel (бешамель) – бешамель – универсальный сливочный соус на основе гoux (ру) – масляно-мучной поджарки – и бульона с добавлением сливок или молока. Прост, как и все гениальное.

Tartare (тарта́р) – тартар или соус «по-татарски» – традиционный холодный соус с зеленым луком (может быть добавлена петрушка, а также измельченные маринованные огурцы, репчатый лук, каперсы, чеснок). Подается к блюдам из рыбы и морепродуктов, ростбифу или стейку.

Aïoli – айоли (или all-i-oli, что значит «чеснок-и-оливковое масло») – вид майонеза с чесноком.

Rouille – ру́йе (или «ржавый») – майонез с перцем, чесноком, шафраном светло-оранжевого, «ржавого» цвета. Подается к рыбным супам с чесночными гренками. Его можно добавлять прямо в суп или макать в него гренки (для любителей острого).

Beurre blanc (бёр блан) – растопленное масло с лимонным соком, подается исключительно к рыбе.

ГАРНИРЫ:

Légumes (легюм) – овощи.

Ail (ай!) – чеснок (кричать не обязательно)
Asperges (асперж) – саржа
Aubergine (обержин) – баклажан
Carottes (карот) – морковь
Choux (шу) – капуста
Concombres (конкомбр(э)) – длинный огурец (не путать с французскими крошечными маринованными огурчиками – cornichones)
Fenouil (фенуйе) – фенхель
Haricots (арико) – фасоль:
haricots verts (арико взр) – зеленая стручковая

haricots rouge (арико руж) – наши бобы
flageotets (фляжоле) – зеленые бобы
lentilles (пьянтие) – чечевица
Petits pois (пéти пуа) – зеленый горошек
Poireaux (Пуаро) – тот самый Эркюль, по совместительству – лук-порей.
Pomme de terre (пом-дэ-тэ р) – картофель
Poivrons (пуаврон) – сладкий перец

Herbes (эрб) – травы, зелень:

aneth (анэт) – укроп
percille (персийё) – петрушка

thym (тэн) – тимьян



Gratin (гратэн) – блюда (из чего угодно), посыпанные тертым сыром и запеченные в духовке до золотистой корочки.

Король гратенов – gratin dauphinois – картофель, запеченный в сливках или молоке.

Ratatouille (рататуй) – овощное рагу или тушеные овощи (цуккини, баклажаны, сладкий перец, помидоры, лук), родом из Прованса, особенно характерно для кулинарных традиций Ниццы. Сегодня его можно обнаружить во всей юго-восточной Франции, и даже по всему миру.



Торт татэн (tarte Tatin)



Шоколадный кекс (moelleux au chocolat)



Клафути (clafoutis)



Меренга (meringue)

Moelleux au chocolat (муалё о шоколя) – шоколадный кекс, твердый, почти хрустящий снаружи и жидкий, текучий внутри. Подается теплым, обычно с английским кремом.

Mousse au chocolat (мусс о шоколя) – шоколадный мусс.

Tarte (тарт) – открытый пирог из песочного теста с любыми фруктами (и вообще любыми начинками).

Tarte Tatin (тарт Татэн) – яблочный пирог «наизнанку».

Crème Chantilly (крэм шантийи) – крем шантйи – взбитые сливки.

Glacé (глас), sorbet (сорбэ) – мороженое, сорбеты.

Clafoutis (кляфути) – клафути – открытый пирог с вишней (в классическом варианте), но вполне может оказаться и с другими фруктами – абрикосами, сливами, грушами.

Meringue (мерэнг) – меренга или безе – воздушное лакомство из тщательно взбитых яичных белков и сахара.



Мильфей (mille-feuille)



Парфэ (parfait)

Mille-feuille (миль фэй) – миль-фэй – слоеное пирожное с кремом (иногда ещё и с фруктами). Наш обычный «Наполеон».

Parfait (парфэ) – парфэ – холодный десерт из замороженных сливок, взбитых с сахаром и ванилью. Ароматизируется чем угодно – кофе, какао, тертым шоколадом, фруктами.

НАПИТКИ:



Кир (kir)



Королевский кир (kir royal)



Кирш (Kirsch)



«Вода жизни» (l'eau-de-vie)

Kir (кир) – сухое белое вино с ликером из черной смородины.

Kir royal (кир руаяль) – королевский кир – шампанское все с тем же ликером. Подаются на аперитив.

Kirsch (кирш) – белый вишневый бренди (натуральный, не путать с искусственно подслащенными сортами вишневых бренди). Потребляют как дигестив после еды.

L'eau-de-vie (ль'о-дэ-ви) – «вода жизни» – чистые сорта фруктовых и травяных настоек без добавления сахара. Если проще – фруктовый самогон.

КЛУБ
Маган Товары

Клуб Арины Калединой
для любителей французской кухни

НА КУЛИНАРНОМ ПОРТАЛЕ
WWW.MMENU.COM



40 000 рецептов.
Добавь свой!

