



- 1) les fruits / a frutta
- 2) les légumes / i ligumi
- 3) le menu / u listinu di u ripastu
les entrées/ l'intrati
- 4) les plats/i piatti
- 5) les desserts / i dolci
- 6) la pâtisserie / a pastizzeria
- 7) les boissons /i biendi
- 8) encadrement du repas / parolli di u ripastu

III. u manghjà la nourriture

Abricot (l')	U baracuccu
Ananas (l')	L'ananà
Arbouse (l')	u bacu
Banane (la)	A banana
Cerise (la)	A chjarasgia
Châtaigne (la)	A castagna
Citron (le)	u limonu
Clémentine (la)	A clementina
Figue (la)	U ficu
Fraise (la)	A fravula
kiwi (le)	U chivì
Melon (le)	U milonu
Mûre (la)	L'accianedda, a mura
Noisette (la)	A naciola, a nacedda
Noix (la)	a noci
Orange (l')	U citrò
Pamplemousse (le)	U pumpelmu, u limunonu
Pastèque (la)	A patecca
Pêche (la)	A pracula
Poire (la)	U peru
Pomme (la)	A mela
Prune (la)	u prugnò
Raisin (le)	L'uva

Bout (un)	Un pezzu
Ecorce (l')	A scorza, a buchja, a chjoppula
Épluchures (les)	I buchjuli
Grain (un)	U graneddu
Graine (la)	A granedda
Grappe (une)	Una caspa
Noyau (le)	A naciola
Peau (la)	A peddi
Pépin (le)	u granaceddu
Quartier (un)	Un sprichju
Tranche (une)	Una fetta

Compote (la)	Frutti cotti
Corbeille de fruits (la)	A conca di frutta
Fruits secs (les)	I frutti passi
Jus de fruit (le)	U suchju di i frutti

Boire	bia
Couper	taglià
Ecraser	Sciaccià /ciaccià
Eplucher	sbuchjulà
Peler	mundà
Presser	Fragrà

Artichaut (l')	L'artichjoccu
Asperge (l')	U sparaciu
Aubergine (l')	A melinzana
Betterave (la)	A <u>r</u> avana rossa
Blé (le)	U granu
Blettes (les)	I cei
Brocolis (les)	I carbusgini
Carotte (la)	A carotta
Champignons (les)	I funzi / I funghi
Chou(le)	U carbusgiu
Choux fleur (le)	U cavulufiori
Concombre (le)	U <u>c</u> uccumaru
Cornichons (les)	I citroli
Courge(la)	A zucca
Courgette (la)	A zucchetta
Endive (l')	L'indivia
Epinard (l')	U spinacciu
Fenouil (le)	U finochju
Fèves (les)	I favi
Haricot(l'), haricots (les)	U fasgiolu, i fasgioli
Haricots verts (les)	I fasgioli longhi , i fasgiulini
Lentilles (les)	I lintichji
Mais (le)	U granonu
Navet (le)	U navonu
Oignon (l')	A ciuvodda
Olive (l')	L'aliva
Petits pois (le)	I piseddi
Poireau (le)	U porru
Pois chiche (le)	I ceci
Poivron (le)	U pivaronu
Pomme de terre (la)	U pomu
Radis (le)	U ravanettu
Salade (la)	L' insalata
Salsifis (le)	U sorzu
Tomate (la)/ les tomates	A pumata / I pumati

cuire	cocia
écraser	Sciaccià /ciaccià
égrainer	sgraniddà
éplucher	sbuchjulà
épluchures (les)	I buchjuli
frire	frighja
râper	raspà
réchauffer	riscaldà

Les entrées

l'intrati

Betteraves mimosa	Ravana rossa à a moda « mimosà »
Carottes râpées	Carotti 'fili'
Carottes râpées citronnées	Carotti 'fili' à u limonu
Duo de concombres et tomates en vinaigrette	Cuccumaru è pumati in insalata
Haricots verts en vinaigrette	Fasgiulini à l'oliu
Haricots verts et tomates en salade	Fasgiulini è pumati
Pâté de volaille	Pastizzu di puddastru
Salade chinoise	Insalata à l'usu chinesu
Salade d'endives aux dés de gruyère	Insalata d'indivia à u « gruyère »
Salade de pois chiches	Ceci in insalata
Salade mêlée	Insalata mischiata
Salade parmentière	Insalata di pomi
Salade russe	Insalata à l'usu russiu
Salade verte	insalata
Tomates au basilic	Pumati à u basilicu
Tomates en salade	Insalata di pumati
Tomates vinaigrette	Pumati à l'oliu

Blanquette de veau (la)	Viteddu in salsa bianca
Bœuf bourguignon (le)	Tianu di pomi è piseddi
Chipolata grillée	Salciccia arrustita
Coquillettes	Pasta
Cordon bleu de volaille	Scaluppina di puddastru
Courgettes farcies (les)	I zucchetti pieni
Couscous (le)	Pulintina di biada
Ebly aux petits légumes	Granu à i ligumi
Escalope de veau à la crème	Scaluppina di viteddu à a crema
Flan de courgettes	Fiadonu à i zucchetti
Frites (les)	I pomi fritti
Gratin dauphinois	Pomi à a crema incrustuliti
Gratin de courgettes et de pommes de terre	Incrustulitu di zucchetti è di pomi
Gratin de.... (le)	Iincrustuliti
Hachis Parmentier (le)	Carri è pomi macinati
Haricots verts	fasgiulini
Jardinière de légumes	Farandula di ligumi
Laitage (le)	U latticimu
Lasagnes	lasagni
Nuggets de poisson	Fritteddi di pesciu
Omelette (l')	A frittata
Paella	paella
Paupiettes de saumon	Pulpetta di salmonu
Pommes noisettes	Pomi rondi / pomi cubbì
Poulet aux herbes	Puddastru à l'arbigliuli
Poulet basquaise (le)	Puddastru à a basca
Purée (la)	I pomi sciacciati
Purée du barry	Pomi sciacciati ' barry'
Ragoût (le)	U tianu
Ragoût printanier (le)	Tianu di pomi è piseddi
Riz créole	Risu à l'usu creolu
Riz forestier	Risu à a moda 'forestier'
Riz safrané	Risu à u zifranu
Rôti (le)	L'arrustitu / L'arrustu
Rôti de porc	Arrustu di porcu
Salade (la)	L'insalata
Sauce (la)	salsa
Sauté de porc à l'ananas	Suffrittu di porcu à l'anana
Sauté de porc forestier	Suffrittu di porcu à a moda 'forestier'
Semoule	Granu
Soupe (la)	A suppa
Spaghetti bolognaise	Spaghetti à a bolognesa
Tajine	Tianu di pulintina
Tajine d'agneau aux légumes	Tianu d'agneddu à i ligumi
Terrine de poisson aux légumes	Terrina di pesciu à i ligumi
Viande hachée (la)	Carri macinati

Braisé	imbrustulitu
cuit	cottu
frit	frittu
Pané	impanatu
Rôti	arrustitu

Compote de fruit	Frutti cotti
Flan caramel	Fiadonu à u zuccaru cottu
Fruit	fruttu
Fruits au sirop	Frutti cù u scioppu
Gâteau	Biscottu
Yaourt aromatisé	Caghjatu à i frutti
Yaourt	Caghjatu
Glace (la)	U ghjacciu
Petit suisse (le)	U frumagliu biancu
Salade de fruit (la)	L'insalata di frutta

Beignets (les)	i fritteddi
Biscuit (le)	U biscuttinu
Crêpe (la) /Crêpes (les)	A vultata, a vultaticcia ; i nicci
Eclair au chocolat	Dolci à a ciculata
Frappes (les)	i frappi , i burlamondi
Galette (la)	A torta
Gâteau	Biscottu
Gâteau au chocolat (le)	U biscottu à a ciculata
Gâteau au yaourt	U biscottu di u caghjatu
Gâteau de pâques	U caccavellu
Tarte au citron	Torta à u limonu
Tarte aux pommes	Torta à a mela

La pâtisserie / A pastizzaria

6

Les ingrédients

l'ingredienti

Amande en poudre (l')	L' <u>a</u> mandula in polvera
Anis (l')	U finochju
Beurre (le)	U butirulu
Blancs battus (les)	I chjari sbattuti, a chjarata
Eau de vie (l')	L'acqua vita
Ecorce (l'), la peau	A scorza, a curteccia
Farine (la)	A farina
Farine de châtaigne (la)	A farina castagnina
Lait (le)	U latti
Levain (le)	U <u>l</u> evitu
Pâte (la)	A pasta
Sucre en poudre (le)	U <u>z</u> uccaru in polvera
Sucre glace (le)	U <u>z</u> uccaru ghjacciu
Sucre vanillé (le)	U zuccaru vanigliatu
Œuf (l')	L'ovu

Le matériel de pâtisserie

u matiriale di pastizzaria

Balance (la)	U cantarettu
Batteur (le)	U battaghjolu
Emporte-pièce (l')	U stapeddu
Moule (le)	A forma
Pinceau (le)	U pinneddu
plaque à gâteaux (la)	A teghja
Rouleau (le)	U bucinellu, u rullò à pastizzaria
Saladier (le)	A conca
Cuillère en bois (la)	A mescula

les verbes

i verbi

Assembler	Aghjunghja
Couper	Taglià
Cuire	Cocia
Détacher	Staccà
Etendre	Spianà / sparchja
Faire	Fà
Lancer	Lampà
Lever (fermenter)	Levità
Mélanger	Mischjà , bulicà
Mettre	Metta
Prendre	Piglià
Remuer	Bulicà
Renverser	Ribuccà
Tirer (tendre)	Stinzà

Bière (la)	A biera
boisson fraîche (une)	Una biendula fresca
Café (le)	U caffè
Champagne (le)	U 'champagne', u sciampagnu
Chocolat (le)	A cicculata
Coca (le)	U coccà
Eau (l')	L'acqua
eau de vie (l')	L'acqua vita
Glaçons (les)	I ghjacci
Infusion (l')	Infusioni (l')
Jus d'orange (le)	u suchju di citrò
jus de fruit (le)	U suchju
Orangeade (l')	U citrò ,a citronata
Sirop (le)	U scioppu
Thé (le)	U tè
Tisane (la)	L'infusioni
Vin (le)	U vinu

avalér	inghjotta
Avaler de travers	Sturzà si
Boire	bia
mélanger	mischià
servir	serva

Coupelle (la)	A cuppetta
Glaçon (le)	U ghjacciu
Paille (la)	U cannucciu
Tasse (la), bol (le)	A tazza , u tazzonu
Verre (le)	U bichjeri

bouillant	buddenti
chaud	caldu
Froid	frescu
glacé	ghjacciatu
tiède	tepidu

Repas de fête	ripastu di festa
Manger	manghjà
Déjeuner	Fà cena
Festoyer	pranzà

Restaurant (le)	L'ustaria
Cantine (la)	U ristorantiu scularu
Cuisiner	cucinà
Préparer le repas	Appruntà u ripastu
Afficher le menu du jour	Allistinà u ripastu d'oghji
Noter sur le tableau	Scriva à u tavuloni
Recette (la)	A sosula
Préparer la table	Apparichjà a tola , appruntà a tola

Assieds toi bien !	Posa bè / puseti bè
Approche toi bien de la table	Avvicina ti bè di a tola
As tu faim ? avez vous faim ?	Ai (a') a fami ? aveti a fami ?
As tu renversé ?	A '(ai) ribuccatu ?
As tu soif ? tu veux de l'eau ?	Ai a seti ?
Attention c'est chaud	Attenti hè caldu
Bois doucement / buvez doucement	Bii pianu / biiti pianu
Dépêchez vous	Spicceti vi
Essuies toi	Asciuva ti / netta ti
Est ce que c'est bon ?	Hè bonu ?
Il faut le changer	Ci vò à cambià lu?
J'ai faim	Aghju a fami
Je vais couper ta viande	T'aghju da spizzà/ taglià /minuzzà
Mâche bien	Mastaccia bè/ mastucca bè
Mange doucement	Manghja pianu !
On ne parle pas la bouche pleine	Ùn si parla micca a bocca piena
Prends le pain	Piglia u pani
Qui en veut encore ?	Qualè hè chì ni voli dinò ?
Tiens toi bien	Teni ti bè / tiniti vi bè
Tu aimes ?	Ti piaci ?
Tu en veux encore ? vous en voulez encore ?	Ni voli dinò ? ni vuleti dinò ?
Tu n'aimes pas ?	Ùn ti piaci micca?
Tu n'en veux plus ?	Ùn ni voli più ?
Tu t'es sali ?	Ti sè imbruttatu ?
Tu veux le fruit ?	Voli u fruttu ? ni voli frutti?
Tu veux un bout ?	Ni voli un pezzu ?
Bon appétit	Bon appetitu