

VOCABULAIRE ANGLAIS DE LA RESTAURATION

Fiche pratique bilingue - design Clic Campus

🎯 Objectifs de ce guide

Maîtrisez le vocabulaire anglais indispensable pour travailler en restauration et accueillir une clientèle internationale.

- ✓ Savoir installer et orienter les clients en anglais
- ✓ Connaître le lexique complet du menu et de la carte
- ✓ Maîtriser le vocabulaire des boissons, apéritifs et desserts
- ✓ Utiliser les phrases types du service en salle

📋 Sommaire


- | | | | |
|---|---------------------------|---|------------------------------------|
| 1 | Installer le client | 4 | Les desserts |
| 2 | Le lexique du menu | 5 | Lexique courant de la restauration |
| 3 | Les apéritifs et boissons | 6 | Phrases utiles pour le service |

1 🪑 Comment bien installer le client ?

🇬🇧 ENGLISH	🇫🇷 FRANÇAIS
The table	La table
Allergic	Allergique
Takeaway	À emporter
Inside	À l'intérieur
Outside	À l'extérieur
Shaded	À l'ombre
In the sun	Au soleil

2 📖 Le lexique associé au menu

🇬🇧 ENGLISH	🇫🇷 FRANÇAIS	🇬🇧 ENGLISH	🇫🇷 FRANÇAIS
The menu	La carte, le menu	The children's menu	Le menu enfant
The dishes	Les plats	The starters	Les entrées
The wine list	La carte des vins	The main course	Le plat principal
The daily special	Le plat du jour	Desserts	Les desserts
The chef's speciality	La spécialité du chef	The local speciality	La spécialité locale
Coffee	Le café	Tea	Le thé

 ENGLISH	 FRANÇAIS	 ENGLISH	 FRANÇAIS
Decaffeinated coffee	Le café décaféiné	The fish	Les poissons
Meats	Les viandes	Vegetarian dishes	Les plats végétariens

Progressez plus rapidement grâce à une formation ultra-personnalisée avec Clic Campus

3



Les apéritifs et boissons

Boissons alcoolisées

ENGLISH	FRANÇAIS
Aperitif	Apéritif
Cocktail	Cocktail
Wine	Vin
Red wine	Vin rouge
White wine	Vin blanc
Rosé wine	Vin rosé
Sparkling wine	Vin pétillant
Champagne	Champagne
Beer	Bière
Draft beer	Bière pression
Bottled beer	Bière en bouteille
Whisky	Whisky
Gin	Gin
Vodka	Vodka
Rum	Rhum
Tequila	Tequila
Liqueur	Liqueur

Boissons sans alcool

ENGLISH	FRANÇAIS
Mocktail	Cocktail sans alcool
Soft drink	Boisson non alcoolisée
Juice	Jus de fruits
Sparkling water	Eau gazeuse
Tonic water	Eau tonique
Lemonade	Limonade
Iced tea	Thé glacé

Amuse-bouches et snacks

ENGLISH	FRANÇAIS
Appetizers	Amuse-bouches
Canapés	Canapés
Finger food	Bouchées apéritives
Tapas	Tapas
Nuts	Noix / cacahuètes
Olives	Olives
Chips	Chips
Crackers	Biscuits apéritifs
Cheese platter	Plateau de fromages
Charcuterie board	Plateau de charcuterie

Notes personnelles :

4



Les diverses sortes de desserts

Gâteaux et pâtisseries

ENGLISH	FRANÇAIS
Cake	Gâteau
Chocolate cake	Gâteau au chocolat
Cheesecake	Cheesecake
Sponge cake	Génoise
Carrot cake	Gâteau aux carottes
Pound cake	Quatre-quarts
Fruitcake	Cake aux fruits

Glaces et sorbets

ENGLISH	FRANÇAIS
Ice cream	Glace
Sorbet	Sorbet
Gelato	Glace italienne
Frozen yogurt	Yaourt glacé

Douceurs et autres desserts

ENGLISH	FRANÇAIS
Brownie	Brownie
Muffin	Muffin
Cupcake	Cupcake
Macaron	Macaron
Churros	Churros
Eclair	Éclair

Tartes et tourtes

ENGLISH	FRANÇAIS
Pie	Tourte / tarte
Apple pie	Tarte aux pommes
Cherry pie	Tarte aux cerises
Pumpkin pie	Tarte à la citrouille
Lemon tart	Tarte au citron
Pecan pie	Tarte aux noix de pécan

Crèmes et mousses

ENGLISH	FRANÇAIS
Pudding	Pudding
Custard	Crème anglaise
Crème brulée	Crème brûlée
Mousse	Mousse
Chocolate mousse	Mousse au chocolat

Desserts à base de pâte

ENGLISH	FRANÇAIS
Pancakes	Pancakes
Waffles	Gaufres
Crepes	Crêpes
Doughnut / donut	Beignet

5



Lexique courant de la restauration

🇬🇧 ENGLISH	🇫🇷 FRANÇAIS	🇬🇧 ENGLISH	🇫🇷 FRANÇAIS
Restaurant	Restaurant	Chef	Chef cuisinier
Order	Commande	Waitress	Serveuse
Waiter	Serveur	Full	Complet
Booking / reservation	Réservation	Chair	Chaise
Toilet	Toilettes	To eat	Manger
Still water	Eau plate	Sparkling water	Eau gazeuse
Bottled water	Eau en bouteille	Tap water	Eau du robinet
Bread	Pain	Coffee	Café
Tea	Thé	Cutlery	Couverts
Knife	Couteau	Fork	Fourchette
Spoon	Cuillère	Napkin	Serviette

6



Phrases utiles pour le service en salle

🇬🇧 ENGLISH	🇫🇷 FRANÇAIS
What's the name of your table?	À quel nom est votre table ?
Do you prefer to eat inside or on the terrace?	Vous préférez manger à l'intérieur ou en terrasse ?
Have you chosen your dish?	Avez-vous choisi votre plat ?
What would make you happy?	Qu'est-ce qui vous ferait plaisir ?
I'll bring you an ashtray.	Je vous apporte un cendrier.
Are you here to eat or drink?	Vous venez pour manger ou pour boire ?
Here is the wine list.	Voici la carte des vins.
Would you like the check?	Voulez-vous l'addition ?
Enjoy your meal! / Bon appetit!	Bon appétit !
How would you like your meat cooked?	Quelle cuisson voulez-vous pour votre viande ?



Astuce :

Utilisez **Would you like...?** plutôt que **Do you want...?** pour un service plus poli et professionnel.



Les cuissons de la viande en anglais

🇬🇧 ENGLISH	🇫🇷 FRANÇAIS
Rare	Saignant
Medium rare	À point (rosé)

 ENGLISH	 FRANÇAIS
Medium	À point
Medium well	Cuit
Well done	Bien cuit



Bon à savoir :

En anglais, on dit **Enjoy your meal!** ou simplement **Enjoy!** pour souhaiter bon appétit.



Notes personnelles :
