

## INTERMEDIATE. LESSON #45. CHEZ LE TRAITEUR

- Et goûtez-moi ça les amoureux. C'est pas bon, ça ?
- Si effectivement. Qu'est-ce que c'est ?
- Assiette gourmande de médaillon de foie gras et son buisson de salade de pays.
- Et bien on dirait qu'on a trouvé notre entrée.
- Et regardez-moi ce que je propose pour le plat principal.
- Ah...
- Et oui !
- Qu'est-ce que c'est ?
- Croustade de veau sauce St Maure.
- Est-ce qu'il y a moyen de le faire sans croûte ? Mon mari est intolérant au gluten.
- Mais comment sans croûte ! Vous ne le voulez pas végétarien aussi ?
- Sinon vous avez peut-être autre chose ?
- Suprême de daurade étuvée garnie à la provençale et son délice de verdure.
- On va prendre ça.

### TRANSLATION

- Taste this, lovers. Isn't it good ?
- Yes, indeed. What's this ?
- A gourmet plate with a foie gras medallion and its salad.
- Well, it looks like we found our starter plate.
- And look what I propose for the main-course.
- Ah...
- Yees !
- What's this ?
- Savoury veal pie with its St Maure sauce.
- Is there a way of doing it without the crust ? My husband is gluten intolerant.
- What do you mean « without the crust »! Don't you also want it vegetarian ?
- Otherwise... you may have something else ?
- Sea bream braised supreme garnished « à la provençale » and its delicious green vegetables.

- We're gonna take that.



Goûter : to taste, to have a taste, to try.  
Médailon (masc.) : medallion.  
Foie gras (masc.) : foie gras.  
Entrée (fém.) : a starter plate.  
Principal, principale : main.  
Croûte (fém.) : crust.  
Végétarien : vegetarian.  
Sinon : otherwise.  
Daurade (fém.) : sea bream.  
A l'étuvée : braised.



*Assiette gourmande de médaillon de foie gras et son buisson de  
salade de pays.  
Croustade de veau en croûte sauce St Maure.  
Suprême de daurade étuvée garnie à la provençale et son délice de  
verdure.*

Those are strange names for courses !  
French restaurants love very sophisticated names for their courses and specialties. Even French speakers often do not understand what they're going to eat and have to ask !  
It's almost impossible to translate. But, as English people use a lot of French cuisine terminology, some words as « supreme » or « à la provençale » can remain untranslated.

Here are – just for fun – some other courses we saw on the menu of a famous Parisian restaurant.

*Pithiviers de canard colvert sauce rouennaise  
Tendron de veau glacé à la florentine, cèpes de Corrèze  
Ravioles de foie gras à l'émulsion de crème truffée  
Parmentier de queue de bœuf aux truffes,  
Crème brûlée aux artichauts, légumes confits, sorbet amandes  
amères  
Bar de ligne et cèpes d'automne en cocotte lutée.*

Sounds yummy, doesn't it ? Even if we're not sure to understand...



*Il y a moyen de...* is an expression that means « it's possible to » or « there's a way ».

The negative form is *il n'y a pas moyen de* (= it's impossible, there's no way).

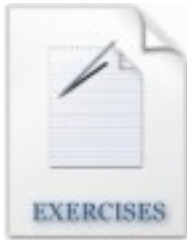
It can be followed by the preposition *de* and an infinitive verb.

*Il n'y a pas moyen de le faire sans croûte.*

Or we can use it with *que* and the subjunctive form.

*Il n'y a pas moyen que je le fasse sans croûte.*

In a colloquial conversation, you may hear something like : *y a moyen* or *y a pas moyen*. We often skip the *il* when there's no reason to make a special effort.



Translate in English :

1. Non, y a pas moyen que je vienne.
2. Y a-t-il moyen de la prévenir ?
3. Il faut que tu goûtes ce plat, c'est délicieux.
4. Ma femme est végétarienne.

Translate in French :

1. What do you mean « vegetarian » ? You don't eat any meat at all ?
2. I'm warning you. There's no way I forgive her !
3. We're gonna take that.

Prévenir : to tell, to call, to warn.

Pardonner : to forgive.