

Cuisine

Vocabulary

English-French
French-English

Sylvie Aubert

© 2016 Sylvie Aubert

Standard Copyright Licence

ISBN : 979-10-93753-26-3

Herbes aromatiques

L'absinthe : The absinthe wormwood
L'aneth : The dill
L'angélique : The garden angelica
L'anis vert : The anise, the aniseed
L'armoise : The sagebrush
Les aromates : The herbs
Le basilic : The basil
La bourrache : The borage, the star flower
La camomille : The chamomile
Le carvi : The caraway, the meridian fennel, the Persian cumin
Le cerfeuil : The chervil
La chicorée : The common chicory
La ciboule : The Welsh onion, the Japanese bunching onion
La ciboulette : The chives
La coriandre : The coriander
Le cumin : The cumin
L'estragon : The tarragon
Le fenouil : The fennel
L'hysope : The hyssop
La livèche : The lovage
La marjolaine : The marjoram
La mélisse : The balm leaf
La menthe poivrée : The peppermint
La menthe verte : The green mint
La moutarde : The mustard
L'origan : The oregano
L'oseille : The sorrel
Le persil : The parsley
Le romarin : The rosemary
La sarriette : The savory
La sauge : The sage
Le serpolet : The wild thyme
La tanaïs : The tansy
Le thym : The thyme
La verveine : The verbena

Aromatic herbs

The garden angelica : L'angélique
The anise : L'anis vert
The aniseed : L'anis vert
The balm leaf : La mélisse
The basil : Le basilic
The borage : La bourrache
The caraway : Le carvi
The chamomile : La camomille
The chervil : Le cerfeuil
The common chicory : La chicorée
The chives : La ciboulette
The coriander : La coriandre
The cumin : Le cumin
The Persian cumin : Le carvi
The dill : L'aneth
The fennel : Le fenouil
The meridian fennel : Le carvi
The star flower : La bourrache
The herbs : Les aromates
The hyssop : L'hysope
The lovage : La livèche
The marjoram : La marjolaine
The green mint : La menthe verte
The mustard : La moutarde
The Welsh onion : La ciboule
The oregano : L'origan
The parsley : Le persil
The peppermint : La menthe poivrée
The rosemary : Le romarin
The sage : La sauge
The sagebrush : L'armoise
The savory : La sarriette
The sorrel : L'oseille
The tansy : La tanaïsie
The tarragon : L'estragon
The thyme : Le thym
The wild thyme : Le serpolet
The verbena : La verveine

Table of contents

| | |
|-------------------------------------|--|
| Vegetables and edible plants | |
| Pulses | |
| Cereals | |
| Aromatic herbs | |
| Spices and condiments | |
| Mushrooms | |
| Seafood | |
| Fish and seafood preparations | |
| Sea fish | |
| Freshwater fish | |
| Meats | |
| Organ meats | |
| Game | |
| Poultry | |
| Oils and fats | |
| Eggs | |
| Dairy products | |
| Breads and pastries | |
| Desserts | |
| Sugar | |
| Fruit and berries | |
| Drinks | |
| Kitchenware | |
| Vaisselle | |
| Tableware | |
| Verbs | |