

SOLTE. SEU FRANCÊS

COM NA PONTA DA LÍNGUA BR

cardápio de restaurante na França — sem cair em armadilhas

Tudo para ler um cardápio francês: estrutura (entradas/ pratos/sobremesas), diferenças entre carte/menu/formule/ plat du jour, siglas (AOP, fait maison, service compris), vocabulário de carnes/peixes/legumes, níveis de cocção (bleu/saignant/à point/bien cuit), 5 frases mágicas.



« Un menu français, c'est une carte de géographie : il faut savoir le lire. »



En France, la carte d'un restaurant est codifiée. Trois sections principales, du vocabulaire spécifique, des sigles (AOP, sc, fait maison). Cet article A2-B1 vous donne tout ce qu'il faut savoir pour ne plus commander à l'aveugle.

1. La structure d'un menu français

Tous les menus de France suivent la même structure :

Section	Sens	Quand on les sert
Les entrées	premier plat (léger)	au début
Les plats ou les plats principaux	plat principal (viande/poisson + légumes)	au milieu
Les fromages	optionnel, avant le dessert	après le plat
Les desserts	dessert	à la fin
Les boissons	boissons	toute la durée du repas

△ **Erreur de traduction.** Menu en français ≠ menu en anglais. Voir notre [article complet « Au bistrot »](#) pour le détail.

2. Carte, menu, formule, plat du jour — démêler les pièges

Mot	Sens
La carte	la liste complète des plats
Le menu	un repas fixe (entrée + plat + dessert) à prix fixe
La formule	comme le menu, mais en 2 plats (entrée + plat ou plat + dessert)
Le plat du jour	la suggestion du chef ce jour-là (change chaque jour)
La suggestion du chef	un plat hors carte recommandé ce soir-là

☐ **En portugais brésilien :** - **carte** = cardápio (la liste complète) - **menu** = menu fechado / combo (repas fixe) - **formule** = combo de 2 pratos

3. Décoder les sigles sur les menus



Les menus français contiennent souvent des **sigles** abrégés. Voici les **principaux** :

Sigle	Sens
AOP	Appellation d'Origine Protégée — qualité garantie (camembert AOP, bordeaux AOP)
AOC	Appellation d'Origine Contrôlée — version française avant AOP
IGP	Indication Géographique Protégée
Bio	issu de l'agriculture biologique obligatoire depuis 2014 si le plat est cuisiné sur place

Sigle	Sens
Fait maison (symbole : casserole ☐)	
MOF	Meilleur Ouvrier de France — chef récompensé
sc ou « service compris »	service inclus dans le prix (jamais à ajouter)
VG	végétarien
VL	végan
SG	sans gluten

☐ **Le symbole « fait maison ».** Une **casserole stylisée** signifie que **ce plat est cuisiné dans le restaurant, pas réchauffé d'un produit industriel. Cherchez-le.**

4. Vocabulaire carnivore vs herbivore vs poisson

☐ Les viandes

Français	☐☐ Português
Le bœuf	carne bovina
L'agneau	cordeiro
Le porc	porco
Le veau	vitela
Le poulet / la volaille	frango / aves
Le canard	pato
Le lapin	coelho (oui, c'est courant en France !)
Le gibier	caça

☐ Les poissons et fruits de mer

Français	☐☐ Português
Le saumon	salmão
Le cabillaud (morue fraîche)	bacalhau fresco
La sole	linguado
Le bar (loup en Méditerranée)	robalo

Français	☐☐ Português
Les fruits de mer	frutos do mar
Les huîtres	ostras
Les Saint-Jacques (coquilles)	vieiras

☐ Les légumes

Français	☐☐ Português
Les haricots verts	vagem
Les épinards	espinafre
Les courgettes	abobrinha
Les aubergines	berinjela
Les endives	endívia
Les poireaux	alho-poró

5. Les niveaux de cuisson de la viande

C'est **la phrase la plus importante** quand vous commandez du bœuf :

Niveau	Cuisson	☐☐
Bleu	quasiment cru, juste saisi	quase cru
Saignant	rouge à cœur, jus rosé	mal passado
À point	rosé au centre	no ponto
Bien cuit	brun à cœur	bem passado

△ **Au Brésil.** « Bien cuit » est la norme. **En France,** on commande **rarement** au-delà d'à point. « **Bien cuit** » est parfois jugé comme **un sacrilège** par certains chefs (« vous tuez ma viande »).

6. Le prix sur un menu

Trois choses à vérifier :

1. **La devise** : € (euro). Toujours.
2. **Le « TTC service compris »** (en bas du menu) : **les prix incluent déjà le service et la TVA.**

3. **Les suppléments** : « +3 € pour la pomme de terre », « +5 € pour la sauce ».
Lisez attentivement.
-

7. 5 phrases magiques pour commander


Français

- « **Qu'est-ce que vous me conseillez ?** »
« **C'est servi avec quoi ?** »
« **C'est épicé ?** » (pour brésiliens — ce sera toujours « non » !)
« **Vous avez une formule pour le midi ?** »
« **Je voudrais [plat] à point, s'il vous plaît.** »

Quand l'utiliser

- quand vous hésitez
pour savoir ce qui accompagne
demander le piquant
les bonnes affaires sont au déjeuner
commander une viande
-

En guise de conclusion



« Un menu, c'est l'autoportrait d'un cuisinier. Lisez-le bien — vous saurez qui vous nourrit ce soir. »

Si vous voyez sur une ardoise **6 plats écrits à la craie, avec des produits de saison** (« asperges, fraises gariguettes, agneau de lait »), **vous êtes au bon endroit**. Si vous voyez **un menu plastifié de 4 pages traduit en 6 langues : changez de restaurant**.

Le secret est dans **la simplicité du menu**, pas dans sa longueur. **Bon appétit !** ☐

☐ Pour aller plus loin : - [Au bistrot — commander, demander, payer](#) - [La carte de Lulu — les plats les plus commandés](#)

SOLTE SEU FRANCÊS

#restaurant #menu #carte #vocabulaire #Paris #gastronomie #voyage #A2 #B1
#Paris pratique



<https://solteseufrances.com.br/article/comment-lire-un-menu-de-restaurant-en-france-vocabulaire-pratique>

ARTIGO ONLINE · ESCANEIE PARA LER

Sobre o mesmo tema

VOYAGE · NÍVEL A2

No bistrô — pedir, perguntar, pagar: todo o vocabulário do restaurante à francesa

Todo o vocabulário para pedir num bistrô francês: carte, menu, fórmula, prato do dia, jarra d'água, conta, gorjeta — e todas as armadilhas (verre vs tasse, menu vs carte). Com um diálogo completo no ambiente de bistrô an

VOYAGE · NÍVEL A2

Os mercados de alimentos de Paris — o verdadeiro sabor da França

As 6 melhores feiras de Paris (Bastille, Aligre, Mouffetard, Maubert, Raspail bio, Enfants Rouges), todo o vocabulário essencial FR/PT, as 3 regras de ouro (não toca nas frutas, prove antes de comprar, leve sua sacola) e

VOYAGE · NÍVEL A2

Bate e volta saindo de Paris — 12 passeios de trem para um dia

12 passeios de trem para um dia saindo de Paris: costa normanda (Trouville, Étretat, Honfleur), cidades UNESCO (Reims, Chartres, Amiens), Lille, Provins medieval, Auvers-sur-Oise (Van Gogh), Giverny (Monet), castelos (Fo

VOYAGE · NÍVEL A2

7 erros a evitar quando se visita Paris (por um parisiense)

Os 7 erros clássicos dos turistas em Paris: café caro perto da Torre Eiffel, esquecer o « Bonjour », Paris Visite por padrão, restaurantes traduzidos em 6 línguas, gorjeta à americana, Louvre na terça, esquecer de validar
