



Carte ou menu?

La **carte** est la liste de l'ensemble des plats proposés, associés à leur prix respectif. L'expression «manger à la carte» veut dire choisir librement les plats que l'on désire manger.

Dans une carte les mets sont répartis en **gammes**: chaque gamme regroupe des produits de la même famille (viande, poisson, pâtes, etc.).

Le **menu** correspond à l'ensemble des plats qui composent un repas. Un restaurant peut proposer différents types de menus en fonction des caractéristiques de sa clientèle. Il existe des menus spécifiques: menu enfant, menu dégustation, menu affaires, etc.

Chaque pays ayant ses propres habitudes alimentaires, la composition d'un menu change d'un pays à l'autre.

Par exemple le type de gammes proposées ou encore le nombre de plats qui composent traditionnellement un repas complet peuvent varier.

- Le **menu italien** comprend traditionnellement quatre plats: *antipasti* (hors-d'œuvre), *primi piatti* (entrées), *secondi piatti* (plats principaux) et *dolci* ou *frutta* (desserts ou fruits).
- Le **menu français** prévoit un hors-d'œuvre ou une entrée, un plat principal constitué de poisson ou de viande accompagné d'une

garniture à base de légumes et/ou de céréales, du fromage et pour finir un dessert ou des fruits. Certains menus proposent aussi bien le fromage que le dessert alors que d'autres demandent d'effectuer un choix entre l'un et l'autre.



EXERCICES

1 D'après ton expérience, relie chaque mot à sa définition.

- | | |
|--------------------|---|
| 1 Carte | A Plats réalisés pour des personnes qui suivent un régime alimentaire |
| 2 Menu | B Liste des plats qu'un restaurant propose et leur prix |
| 3 Menu affaires | C Plats proposés aux personnes qui déjeunent ensemble pour des raisons de travail |
| 4 Menu saisonnier | D Menu qui varie au cours de l'année |
| 5 Menu enfants | E Menu proposant des plats à base de légumes |
| 6 Menu végétarien | F Menu qui propose des petites portions de toutes les spécialités indiquées |
| 7 Menu diététique | G Liste détaillée des mets qui composent un repas |
| 8 Menu dégustation | H Ensemble de plats réalisés en fonction des exigences des plus petits |

2 Relie chaque gamme à sa définition.

- | | |
|------------------|--|
| 1 Garniture | A Mets servi au début du repas |
| 2 Entrée | B À base de légumes ou de céréales, elle accompagne le plat principal |
| 3 Hors-d'œuvre | C Dernier élément d'un repas: pâtisseries, entremets ou fruits |
| 4 Dessert | D Plat de résistance à base de viande, de poisson ou de légumes et céréales pour les végétariens |
| 5 Plat principal | E Petit plat froid que l'on sert avant les entrées ou le plat principal |