French in Luxembourg Video Transcripts

Language by Country Collection on LangMedia

[http://langmedia.fivecolleges.edu/](http://langmedia.fivecolleges.edu)

"A Meal at a Chinese Restaurant"

French transcript:

"Stéphanie: On peut commander.

Anne: J'avais quoi? Une croquette au soja et le Chop Suey. Voilà.

Serveur: Oui, vous avez choisi?

Anne: Oui.

Stéphanie: Alors, on va prendre deux menus à trois cent vingt.

Serveur: Oui.

Stéphanie: Et une fois en entrée une croquette au soja.

Anne: Oui.

Stéphanie: Et une fois le potage au bambou.

Serveur: Oui.

Stéphanie: Et …

Anne: Moi, je prendrai le Chop Suey spécial.

Serveur: Oui.

Stéphanie: Et le porc sauté au champignon et bambou.

Serveur: Oui.

Stéphanie: Et avec ça, on va aussi prendre une rosport bleu, pour commencer, une grande bouteille.

Serveur: Une bouteille?

Anne: Oui, une bouteille.

Stéphanie: Une bouteille. On en commandera une autre après. Merci beaucoup.

Anne: Merci.

Serveur: Une soupe de bambou.

Stéphanie: Pardon.

Anne: Il est la.

Stéphanie: C'est pour moi. Merci.

Serveur : Merci. La sauce …

Anne: Merci.

Serveur: Et la croquette de soja.

Anne: C'est gentil, merci.

Serveur: Bon appétit.

Stéphanie: Merci.

Anne: D'accord.

Stéphanie: Bon appétit.

Anne: Merci, pareillement.

Stéphanie: Ça c'est la sauce qui va avec les …

Anne: En effet.

Stéphanie: Moi, je suis encore entrain de manger mon apéritif.

Anne: Donc, ça c'est quoi, maintenant?

Serveur: C'est Chop Suey spécial.

Stéphanie: C'est pour toi.

Anne: C'est pour moi.

Stéphanie: Tu vas manger tout ça?

Anne: Ouais.

Serveur: C'est le soja.

Anne: Oui. Merci.

Serveur : Le soja, c'est trop …

Anne: Ça va, merci.

Stéphanie: Une fois, quand mon papa était là, on était aussi aller manger chinois.

Anne: Oui?

Serveur: S'il vous plaît.

Anne: Merci

Stéphanie: Commence, ou ça va devenir froid.

Anne: Merci.

Anne: Je pense qu'on l'avait déjà une fois, non?

Stéphanie: Cela, il va y manger pour deux personnes\*.

Anne: C'est toujours les trucs comme ça.

Serveur: Ça c'est le porc sauté au bambou.

Stéphanie: Si tu veux goûter, on peut faire moitié-moitié. Oh, ça sent bon.

Serveur: Bon appétit.

Stéphanie: Merci.

Anne: Et oui, bon appétit de nouveau.

Stéphanie: Bon appétit.

Serveur: Excusez-moi. Dans votre menu il y a lychee, glace, café?

Anne: Une glace

Serveur: Glace avec une boule? Vanille, chocolat, mocca?

Anne: Autrement je prends les lychees.

Stéphanie: Moi, je prendrai les lychees.

Anne: Oui, les lychees. Deux fois les lychees.

Serveur: Oui.

Serveur: Les lychees. S'il vous plaît.

Stéphanie: On pourrait également avoir l'addition?

Serveur: Oui.

Anne: Merci. Celle-là elle est toujours marrante.

Stéphanie: Ça, c'est aussi une lychee, mais d'une autre provenance. Ça ne pousse pas au même endroit.

Anne: Qu'est ce que tu vas faire avec ton père?

Stéphanie: Ce soir je lui fais un lapin. Mais j'ai manqué la moitié des ingrédients. Je n'avais plus de vin, je n'avais plus … Donc j'ai mis les oignons, des lardons. J'ai tout fait revenir.

Anne: Tu l'as déjà préparé?

Stéphanie: Oui, je l'ai préparé dans une cocotte … les lardons, les oignons. Je les ai fait revenir. Dedans, j'ai mis les morceaux de lapin. Tout fait revenir. Et ensuite, j'ai ajouté du sel et du poivre. J'ai mis un peu de gingembre pour que ça donne un peu de goût. Plein de thym.

Anne: Njam, njam.

Stéphanie: Et après, j'ai mis de l'eau pour la cuisson, parce que je n'avais pas de vin non plus. Et avec ça je vais faire … Zut, j'ai oublié de décongeler les haricots. J'avais des haricots verts que je voulais mettre avec. Que j'avais fait moi même, tu sais, avec des carottes. Avec …

Anne: Tu n'as pas de micro-ondes?

Stéphanie: Non, mais si je les sors à cinq heures et demie et les mets sur le balcon, ça va quand même les décongeler.

Anne: Ou bien tu les mets dans une poële …

Stéphanie: Dans l'eau chaude, ouais. Enfin bon. Donc, j'avais fait des haricots. Tu sais, je les ai fait revenir dans de l'ail, de l'huile d'olive et des tomates. Et je pensais mettre ça en accompagnement, avec un peu de riz, aussi, ou des pommes de terre, enfin, l'un ou l'autre. Enfin, un truc vite fait. Et avec ça je fais une salade verte. Et puis, j'ai du melon, en dessert ou en entrée, pareil. Je veux dire, on ne va pas non plus manger des masses.

Anne: Chouette.

Stéphanie: À Auchan, on y va entre midi?

Anne: Oui. Merci, aille, aille, aille!

Stéphanie: Merci.

Anne: Merci. Cette fois, c'est moi qui invite, parce que tu as payé à chaque fois dernièrement.

Stéphanie: Bon, moi, je n'ai que des cartes …

Anne: Moi aussi.

\*wrong expression? inaudible"

English translation:

"Stephanie: We can order.

Anne: What did I have? A spring roll with soy and the Chop-Suey. That's it.

Waiter: Yes, have you decided?

Anne: Yes.

Stephanie: So, we will take two specials at three hundred twenty.

Waiter: Yes.

Stephanie: And as an appetizer, one spring roll with soy.

Anne: Yes.

Stephanie: And one bamboo soup.

Waiter: Yes.

Stephanie: And …

Anne: I will have the Chop-Suey special.

Waiter: Yes.

Stephanie: And the pork stir-fry with mushrooms and bamboo.

Waiter: Yes.

Stephanie: And with that, we will also take one bottle of Rosport bleu\*, to start with, a large bottle.

Waiter: One bottle?

Anne: Yes, one bottle.

Stephanie: One bottle. We will order another one later. Thank you very much.

Anne: Thank you.

Waiter: One bamboo soup.

Stephanie: Sorry.

Anne: That's it.

Stephanie: That is for me. Thanks.

Waiter: Thank you. The sauce …

Anne: Thanks.

Waiter: And the soy spring roll.

Anne: That's nice, thanks.

Waiter: Enjoy your meal.

Stephanie: Thanks.

Anne: I agree.

Stephanie: Enjoy your meal.

Anne: Thanks, you too.

Stephanie: That's the sauce that goes with the …

Anne: Correct.

Stephanie: I am still eating my appetizer.

Anne: So, that's what, now?

Waiter: That's the Chop-Suey special.

Stephanie: That's for you.

Anne: That's for me.

Stephanie: Will you eat all that?

Anne: Yeah.

Waiter: It's soy.

Anne: Yes. Thank you.

Waiter: The soy is too …

Anne: That'll be okay, thanks.

Stephanie: One time, when my dad was here, we also went to have Chinese food.

Anne: Yes?

Waiter: There you go.

Anne: Thanks.

Stephanie: Start or it will be cold.

Anne: Thank you.

Anne: I think we had this one already, didn't we?

Stephanie: That is at least for two people.

Anne: It always is with things like this.

Waiter: Here is the pork stir-fry with bamboo.

Stephanie: If you want to, we can share. Oh, that smells good.

Waiter: Enjoy your meal.

Stephanie: Thank you.

Anne: Yes, again, enjoy your meal.

Stephanie: Enjoy your meal.

Waiter: Excuse me. In your special there is lychee, ice cream or coffee.

Anne: Ice cream.

Waiter: One scoop of ice cream? Vanilla, chocolate, mocha?

Anne: Otherwise I'll have the lychee.

Stephanie: I will have the lychee.

Anne: Yes, the lychee. Two orders of lychee.

Waiter: Yes.

Waiter: The lychee. Here you go.

Stephanie: Could we also have the bill?

Waiter: Yes.

Anne: Thank you. This one is always funny.

Stephanie: That's also a lychee, but from another place. It doesn't grow in the same region.

Anne: What will you do with your dad?

Stephanie: Tonight, I'll make him some rabbit. But I forgot half of the ingredients. I had no more wine; I had no more … So I put in the onions, the bacon. Then I cooked it.

Anne: You have already prepared it?

Stephanie: Yes, I have prepared the bacon in a pot, the onions. I cooked it all together. I added the pieces of rabbit to it. Everything cooked together. And then, I added salt and pepper. I added some ginger, too, to give it some taste. Plenty of thyme.

Anne: Yummy, yummy.

Stephanie: And then, I added water to cook it in, because I didn't have any more wine. And with all that I will make … Shoot, I forgot to defrost the beans that I wanted to serve with it. Those that I made, you know, with carrots … with …

Anne: Don't you have a microwave?

Stephanie: No, but if I take them out at five thirty and put them outside on the balcony, they should defrost anyway.

Anne: Or you put them in a pot …

Stephanie: In hot water, yeah. Anyway. So, I made these beans. You know, I cooked them in garlic, olive oil and tomatoes. And I thought to serve this as a side dish, with a little rice, too, or potatoes, either one or the other. You know, a quick dish. And with that I'll make a lettuce salad. And then, I have melon for dessert or as an appetizer. It's all the same. I mean, we won't be eating a whole lot anyhow.

Stephanie: To Auchan, will we go during lunch?

Anne: Yes. Thanks, ouch, ouch, ouch!

Stephanie: Thanks.

Anne: Thanks. This time I pay, because lately you have paid every single time.

Stephanie: Fine, I have only cards anyhow …

Anne: Me, too.

\*Rosport Bleu is a local mineral water that comes in different intensities of Carbon Dioxide."

About Language by Country: The Language by Country videos and other materials were produced by the Five College Center for the Study of World Languages between 1999 - 2003 with funding from the National Security Education Program (NSEP) and the Fund for the Improvement of Postsecondary Education (FIPSE) of the U.S. Department of Education. The videos were filmed by Five College international students in their home countries. The goal was to provide examples of authentic language spoken in its natural cultural environment so that students of all ages can better understand the interplay between a language and its culture. We have tried to remain true to the language our subjects actually uttered. Therefore, we have not corrected grammatical errors and the videos sometimes show highly colloquial language, local slang, and regionally specific speech patterns. At times, we have noted the preferred or more standard forms in parentheses. Most of the transcripts and translations were prepared by the same students who filmed the video, although in some cases the transcripts have also been edited by a language expert.

© 2003 Five College Center for the Study of World Languages and Five Colleges, Incorporated