

Hitzegian agertzen diren Ce lexique a fait l'objet d'une validation linguistique par ditu, lurraldean baliatue- nak direnak lehenetsiz eta euskarara batuzaren arauak errespetatu: tokian tokia, beste aldaera zuzen batzuk ere izan daitezke.

REMARQUE:

OHARRA:

intégrante du mot: Les articles singulier (-a) ou pluriel (-ak) sont signalés par une épaisseur différente. Dans certains noms communs, le « r » final fait partie R se prononce comme le « r » en français. R son doux entre 2 voyelles (ere)

N se prononce « n »
N se prononce « gn »
J se prononce « y »
G se prononce « gu »
X se prononce « ch »
S se prononce « sh »
Z se prononce « ss »
E se prononce « é »
U se prononce « ou »

En euskara, toutes les lettres se prononcent. Par exemple **eu** se dit « éou », **au** se dit « aou » (prononcé en une seule syllabe).



PRONONCIATION - AHOSKERA

AU SERVICE DE L'EUSKARA

La collection de lexiques de poche a pour but d'encourager la pratique de la langue basque. Ils ont été édités dans le cadre d'un partenariat entre l'Office public de la langue basque, la Communauté d'agglomération Pays Basque et les communes de Bayonne, Biarritz et Hendaye. Ils sont également disponibles en ligne.

EUSKARAREN ZERBITZUKO

Sakelako hiztegi ttipiek euskararen erabilera garatzea dute xede. Euskararen Erakunde Publikoa, Euskal Elkargoa eta Baiona, Biarritz eta Hendaiaiko Herriko Etxeen arteko lankidetzaren kari argitaratu dira. Hiztegi guziak sarean ere eskuragarri dituzu.

OFFICE PUBLIC
DE LA LANGUE BASQUE
EUSKARAREN ERAKUNDE
PUBLIKOA

05 59 31 18 34
eep-oplb@mintzaira.fr
www.mintzaira.fr

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION
PAYS BASQUE
EUSKAL HIRIGUNE
ELKARGOA

05 59 48 30 85
itzulpenak@communaute-paysbasque.fr
www.communaute-paysbasque.fr

VILLE DE BAYONNE
BAIONA HIRIA

05 59 46 60 60
euskara@bayonne.fr
www.bayonne.fr

VILLE DE BIARRITZ
BIARRITZ HIRIA

05 59 41 57 55
euskara@biarritz.fr
www.ville.biarritz.fr

VILLE D'HENDAYE
HENDAIA HIRIA

05 59 48 23 23
euskara@hendaye.com
www.hendaia.eus

Saltegiak - Commerces

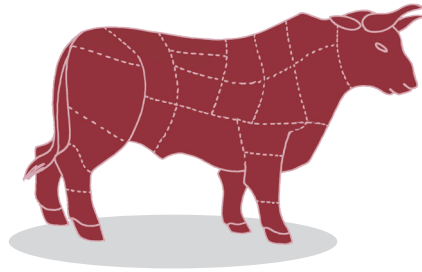
HARAGIA BOUCHERIE CHARCUTERIE



HARAGIA - BOUCHERIE CHARCUTERIE

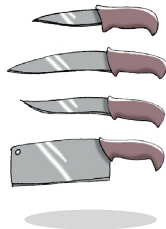
VIANDES : HARAGIAK

Viande d'agneau : **Axurkia**, **Bildoskia**
Viande de bœuf : **Idikia**
Viande de cheval : **Zaldikia**
Viande de lapin : **Lapinkia** / **Untxikia**
Viande de mouton : **Ardikia** / **Zikirokia**
Viande de porc : **Zerriakia**
Viande de veau : **Aratxekia** / **Txahalkia**
Viande blanche : **Haragi zuria**
Viande rouge : **Haragi gorria**



VOLAILLES : PURALLERIA

Blanc de poulet : **Oilasko bularkia**
Caille : **Galeperra**
Canard : **Ahatea**
Caneton : **Ahatetxoa**
Carcasse : **Hezurdura**
Chapon : **Kapoia**
Confit de canard : **Urineko ahatekia**
Cuisses de poulet : **Oilasko izterrak**
Dinde (viande de) : **Indioilokia**
Escalope de dinde : **Indioilo xafla**
Foie gras : **Gibelgizena**
Gésiers : **Herak**
Lapin : **Untxia** / **Lapina**
Magret : **Ahate bularkia**
Manchon : **Hegalak**
Oie : **Antzara**
Pintade : **Pintada**
Poule : **Oiloa**
Poulet / Poulet fermier : **Oilaskoa** / **Etxe-oilaskoa**



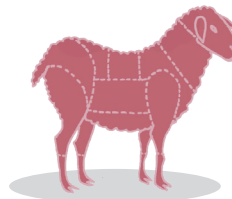
VIANDE DE VEAU : ARATXEKIA / TXAHALKIA

Collier de veau : **Aratxe lepokia**
Côte de veau : **Aratxe kostaleta**
Escalope de veau : **Aratxe xafla**
Foie de veau : **Aratxe gibela**
Grenadin : **Aratxe azpizunkia**
Paupiette de veau : **Aratxeki bilkaria**
Ris de veau : **Aratxe gurintxoak**
Rôti de veau : **Aratxe errekiak**
Tendron : **Aratxe saiheskia**



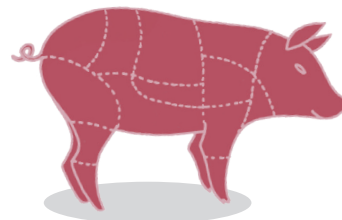
VIANDE OVINE : ARDIKIA

Boudin de mouton : **Tripotxa**
Côtelettes d'agneau : **Bildots kostaletak**
Épaule d'agneau : **Bildots sorbalda**
Gigot : **Bildots izterra** / **Bildots azpia**
Ris d'agneau : **Bildots gurintxoak**



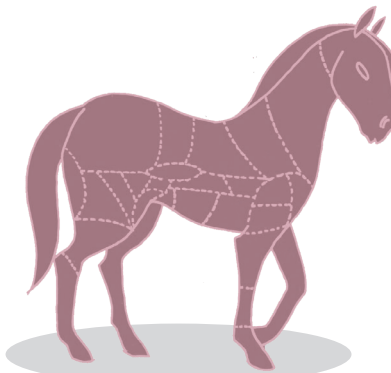
VIANDE DE PORC : ZERRIKIA

Araignée de porc : **Zerri azpiki freskoa**
Boudin : **Odolkia** / **Tripota**
Côte de porc filet : **Zerri kostaleta**
Côte de porc échine : **Gaineko zerri kostaleta**
Coustons / Travers : **Saiheskia**
Filet Mignon : **Azpizuna**
Longe / Lomo : **Solomoa** / **Lunka** / **Soinkia**
Pieds de porc : **Zerri zangoak** / **Zerri-patak**
Rouelle de porc : **Xirringila**
Rôti de porc échine : **Zerri bizkarrezur errekiak**
Rôti de porc filet : **Zerri soinki errekiak**
Saucisse : **Lukainka**
Txistorra : **Txistorra**
Ventrèche / Poitrine : **Artekia**



CHARCUTERIE: ZERRIKIAK

Andouille / Andouillette : **Andoila** / **Andoilatxoa**
Chorizo : **Txorizoa**
Jambonneau : **Txerri ukondoa**
Jambon : **Urdai azpikoa** / **Xingarra**
Jambon blanc : **Xingar egosia**
Rillettes / Chichons : **Gantxigorrak**
Pâté : **Patea**
Saucisson : **Zozizona**



GIBIERS : IHIZIAK

Bécasse : **Pekada**
Chevreuil : **(Orkazkia) Orkatza**
Lièvre : **Erbia**



VIANDE DE BŒUF : IDIKIA

Bavette : **Azpizunpekoa**
Côte de bœuf : **Txuleta**
Entrecôte : **Saihetsartekoa** / **Entrekosta**
Escalope : **Xafla** / **Xerra**
Faux-filet : **Lunka-azuna**
Filet : **Lunka**
Gîte à la noix : **Azpikia**
Jarret : **Zangarra**
Rumsteck : **Azpiki uxterra**
Steak haché : **Behiki xehatua**
Tournedos : **Azpizuna**

ACTIONS : EKINTZAK

Assaisonner : **Gatz-biperrak ezarri**
Barder : **Xingar gizenez inguratu**
Brochette : **Gerrentxoa**
Couper : **Moztu**
Découper : **Zatitu**
Dégraisser : **Urina kendu**
Dénervier : **Zainak kendu**
Désosser : **Hezurgabetu**
Farcir : **Fartzitu**
Fumer : **Keztatu**
Hacher : **Xehatu**
Larder : **Gizenkiztatu**
Mariner : **Marinatu**
Parer : **Apaindu**
Piquer : **Ziztatu**
Plumer : **Lumatu** / **Bipildu**
Rôtir : **Erre**
Trancher : **Xerrakatu**
Vider : **Hustu**

DÉCOUPE : MOZTEA

Abats (porc, bœuf, agneau) : **Gibel-erraiak**
Abats de volaille : **Hondakiak**
En filet : **Xerratan**
En morceaux : **Zatika**
Entier : **Osoa**
Épaule : **Sorbalda**
Gigot d'agneau / Gigot de mouton : **Bildots azpikia** / **Zikiro azpikia**
Jarret : **Zangarra**
Tripes : **Tripakiak**