

# Allez-Viens 3: Chapter 1

## Vocabulary

N E P F S C Y X S E É R T N E S E L I L  
L B S C U E R Z B P V V X P L U S E E E  
A A E I J G E A H A D E D W Z T B A U C  
C P T G U A Y I F S D F M K O R K X L É  
R K R S K P R L T T C O A H T W R L B L  
È E E Y W E E S E R X G I O F R A Y U E  
M F V E L K S D G O E S W Z Y E I G E R  
E H E U E A C S G P D V O K P O D Y F I  
C P D L T U K G A B V X U T C P B W D R  
A U A P Ô Y H M E I X W G L I R S E D É  
R L L A H S L I M E E J W K U A N N D M  
A B A L ' Q Q T Z N T C N O I V F B I O  
M I S I L D F U E N E D I O U Q Y A V U  
E D A S À F A J H Z V R R W Q A F O Ç L  
L P L R I E N D E S P É C I A L M R X A  
L E S P L A T S P R I N C I P A U X D D  
Z P O F L T G K X I L F A I S A I T V E  
S L E S T A R T E S A U X F R U I T S T  
A A D L E F R O M A G E D E C H È V R E  
V M L L E S C A R O T T E S R Â P É E S

TRY  
IT'S BEEN  
WHAT'S NEW  
GOAT CHEESE  
THE WEATHER WAS  
GRATED CARROTS WITH  
VINAIGRETTE DRESSING

SINCE  
IT RAINED  
FRUIT PIES  
IN THE HOTEL  
CARAMEL CUSTARD  
GRATED CELERY ROOT WITH  
MAYO & VINAIGRETTE

SALAD  
APPETIZERS  
MAIN DISHES  
NOT TOO WELL  
NOTHING SPECIAL

# Solution

N E P F S C Y X S E É R T N E S E L I L  
L B S C U E R Z B P V V X P L U S E E E  
A A E I J G E A H A D E D W Z T B A U C  
C P T G U A Y I F S D F M K O R K X L É  
R K R S K P R L T T C O A H T W R L B L  
È E E Y W E E S E R X G I O F R A Y U E  
M F V E L K S D G O E S W Z Y E I G E R  
E H E U E A C S G P D V O K P O D Y F I  
C P D L T U K G A B V X U T C P B W D R  
A U A P Ô Y H M E I X W G L I R S E D É  
R L L A H S L I M E E J W K U A N N D M  
A B A L ' Q Q T Z N T C N O I V F B I O  
M I S I L D F U E N E D I O U Q Y A V U  
E D A S À F A J H Z V R R W Q A F O C L  
L P L R I E N D E S P É C I A L M R X A  
L E S P L A T S P R I N C I P A U X D D  
Z P O F L T G K X I L F A I S A I T V E  
S L E S T A R T E S A U X F R U I T S T  
A A D L E F R O M A G E D E C H È V R E  
V M L L E S C A R O T T E S R Â P É E S