

MENU



FOLK AND HAGGIS EXPERIENCE

FÀILTE GU DÙN ÈIDEANN
BIENVENUE À ÉDIMBOURG

ENTRÉES

Soupe Scotch Broth (Végétalien) Broth Albannach

Le **Scotch Broth** est une soupe écossaise classique qui réchauffe les foyers écossais depuis des générations. Préparée avec des **légumes frais de saison**, de l'orge et des **légumineuses**, elle est servie avec du **pain fait maison**, parfait pour absorber toute sa riche saveur. À l'origine, cette soupe nourrissante fournissait de l'énergie et de la chaleur pendant les hivers froids de l'Écosse, et au fil du temps, elle est devenue le **symbole de la cuisine rurale et traditionnelle**.

Soupe Cullen Skink Cullen Skink

Le **Cullen Skink** est une soupe écossaise traditionnelle originaire du village de pêcheurs de Cullen, sur la côte nord-est de l'Écosse. Créée à l'origine pour utiliser le **haddock (aiglefin) fumé** local, ce plat associe le poisson avec des pommes de terre, des oignons et une touche de crème pour enrichir la texture.

Le Cullen Skink est rapidement devenu populaire non seulement parmi les pêcheurs, mais aussi dans toute l'Écosse, en tant que plat nourrissant et abordable qui met en valeur les **produits locaux**. Aujourd'hui, il fait partie intégrante de la cuisine écossaise. C'est un véritable goût du **patrimoine culinaire écossais**.

PLATS PRINCIPAUX

Haggis, neeps 'n' tatties Haggis, Neeps agus Tatties

Le **Haggis, Neeps et Tatties** est l'un des plats les plus emblématiques de l'Écosse. Le plat se compose de **haggis**, un pudding salé fait à partir du cœur, du foie et des poumons de mouton hachés, mélangés avec de l'avoine, des oignons et des épices, accompagné de **neeps** (navets ou rutabagas écrasés) et de **tatties** (pommes de terre écrasées).

Historiquement, le haggis était un plat pratique, permettant aux communautés de tirer parti des ingrédients locaux disponibles, et il est rapidement devenu un symbole de l'ingéniosité écossaise. Aujourd'hui, il est apprécié non seulement lors de la **nuite de Burns**, mais aussi tout au long de l'année, célébré comme un véritable goût du patrimoine culinaire et culturel écossais.

Saumon Bradán Albannach

Ce **saumon écossais** célèbre les saveurs des eaux de l'Écosse avec un filet de saumon tendre et savoureux, servi avec des **petites pommes de terre** et des **légumes sautés**. Surmonté d'une délicate sauce au vin blanc et à l'aneth, ce plat met en valeur la haute qualité du légendaire saumon écossais. Provenant des eaux fraîches et pures de la côte ouest de l'Écosse et des rivières comme la Spey et la Tay, le saumon écossais est apprécié dans le monde entier pour sa **qualité exceptionnelle** et sa saveur riche et délicate.

Fish 'n' chips

Iasg agus Pronnadh

Le **Fish and Chips** est un plat britannique emblématique dont les racines remontent au XIXe siècle. On dit que la recette est née d'une fusion de **traditions culinaires** : d'une part immigrants Juifs qui ont apporté du poisson frit à Londres, et d'autre part à l'abondance de pommes de terre dans le nord de l'Angleterre. Ce plat modeste est rapidement devenu populaire parmi la classe ouvrière, car il offrait un repas copieux et abordable. Il est traditionnellement emballé dans du papier journal pour un côté pratique et authentique.

Aujourd'hui, il est servi avec des pois et un **filet de haddock** (aiglefin) pané et frit, provenant de la production locale, accompagné de **frites et d'une sauce tartare maison**.

Tourte végétalienne Shepherd's Pie

Piobar na Cìobair

La **Shepherd's Pie** originale remonte au XIXe siècle et était traditionnellement faite avec de l'agneau (d'où le nom "shepherd", signifiant berger). Dans ses premières versions, la tourte était un moyen de recycler la viande cuite restante, recouverte d'une couche de purée de pommes de terre pour en faire un repas copieux et satisfaisant.

Aujourd'hui, la **version végétalienne** de ce plat conserve l'essence de l'original, en utilisant des **lentilles**, des pois et des **carottes** comme base nourrissante. La **purée de pommes de terre** et la **salade fraîche** forment toujours le nappage emblématique, offrant une combinaison réconfortante et pleine de saveurs.

D E S S E R T S

Sticky Toffee Pudding

Pùdadh Tòfi stìcidh

Le **Sticky Toffee Pudding** est un dessert britannique classique composé d'un gâteau éponge moelleux, enrichi de dattes finement hachées pour une douceur naturelle. Il est trempé dans une riche sauce au caramel et traditionnellement servi chaud avec de la glace à la vanille.

Bien que ses origines exactes fassent l'objet de débats, beaucoup pensent que le Sticky Toffee Pudding a été servi pour la première fois dans les années 1960 dans un hôtel du Lake District, en Angleterre. Sa saveur réconfortante et indulgente en a rapidement fait une douceur adorée à travers le Royaume-Uni. Il reste un incontournable des menus de desserts britanniques à ce jour.

Brownie au chocolat (végétalien)

Briosgaidh Seoclaid

Le **Chocolate Brownie** est un dessert riche et gourmand, connu pour sa texture dense et fondante ainsi que son goût profond de chocolat. Préparé avec du cacao de haute qualité et des morceaux de chocolat fondu, il offre l'équilibre parfait entre douceur et légère amertume. Traditionnellement servi chaud, il est souvent accompagné de glace à la vanille ou d'une légère couche de sucre glace pour encore plus de gourmandise.