

Tous nos plats sont servis sans couverts, trempez-y les doigts !



FOOD MENU

ORDERS AT THE BAR /
COMMANDES AU COMPTOIR

SCOTTISH PUB GRUBS DU LUNDI AU SAMEDI DE 19H À 22H



CHAUD/HOT

HAGGIS BALLS

Boulettes de haggis panées (x5)

5€

VEGETARIAN HAGGIS BONBONS

Boulettes de haggis végétarien (légumineuses, céréales, épices) panées (x5)

5€

CHEDDAR STICKS

Bâtonnets de cheddar panés (x4)

5€

SCOTCH EGG

Œuf dur enrobé de chair à saucisse et pané

5€

HAGGIS NACHOS

Assiette de tortillas, cheddar fondu, haggis et oignons frits (idéal à partager)

10€

HAGGIS POUTINE

La rencontre de l'Ecosse et du Québec : frites, cheddar, sauce brune, haggis, oignons frits

8€

FINGER FISH'N CHIPS NATURELLEMENT SALÉ / NATURALLY SALTY

Cuisiné avec du Haddock fumé et une panure à base de bière brune écossaise

10€

HOMEMADE FRIES

Portion de frites maison

3€

SCOTTISH TOASTIE

Grilled-cheese sandwich (haggis, cheddar, confit d'oignons) et frites 

8€

FROID/COLD

CHEESE BOARD

Plateau de fromage

12€

HOMEMADE HUMMUS DIP WITH FRESH VEGETABLES

Houmous maison servi avec ses petits légumes croquants

5€

TARTINADES DEUX NOUVELLES RECETTES MAISON CHAQUE SEMAINE !

Deux délices à tartiner (servis avec du pain évidemment)

8€

Tous nos plats sont accompagnés de notre sauce Hopscootch maison !

Pour toute question relative aux allergènes, ask the staff !



FOOD MENU

LE HAGGIS, QU'EST-CE QUE C'EST ?

WHAT IS HAGGIS EXACTLY ?



LE PLAT EMBLÉMATIQUE DE L'ÉCOSSE

« Le haggis est le plat traditionnel écossais. Bien qu'il soit l'objet d'une fascination culinaire à travers le monde, son aspect peut en rebuter certains. Mais tenez-vous le pour dit, ce que le haggis manque en apparence, il le compense par le goût ! Vous êtes curieux ? Testez nos différentes préparations à base de haggis ! »

SA COMPOSITION ?

Ce plat est un type de boudin savoureux qui combine la viande de mouton avec de l'avoine, des oignons, du sel et des épices.

MILLE SABORDS !



WHAT ABOUT HADDOCK ?

Le haddock est une préparation salée et fumée d'aiglefin, très consommée en Grande-Bretagne !