

L'ÉCOSSSE



LES SPECIALITES

LES PLATS



- ❑ Haggis (à base de tripes de moutons, la viande est émincée avec de l'oignon, de la farine d'avoine, de la graisse de rognons, des épices et du sel, tout cela bouilli dans l'estomac du mouton pendant trois heures environ.)
- ❑ Le porridge écossais (cuit a petit feu et utilisation d'une spurtle (un cylindre en bois) pour éliminer les grumeaux. Le porridge écossais est servi avec du sel et même un peu de whisky)
- ❑ Le Bannock (pain épais comme un scone fait à base de farine d'avoine)
- ❑ Cullen skink (une soupe crémeuse à base de haddock, fumé et de pommes de terre)
- ❑ Partan bree (soupe de crabe)



Le haggis

LES DESSERTS



Le Trifle

- ❖ Le Shortbread (sablé)
- ❖ Le Trifle (contenant des morceaux de la fameuse Jelly multicolore)
- ❖ Le Cranachan (mets sucré dans lequel on incorpore des fruits rouges)
- ❖ L'Atholl Brose (mélange de miel, de flocons d'avoine, de whisky de malt et de crème)
- ❖ Le Cream Crowdie (composé de la crème, de la farine d'avoine, du sucre et du rhum)
- ❖ Le Hattit Kit (gâteau des Highlands fait de petit-lait, de lait, de crème, de sucre et de muscade)



LES BOISSONS



Bières:

- ❖ Heather Ale (brassée traditionnellement)
- ❖ The Caledonian Brewery (Bières de qualités avec beaucoup de caractère)
- ❖ Hebridean Brewery (Bières brassées dans les îles Hébrides à partir des meilleurs grains et des meilleurs malts écossais.)
- ❖ Broughton Ales (bières de caractère. Toutes sont brassées sur place à Broughton, dans les bords écossais.)

Autres boisson alcoolisées:

- ❖ Le ginger ale (Soda au gingembre)
- ❖ Le snakebite (est un mélange cidre-bière)

Liqueurs douces:

- ❖ Drambuie (liqueur fabriquée à partir de Scotch qui s'accompagne en majorité d'épices et de miel de Bruyère)
- ❖ l'Irish cream (Crème de café)

- Boissons non alcoolisées :*
- ❖ Le Babycham (Sorte de mousseux, cidre de poire),
 - ❖ Jus de fruits (souvent plus cher que l'alcool)
 - ❖ Le Irn-Bru (Coca irlandais)
 - ❖ Thé et café





LES WISKY

- ❖ **Malt whisky: single malt (100 % d'orge maltée, une seule distillerie), sinon, il peut être pure malt (100 % d'orge maltée) mais résultant d'un assemblage de plusieurs single malts provenant de différentes distilleries.**
- ❖ **Grain whisky: destiné aux mélanges de blended. Généralement, il est fabriqué avec 10 à 20 % d'orge.**
- ❖ **Blended whisky: de tous les whiskies écossais consommés dans le monde, 90 % sont des blended. On trouve dans leur composition 60 à 80 % de grain whisky et 20 à 40 % de malt whisky.**





EDIMBOURG

Les endroits a
ne pas manquer



EDIMBOURG

RESTAURANTS



First Coast

- ❖ 99 - 101 Dalry Road, Édimbourg EH11 2AB, Écosse
- ❖ +44 (0)131 313 4404 | www.first-coast.co.uk/
- ❖ Catégorie de prix: 11 € - 18 € (15 \$-25 \$)
- ❖ Type de restaurant: Coin déjeuner, Dîner, Sur réservation
- ❖ Conseillé pour: Pour la famille, Romantique, Cuisine locale, Pour les grandes occasions, petits prix

Mussel & Steak Bar

- ❖ 110 West Bow, Édimbourg EH1 2HH, Écosse
- ❖ 0131 225 5028
- ❖ Cuisine: écossaise
- ❖ Quartier: Cowgate
- ❖ Catégorie de prix: 14 € - 29 € (19 \$-40 \$)
- ❖ Type de restaurant: Petit-déjeuner/Brunch, Coin déjeuner, Dîner, Sur réservation, Jusqu'au bout de la nuit, Desserts...
- ❖ Conseillé pour: Cuisine locale, Pour les grandes occasions, Inviter ses clients

The Magnum Restaurant & Bar

- ❖ 1 Albany Street, Édimbourg EH1 3PY, Écosse
- ❖ 0131 557 4366
- ❖ Cuisine: écossaise
- ❖ Catégorie de prix: 21 € - 26 € (28 \$-35 \$)
- ❖ Type de restaurant: Coin déjeuner, Dîner, Sur réservation
- ❖ Conseillé pour: Romantique, Café-concert, Repas d'affaires, Cuisine locale, Pour les grandes occasions, Inviter ses clients

Compass Bar & Grill

- ❖ Quartier: Leith
- ❖ 44 Queen Charlotte Street, Édimbourg EH6 7EX, Écosse
- ❖ 0131 554 1979
- ❖ Cuisine: Brasserie gastronomique
- ❖ Catégorie de prix: 11 € - 21 € (15 \$-29 \$)
- ❖ Type de restaurant: Petit-déjeuner/Brunch, Sur réservation

LES PUBS

The royal oak:

- ❖ 1 infirmiry street
Edinbourg

0131 557 2976

- ❖ Reel pub Ecossais. l'atmosphere est conviviale et la musique est typiquement ecossaise.

Whistlebinkies:

- ❖ 4-6 South Bridge
EH11 1LL

Edinburgh

+44(131)5575114

- ❖ Bar a musique ouvert jusqu'a 3h du matin, entrée gratuite jusqu'a minuit

The Bow Bar:

- ❖ 80 West Bow, EH1 2HH

0131 226 7667

- ❖ Petit bar tranquille offrant une large selection de whisky.

