

TM



*The*  
**Shack**  
*Restaurant*

A white shamrock logo is positioned below the word "Shack" and to the left of the word "Restaurant". The stem of the shamrock is integrated into the letter 'S' of "Shack".

*Modern Traditional Irish Restaurant*

# L'histoire de Temple Bar

Le quartier de Temple Bar a la réputation bien méritée d'être le cœur culturel de Dublin. S'étendant à seulement quelques pâtés de maisons le long de la rive sud de la rivière Liffey, le quartier offre ce que la capitale irlandaise a de mieux à offrir - des restaurants de classe mondiale et des bars animés aux théâtres et aux galeries d'art renommées. Avec ses ruelles pavées, ses boutiques originales et ses artistes de rue, Temple Bar attire des visiteurs du monde entier qui veulent s'imprégner de l'atmosphère et profiter de la culture irlandaise traditionnelle.

La région elle-même a une histoire riche, remontant à 795 après JC lorsque les Vikings s'y sont installés. Quelque 800 ans plus tard, Sir William Temple, l'administrateur académique principal du Trinity College, y a construit sa maison et ses jardins, et on pense que la région a été nommée en l'honneur de sa famille. Une autre théorie est qu'il a été baptisé comme un clin d'œil à Temple Bar à Londres. Le 13 avril 1742, la première représentation du Messie de Haendel a eu lieu dans la rue Fishamble, et aujourd'hui, une représentation a lieu chaque année le même jour.

Mais Temple Bar n'a pas toujours connu de tels moments de guérison. En 1707, un bureau de douane a été exploité à partir de la région, traitant les documents d'importation et d'exportation du gouvernement, créant des tavernes florissantes, des entrepôts et même des bordels. Cependant, le boom a duré moins d'un siècle. En 1791, le bureau des douanes a été déplacé dans des locaux plus grands et, par conséquent, la zone autour de Temple Bar est tombée en ruine. Ses bâtiments sont rapidement tombés en ruine, et il est rapidement devenu un endroit à éviter. Cependant, son impopularité s'est avérée être quelque chose de positif, car elle a sauvé Temple Bar des promoteurs immobiliers de Dublin, qui ont anéanti une grande partie de l'architecture historique de la ville dans les années 1960.

Dans les années 1980, la compagnie de bus Coras Iompair Eireann prévoyait de construire un grand dépôt de bus à Temple Bar, et alors que la planification était encore en cours, les bâtiments environnants étaient proposés à bas prix. Cela a attiré des artistes, des commerçants, des restaurants et d'autres entreprises dans la région, ce qui a permis à Temple Bar de prospérer à nouveau.

Une série de protestations a mis fin au dépôt prévu par la compagnie de bus et, en 1991, le gouvernement a créé Temple Bar Properties Ltd dans le but de réaménager la zone et d'attirer des visiteurs. Ainsi Le quartier de Temple Bar d'aujourd'hui est né - un centre non conventionnel et dynamique pour tout le monde.

Aujourd'hui, Temple Bar accueille environ quatre millions de touristes chaque année, mais même les habitants ne sont pas à l'abri de son charme et profitent souvent de la célèbre vie nocturne. De la musique live aux marchés traditionnels en plein air, la région a vraiment quelque chose pour tout le monde.

Pour en savoir plus sur l'histoire de Temple Bar, consultez notre eBook. Seulement 3,50 € disponibles en téléchargement

[www.ShackRestaurant.ie/products](http://www.ShackRestaurant.ie/products)

# Flavours of Eire



« **Saveurs d'Éire - Une histoire de la cuisine irlandaise** » emmène le lecteur dans un voyage captivant à travers le développement culinaire de l'Irlande. Le restaurateur David Ellis retrace la tapisserie vibrante de la culture culinaire irlandaise.

Des anciens festins gaéliques à la renaissance culinaire d'aujourd'hui, vous serez témoin de la transformation fascinante de la cuisine irlandaise. Découvrez les ragoûts salés, l'essor de la pomme de terre et la fusion de recettes traditionnelles aux influences mondiales. David navigue de manière experte dans le paysage culinaire de l'Irlande, mettant en évidence les moments clés, les personnalités et les recettes.

Mais ce voyage va au-delà de la cuisine. « Saveurs de l'Éire » explore le tourisme culinaire, où l'attrait de l'Irlande attire les gourmets du monde entier. Que vous soyez un passionné d'histoire ou un gastronome curieux, ce livre offre un mélange de science et de narration.

Disponible à l'achat ci-dessous

[EBook 4,95 €](#) – Livre à couverture souple 12,00 €

## Cooking with The Shack Restaurant

Un voyage culinaire avec ce petit quelque chose en plus ! Ce livre emmène les lecteurs à travers le quartier historique de Temple Bar à Dublin, de son passé à son présent animé. En chemin, découvrez l'histoire de la cuisine irlandaise et découvrez les origines de nos plats traditionnels. Découvrez comment l'équipe de The Shack réinvente les vieux favoris tout en restant fidèle à l'héritage irlandais.

En tant que propriétaire du restaurant The Shack, je partage mon parcours culinaire personnel qui s'étend sur 26 ans et sert plus de 2,5 millions de clients du monde entier. C'est un honneur et un privilège pour moi de vous présenter cette collection de recettes irlandaises traditionnelles, classiques et modernes issues de notre menu et de notre tableau de spécialités.



Disponible à l'achat ci-dessous

[EBook 14,95 €](#) - [Livre à couverture souple 30,00 €](#)

# CARTE EN FRANÇAIS 2024

## *Menu du jour, léger*

Servi à partir de 12h00 de midi jusqu'à 17h00 de l'après-midi.

### **Soupe du jour ... €6.85**

Demandez des détails à votre serveur. \*2,14

### **Soupe aux fruits de mer ... €10.50**

Soupe à la crème au mélange de fruits de mer, carottes et pommes de terre \*2,4,5,6,14

### **Petit Déjeuner Traditionnel Irlandais ... €11.50**

Oeufs, saucisses, bacon, tomates grillées, puddings blancs et noirs. Servi avec du toast chaud.  
\*1,2,3,14

### **Poissons et frites... €15.75**

Filet de poisson choix du chef. Rôti dans de l'huile de tournesol. Servi avec des pommes de terre frites faites à la maison et de sauce tartare. \*1,2,3,4,13,14

### **Saucisses Irlandaises... €10.50**

Saucisses de porc irlandaises sur le grill. Servies sur un lit de Colcannon avec une sauce à l'oignon rouge. \*1,2,14

### **Burger de porc effiloché... €12.75**

Porc rôti lentement avec un soupçon d'ail et de gingembre sauce barbecue servi dans un blaa grillé avec des frites épaisses.

\*\*\*\*\*

Allergènes : 1 Gluten. 2 Lait . 3 Œufs. 4 Poisson. 5 Moelleux.

6 Crustacé. 7 Céleri . 8 Noix. 9 Arachide. 10 Graines de sésame. 11 Soya. 12 Lupin. 13 Moutarde.  
14 Sulfites.



## A La Carte

### Apéritifs

#### **Soupe à la crème aux fruits de mer ... €10.50**

Une sélection de fruits de mer et de légumes cuits dans une soupe crémeuse de vin blanc. \*1,2,4,5,6,14

#### **Soupe du jour servie en coupe ... €6.85**

Fraîche soupe maison servie en coupe. Demandez les détails au serveur. \*1,2,14

#### **Moules irlandaises au cidre ½ Kg .. €8.85 .. 1Kg .. €17.85**

Moules dans leur coquille, pochés en cidre irlandais et sauce fraîche et herbes fraîches. \*1,2,5,14

#### **Ailes de poulet grillées aux épices... €8.95**

Ailes de poulet grillé aux épices servi avec une sauce barbecue épicée. \*1,7,13,14

#### **Pâté Shack ... €9.45**

Foie de poulet et du pâté de cognac, servi au sauce Cumberland. \*1,2,14

#### **Saumon irlandais fumé... €11.75**

Saumon irlandais fumé servi traditionnellement. \*1,2,4,14

#### **Crevettes à l'huile CHAUDE .... €10.50**

Crevettes cuites à l'huile de colza irlandaise, avec de l'ail et un soupçon de piment. Servi avec Pain Biscuit Maison \*6,1,2,11

#### **Calamars croustillants.... €9.95**

Calamars croustillants salés, frits et servis avec de l'ail

\*\*\*\*\*

### Sélection De Salades

#### **Styles de salades Shack**

Apéritif €8.50

Ajouter le poulet à votre salade + €3,75

Ajouter le bacon à votre salade + €1,75

Ajoutez des crevettes à votre salade + €3,75

#### **Plat Principal €13.75**

Ajouter le poulet à votre salade + €5.25

Ajouter le bacon à votre salade + €3.75

Ajoutez des crevettes à votre salade + €5.25

Un bol d'herbes vertes avec des tranches de concombre, de carottes, de tomates cerises, de cubes de fromage irlandais, d'oignons rouges, d'arachides rôties, de noisettes, de noix, de graines de tournesol mélangées à la cabane de vinaigrette. \*1,2,8,13 14

## *Volaille*

### **Poulet Shack ... €17.85**

Poitrine de poulet, frite dans une poêle à sauce tomate fraîche, à l'ail frais, au champignon et à la crème fraîche \*2,14

### **Poulet Irish Whisky . €17.85**

Poitrine de poulet, rôti en casserole, servi sur une sauce au whisky irlandais, à l'ail, au champignon et sauce à la crème avec des oignons. \*2,14

### **Poulet Connemara ... €17.85**

Poitrine de poulet, poêlée au Irish Mist pan, bacon fumé, champignon et crème fraîche. \*1,2,14

### **Tagliatelles au poulet... €17.85**

Poitrine de poulet en dés, bacon fumé, oignons et champignons mélangés avec des tagliatelles fraîches et de la sauce tomate. \*1,2,14

### **Burger Filet de Poulet... €18.25**

Poitrine de poulet marinée au babeurre 8 oz en papillon, avec fromage Dubliner, oignons, tomates et laitue, relish Shack et Blaa grillé.  
Servi avec des frites maison. \*1,2,13

\*\*\*\*\*

## *Traditionnel Irlandais*

### **Ragoût Irlandais... €19.50**

Un ragoût traditionnel d'agneau, des carottes, des oignons et des pommes de terre \*1,2,14

### **Boeuf & Ragoût O'Hara ... € 19**

Bœuf tendre cuit avec des oignons et des champignons dans une sauce O'Hara. 1,2,3,14

### **Gigot d'agneau ... €22**

Gigot d'agneau farcis au chou au beurre, au thym frais et à la sauce au vin rouge. \*2,14

### **Boeuf Irlandais.... €19**

Ragoût de bœuf aux poivrons, oignons, vins rouges et grains de moutarde. \*13,14

## **Fruites De Mer**

### **Filet de saumon ... €25.25**

Saumon fraîchement rôti en casserole avec du sauce Vermouth. \*2,4,6,14  
Ajoute des crevettes +5.25

### **Poisson & Frites ... € 22.25**

Filet de merlu fraîchement enrobé de pâte à la bière et frit,  
servi avec pommes de terre frites, purée de petits pois et sauce tartare \*1,2,4,14

### **Soupe à la crème aux Fruits de Mer Dublin ... €22.25**

Une sélection de fruits de mer et de légumes-racines cuits  
dans un épais ragoût de vin blanc crémeux. Servi avec du pain brun \*1,2,4,5,6,14

\*\*\*\*\*

## **Boeuf**

*Tous nos bœufs sont 100% nourris aux herbes, pour assurer une qualité irlandaise.*

### **8 oz Filet de Boeuf ... €36.75**

Filet de bœuf grillé à l'omble chevalier cuit à votre goût.  
Garnir de champignons sautés et d'oignons.

### **10 oz de faux-filet irlandais... €33.60**

Bifteck de faux-filet grillé et cuit à votre goût.  
Garnir de champignons sautés et d'oignons.

### **Choisissez-en un avec votre Steak**

Mélange de grains de poivre et de brandy.  
\*2, 14 Beurre à l'ail \*2

### **Sauce au whisky irlandais \*2, 14**

**Shack Sauce \*2, 14**

### **Shack Burger Irlandais ... €18.25**

Deux poitrines de bœuf irlandaises faites maison de 4 oz avec du fromage  
Dubliner et du bacon, des oignons, des tomates et de la laitue,  
servies avec de la relish à la tomate sur  
un blaa grillé avec des frites coupées maison. \*1,2,13

\*\*\*\*\*

## *Végétarien*

### **Pâtes fraîches ... €17.85**

Champignons forestiers, oignons et herbes fraîches mélangés avec des tagliatelles fraîches et finis avec de l'huile de truffe et de la crème fraîche. \*1,2,6,14

### **Nachos à l'irlandaise... €17.85**

Pommes de terre croustillantes garnies de salsa de tomates, crème sure, jalapenos, guacamole et fromage Dubliner. \*2,14

### **Galette de Pommes de Terre Traditionnelle... €17.85**

Crêpe De Pommes De Terre Servie Avec Char Légumes Grillés Ail Rôti Essence De Poivron Rouge. \*1,2,3,14

\*\*\*\*\*

## *Garnitures*

Par Portion €5.96

### **Légumes rôtis**

Selection de légumes rôtis.

### **Chips Chunky**

Coupés à la main et frites dans l'huile de tournesol

### **Salade**

Melange de feuilles avec des tranches de concombre, des carottes, des tomates cerises, de l'oignon rouge, finalisé avec un dressing Shack. \*13

### **Purée de pommes de terre**

Purée de pommes de terre au beurre irlandais. \*2

### **Chou au beurre**

Chou vert arrosé de beurre irlandais. \*2

### **Champion**

Purée de pommes de terre crémeuse avec des oignons verts finement hachés et du beurre irlandais. \*2

\*\*\*\*\*



# Carte Des Desserts

€6.50

## **Biscuit Chocolat Aux Cerises \*1,2,14**

Gâteau aux biscuits au chocolat fait à partir du meilleur chocolat irlandais avec des cerises glacées, des raisins secs mûris au soleil et des biscuits.

## **Brownie au chocolat. \*1,2,3,8,14**

Génoise moelleuse au centre débordant de chocolat chaud, aux noisettes grillées.

## **Mess de la Trinité. \*3,14**

Une version du traditionnel Eaton College Pavlova.  
Meringue concassée à la crème fraîche et aux fraises. Servi dans un verre.

## **Tarte aux pommes chaude. \*1,2,3,14**

Une tarte aux pommes traditionnelle avec une crème anglaise maison

## **Gâteau au fromage Baileys. \*1,2,3,14**

Base de biscuit au bourbon, garnie de crème fouettée au fromage à la crème, lacée de crème irlandaise Bailey's

## **Glace. \*2,3,8,14**

Choisissez parmi une sélection de crèmes Wexford Ire : demandez à votre serveur

## **Assiette de fromage de cabane. \*1,2,14**

Sélection de brie au fromage irlandais, cheddar Dubliner, Millens, Gubben fumé et bleu Cashel servi avec chutney de tomates et biscuits à l'eau



# Drinks Menu

## WINE

Glass / Bottle

### House Wine Selection

1. Las Lomas, Sauvignon Blanc. Chile. (White). ... €7.50 / €30.00  
Chile's cool coastal Leyda region, zesty and fresh, ideal for any meal particularly seafood
2. Las Lomas, Cabernet Sauvignon, Chile. (Red) ... €7.50 / €30.00  
Intense, deep dark red in colour is juicy and fresh featuring aromas of red fruits and spices
3. Salisbury, Chardonnay, Australia. (White) ... €7.50 / €30.00  
A fruit dominant on the palate, although crisp and fresh, has weight and texture
4. Salisbury, Shiraz, Australia. (Red) ... €7.50 / €30.00  
Rich and ripe, a classic Australian Shiraz. A beautiful structured wine with layers of complexity of fruits, spice and oak.

### Rosé House Selection

5. Bellefontaine Rose (Grenache) France ... €7.50 / €30.00  
Delightful French Rose, pale raspberry pink, with appealing soft berry aromas, fresh summer fruits and crisp finish

### Sparkling and Champagne Selection

6. Maschio, Prosecco Frizante. Italy. ... €30.00  
Light straw yellow in colour with a lively froth. On the nose white peach and orange blossoms.
7. Maschio, Prosecco Spices, Italy (200ml) ... €12.00  
The bouquet is fresh, fruity & aromatic
8. Moët Brut Reserve NV. ... €85.00  
Quintessential Champagne

## Premium House White Wine Selection

9. Kapuka , Marlborough, New Zealand. ... €40.00  
Bright zingy fresh aromas of gooseberry, dried herb, citrus & tomato leaf,  
balanced with fresh citrus lime flavour

10. Via Nova , Pinot Grigio, Italy. ... €40.00  
Lemony on the nose, with a delicious balance in the mouth, this Pinot Grigio  
is very easy to drink dry white with medium alcohol and a gorgeous lingering finish.

11. La Madonne Picpoul de Pinet. France. ... €32.00  
A wine with a lovely crystal colour, great freshness and flavours of grapefruit, lime,  
peach and lemon, rich and generous with a fine acidity

12. Bellefontaine , Sauvignon Blanc, France. ... €32.00  
Classic Sauvignon Blanc, rich citrus character on the palate is livened up by zesty acidity

13. Fontanafreda Gavi di Gavi. Italy €50.00  
Ample nose, intense bouquet, floral notes, vanilla, lemon and apples.  
On the palate, dry, full-bodied, well-balanced and elegant.

14. Chateau de Sancerre. France €65.00  
Typical Sauvignon blanc nose with floral accents and smokey,  
flinty nuances. Complete balance of fruit with some fresh citrus.

## Premium Red Wine Selection

15. Navarro Correas Malbec, Argentina. ... €32.00  
Aromas and flavours of plums and violets, with a soft spicy notes of pepper. Fruity,  
Fresh and balanced

16. Borgo Montepulciano, Italy. ... €32.00  
On the nose there are the typical dried fruits and dark aromatic notes. The palette shows some  
evidence of age with the tannins and fruit silkily well integrated showing hints of cherry cola

17. Bellefontaine Merlot, France. ... €32.00  
One of France's favourite wines. Rich , vibrant, and aromatic fruit showing soft plum and jam  
flavour. Dry tannic bite giving it structure and length in the mouth

18. Vega del Rayo, Rioja, Spain. ... €40.00  
A modern, vibrant, unoaked Tempranillo from Rioja Alta. Winemaker A. Gonzalez has produced a  
wine with pure juicy red fruits, Fresh cherries and plums, with hint of black pepper and spice

19. Villa Belvedere Valpolicella Amarone. Italy €65.00  
Deep ruby colour, with garnet tints. The flavour is dry, warm and concentrated  
with an elegant spicy finish. Particularly robust and rich.

20. Chateneuf de Pape. France €70.00  
A broad, ripe, jammy nose, followed by a big, meaty wine with concentrate,  
chunky, spicy red fruits.

## BEERS

We support traditional and authentic IRISH Craft Beers.  
Brewed in Ireland by Irish-owned breweries

|                                |         | 330cl / 500cl |
|--------------------------------|---------|---------------|
| O'Hara's Draught Stout         | Draught | €4.95 / €6.95 |
| O'Hara's Irish Lager           | Draught | €4.95 / €6.95 |
| O'Hara's Irish Pale Ale        | Draught | €4.95 / €6.95 |
| O'Hara's Nitro Red             | Draught | €4.95 / €6.95 |
| 51st State IPL                 | Bottle  | €6.95         |
| Falling Apple Cider            | Bottle  | €6.95         |
| Estrella Galicia Non-Alcoholic | Bottle  | €4.95         |
| Guinness                       | Draught | €6.95         |

## IRISH COCKTAILS

Heart of Dublin ... €10.00  
Irish Whiskey, Ruby Port, Shaken with Ice, Garnished with Glazed Cherries

Berry Gin & Tonic ... €10.00  
Dingle Irish Gin with Tonic, Garnished with Mixed Berries

Classic Whiskey Ginger ... €10.00  
Irish Jameson, Stirred with Ginger Ale & Garnished with a Wedge of Lemon

Baby Guinness ... €7.00  
Baileys Irish Cream floating over Coffee Liqueur

Irish Eyes ... €10.00  
Jameson Irish Whiskey, Crème de Menthe, Fresh Cream,  
shaken over Ice and Garnished with Glaze Cherries.

## Irish Blessing's

We Irish people are traditionally a Heartfelt nation. We feel what is truth, we use our Hearts, not our heads to intuitively Love and Live. Enjoy our Blessings.

\*\*\*

*“May the Irish hills caress you.  
May her lakes and rivers bless you.  
May the luck of the Irish enfold you.  
May the blessings of Saint Patrick behold you”.*

\*\*\*

*“May the road rise up to meet you.  
May the wind be always at your back.  
May the sunshine warm upon your face and the rains fall softly upon your fields.  
Until we meet again, may God hold you closely in the palm of His hand”.*

\*\*\*

*“May peace and abundance bless your world.  
With a joy that long endures  
And may all life's passing seasons.  
bring out the best in you and yours”.*

\*\*\*

*“May you have Love that never ends, Lots of money, and lots of friends. Health be yours,  
whatever you do, And may God send many blessings to you!”*

\*\*\*

*“May peace and abundance bless your world With a joy that long endures And may all life's  
passing seasons bring out the best in you and yours”.*

\*\*\*

*“May your troubles be less and your blessings be more,  
and nothing but happiness come through your door”.*

\*\*\*