



THE ALBION

PUBLIC HOUSE SINCE 1997

**LIVE SPORTS,
LIVE MUSIC,
BEERS, BURGERS**
and more!



LE LUNDI DÈS 18H00

**HAPPY
MONDAY**

TOUTES LES PINTES À 5€

LE MERCREDI DÈS 18H00

**COCKTAIL
PARTY**

TOUS LES COCKTAILS À 6€

formules

FORMULES DU JOUR*

PLAT DU JOUR
10.00

ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT
14.50

ENTRÉE
+ PLAT
+ DESSERT
18.00

FORMULES BBC

BIÈRE (25CL AU CHOIX)
+ BURGER (CLASSIQUE AU CHOIX)
+ CAFÉ

18€

KIDS MEAL - 10 ANS

MINI ALBION BURGER OU NUGGETS DE POULET

Steak haché 85g VBF

6 pièces

accompagnés de frites maison

VERRE DE SODA

Cola ou limonade

OU

JUS DE FRUITS ^{20CL}

Orange ou pomme

8€

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

*du lundi au samedi, uniquement au déjeuner

salad bowls

IDEAL FOR A LIGHT LUNCH

CAESAR SALAD

Salade mélangée, émincé de poulet, copeaux de grana padano, croûtons, tomate, poitrine fumée, sauce Caesar.

.....

12.00

ITALIAN SALAD

Salade mélangée, jambon de Parme, mozzarella di Bufala, melon, tomate.

.....

12.50

CHEESE SALAD

Salade mélangée, bricks de chèvre à la menthe, radis, haricots verts croquants.

.....

12.00

SMOKED SALMON SALAD

Salade mélangée, toasts de saumon fumé, Philadelphia cream-cheese, tomate.

.....

12.50

THAI SALAD

Salade mélangée, boeuf mariné épicé, oignon rouge, citronnelle, coriandre, chou chinois, pousses de soja, poivrons grillés marinés.

.....

12.50

GREEK SALAD

Salade mélangée, tomate, féta, concombre, olives noires, menthe fraîche, poivrons.

.....

12.00

burgers

SERVED WITH CHIPS & COLESLAW

13.90€

LES CLASSIQUES

ALBION BURGER

Bun artisanal, steak haché du boucher 170g VBF, poitrine fumée, cheddar, salade, tomate, oignon.

CAESAR BURGER

Bun artisanal, filet de poulet pané 130g*, grana padano, poitrine fumée, mozzarella, sauce caesar, salade, tomate, oignon.

ITALIAN BURGER

Bun artisanal, steak haché du boucher 170g VBF, mozzarella, aubergines et courgettes grillées, pesto vert, salade, tomate, oignon, chips de coppa.

FRENCHY BURGER

Bun artisanal, steak haché du boucher 170g VBF, fromage de chèvre, poivrons marinés, french mustard, salade, tomate, oignon.

SUMMER COLLECTION

14.50€

"JEAN LASSALLE" BURGER

Bun artisanal, steak haché du boucher 170g VBF, fromage de brebis, tapenade de poivrons, compotée de cerises noires, magret de canard fumé, piment d'espelette.

MEXICAN BURGER

Bun artisanal, steak haché du boucher 170g VBF, cheddar, chorizo, guacamole, salade, tomate, oignons rouges, chili pepper.

VERSION XXL DE TOUS LES BURGERS : 340G DE VIANDE !

+ 4.00

THE BURGER OF THE WEEK

Burger de la semaine ;-)
Attention aux bonnes surprises,
demandez à notre sympathique équipe !

13.90€

MAIN MEALS

DELICIOUSLY SATISFYING & CONSISTENTLY GOOD

meat

TARTARE DE BŒUF 14.50

Tartare de boeuf 180g VBF à préparer, frites maison et salade mélangée.

.....

SIRLOIN STEAK 19.50

Entrecôte 300g*, frites maison, sauce béarnaise.

.....

SPICY CHICKEN BROCHETTE 13.50

Brochette de poulet tandoori marinée aux épices, poêlée de légumes.

.....

BEEF & GUINNESS® 13.50

Bœuf mariné à la Guinness, purée de pommes de terre maison.

RIBS 16.00

Travers de porc caramélisé et laqué aux épices, poêlée de légumes.

CARPACCIO DE BŒUF 15.00

Carpaccio de boeuf 200g VBF, pesto, citron, copeaux de grana padano, frites maison.

fish

SALMON PLANCHA 15.50

Pavé de saumon à la plancha, fromage blanc aux herbes, frites maison et salade mélangée.

FISH'N CHIPS 12.00

Filet de cabillaud pané, sauce tartare, frites maison et salade mélangée.

TARTARE DE SAUMON 14.50

Tartare de saumon frais au couteau, frites maison et salade mélangée.

.....

ROASTED COD 17.50

Cabillaud rôti à l'huile d'olive, tomates séchées et olives noires, purée de pommes de terre maison.

SIDES

GARNITURES
SUPPLÉMENTAIRES

+ Coleslaw

+ Purée de pommes de terre maison

+ Frites fraîches maison

+ Salade mélangée

+ Poêlée de légumes

3.00

FROMAGES

FAISSELLE

Coulis de fruits rouges ou crème fraîche.

4.00

ASSORTIMENT DE FROMAGES SECS

1/2 Saint-Marcellin, Comté et fromage de brebis.

6.00

GLACES



PEANUT BUTTER CUP

Crème glacée cacahuète.

COOKIE DOUGH

Crème glacée vanille, gros morceaux de pâte de cookie et pépites de chocolat.

FAIRLY NUTS

Crème glacée caramel, spirales de caramel et pépites aux amandes pralinées.

6.00

DESSERTS

GO ON, TREAT YOURSELF !

6.00

CHEESECAKE, framboises fraîches.

TARTARE D'ANANAS

Boule de glace à la mangue et menthe fraîche.

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Chantilly et crème anglaise.

MOUSSE FROMAGE BLANC

Citron, vanille et myrtille.

SOUPE DE FRAISES, chantilly.

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

Cake pomme-cannelle.

CAFÉ GOURMAND

Espresso accompagné de mini-desserts.

WHISKY

SCOTCH WHISKY ÉCOSSE

4CL

CAOL ILA 12 YEARS // ISLAY 9.00

Nez tourbé, iodé et fumé. Bouche huileuse, fumée et fruitée. Finale florale et herbacée.

LAGAVULIN 16 YEARS // ISLAY 11.00

Nez fumé et tourbé. Bouche révélant des notes marines. Finale fumée, notes finement boisées.

LAPHROAIG 10 YEARS // ISLAY 10.00

Nez marqué par la tourbe, les fruits rouges et la réglisse mentholée. Bouche confirmant les arômes du nez.

DALWHINNIE 15 YEARS // HIGHLANDS 10.00

Nez épicé, herbacé et légèrement fumé. Bouche sucrée. Finale laiteuse révélant la réglisse, l'orge et la citronnelle.

OBAN 14 YEARS // HIGHLANDS 10.00

Nez léger et épicé avec des notes fumées et boisées. Bouche onctueuse et notes de tourbe. Finale sur orge maltée, fumée et fruits exotiques.

GLENFIDDICH 12 YEARS // LOWLANDS 8.00

Nez frais et léger, entre arômes fruités et végétaux. Bouche confirmant le nez. Finale rappelant l'orge maltée.

GLENKINCHIE 12 YEARS // LOWLANDS 9.00

Nez aux parfums de miel et de fruits mûrs. Bouche fruitée et acidulée. Finale sur notes douces du nez et de la bouche.

TALISKER 10 YEARS // SKYE 10.00

Nez marin, tourbé et épicé avec une belle fraîcheur. Bouche sur notes salées. Finale sèche sur notes fumées.

CHIVAS 12 YEARS // SPEYSIDE 8.00

Nez aux notes florales et miellées. Bouche douce, fumée et fruitée, pomme, miel. Finale longue et légère.

CRAIGELLACHIE 13 YEARS // SPEYSIDE 11.00

Nez fin, précis et net. Bouche épicée, notes d'orge maltée et de fruits frais. Finale longue et tendre.

CRAIGELLACHIE 17 YEARS // SPEYSIDE 14.00

Nez vif. Bouche ferme et nerveuse. Finale gourmande et onctueuse, notes d'orge maltée et d'épices douces.

IRISH WHISKEY IRLANDE

4CL

JAMESON 7.00

JAMESON 12 YEARS 8.00

WORLD WHISKY

4CL

JACK DANIEL'S // USA 7.00

FOUR ROSES // USA 7.50

NIKKA // JAPON 10.00

From the Barrel. Nez floral et fruité. Notes d'épices et de cuir. Bouche puissante, épicée et boisée, évoluant sur fruits mûrs.

VODKA 4CL

ERISTOFF 7.00

GREY GOOSE 10.00

GIN 4CL

BOMBAY SAPPHIRE Angleterre 7.00

HENDRICK'S Écosse 8.00

BULLDOG Angleterre 8.00

N°3 LONDON DRY GIN Hollande 8.00

TANQUERAY N°10 Écosse 10.00

RHUM 4CL

BACARDI Porto Rico 7.00

BACARDI GOLD Porto Rico 7.00

BACARDI OAKHEART Porto Rico 8.00

BACARDI 8 ANS Porto Rico 8.00

DIPLOMATICO Venezuela 10.00

DON PAPA Philippines 10.00

ZACAPA Guatemala 11.00

KRAKEN Caraïbes 9.00

BEERS

BIÈRE PRESSION DU MOMENT

PRESSIONS

25cl 50cl 150cl
3.50 6.00 17.00

 **GUINNESS®** 4,2° - Brune

 **KILKENNY** 4,3° - Rousse

 **CARLSBERG** 5,0° - Blonde

 **GRIM BLONDE** 6,7° - Blonde

 **GRIM ROUGE** 6,7° - Rouge

 **GRIM AMBRÉE** 6,5° - Ambrée

 **1664** 5,0° - Blanche

 **LA CHOUFFE** 8,0° - Blonde

 **BREWDOG IPA** 4,5° - Blonde

 **BROOKLYN LAGER** 5,2° - Blonde

 **TRIPEL KARMELIET** 8,0° - Blonde

SUPPLÉMENT SIROP MONIN

Demi : +0.3 // Pinte : +0.5 // Pichet : +1.5


Faites confiance à notre
équipe et découvrez
de nouvelles bières
pression...
EN SÉRIE LIMITÉE !

25^{CL} 3.50


50^{CL} 6.00


BOUTEILLES

 **TRAPPISTES** **7.00**
Westmalle Triple (33cl) 9,5°
Chimay Bleue (33cl) 9,0°
Rochefort 10 (33cl) 11,3°
Orval (33cl) 6,2°


 **BREWDOG** **7.00**
Hardcore IPA (33cl) 9,2°
5AM Saint (33cl) 5,0°
Jack Hammer (33cl) 7,4°

 **CHARLES WELLS** **8.00**
Bombardier (50cl) 5,2°
Banana Bread (50cl) 5,2°
Double Chocolate Stout (50cl) 5,2°

 **LINDEMANS** **7.00**
Framboise (25cl) 2,5°
Kriek (25cl) 3,5°
Faro (25cl) 4,2°

 **GOODWIN BREWERY** **8.00**
Codswallop (50cl) 4,0°
Red Herring (50cl) 4,2°
Scallywag (50cl) 5,6°


 **BARBAR** (33cl) 8,0° **7.00**


 **KWAK** (33cl) 8,1° **7.00**

 **PÊCHE MEL'BUSH** (33cl) 8,5° **7.00**

 **DUVEL** (33cl) 8,5° **7.00**

 **DELIRIUM TREMENS** (33cl) 8,5° **7.00**


 **DESPERADOS** (33cl) 5,9° **6.00**

 **CORONA** (33cl) 4,6° **6.00**

 **BUDWEISER** (33cl) 5,0° **6.00**

 **SKØLL TUBORG** (33cl) 6,0° **6.00**

 **MAGNERS CIDRE** (33cl) 4,5° **6.00**

 **CUBANISTO** (33cl) 5,9° **6.00**

 **CUVÉE DES TROLLS** (25cl) 7,0° **7.00**

 **BROOKLYN BROWN ALE** (35,5cl) 5,6° **7.00**

 **VERTE DU MONT-BLANC** (33cl) 6,9° **7.00**

VINS		GLASS 12CL	BOTTLE 75CL
<i>blancs</i>	DOMAINE UBY , Côtes de Gascogne	4.00	20.00
	CHARDONNAY , Jamelle	4.00	20.00
	CHABLIS , Le Finage, La Chablisienne	5.50	30.00
<i>rosés</i>	CÔTES DE PROVENCE , Domaine de la Rouillère	4.00	20.00
	LANGUEDOC , Château Puech-Haut		29.00
<i>rouges</i>	CÔTES-DU-RHÔNE , Belle Ruche, Chapoutier	4.00	20.00
	PIC SAINT LOUP , Château de Lascaux	5.00	25.00
	CROZES-HERMITAGE , Petite Ruche, Chapoutier	5.50	28.00
<i>pins</i>	CÔTES-DU-RHÔNE Rouge	12CL 3.50	46CL 10.00
	CÔTES DE PROVENCE Rosé	3.50	10.00
	VIOGNIER Blanc	3.50	10.00
<i>champagne</i> PIPER-HEIDSIECK		9.00 CUP 10CL	70.00 BOTTLE 75CL

<i>alcools</i> 4CL	7.00
WHISKY WILLIAM LAWSON'S / TEQUILA CAMINO / GET 27 / GET 31 / MALIBU / SOHO / MANZANA / KAHLUA / BAILEYS / CACHAÇA LEBLON / SAMBUCA / COINTREAU / JÄGERMEISTER	
ALCOOL + ENERGY DRINK	8.00
ALCOOL + CANETTE RED BULL	10.00

<i>cocktails</i>	8.00
ST-GERMAIN FIZZ St-Germain, liqueur de sureau, spumante, citron jaune.	
SPRITZ Apérol, spumante, soda.	

APÉRITIFS

RICARD, PASTIS 51 (2cl) 3.00

MARTINI ROSSO, BIANCO (6cl)

PORTO (6cl)

SUZE (4cl)

KIR AU VIN BLANC (12cl)

Cassis, Mûre, Pêche de vigne,
Framboise

3.50€

EAUX

VITTEL 25CL 2.50

VITTEL 50CL 3.50

VITTEL 1L 5.00

SAN PELLEGRINO 25CL 2.50

SAN PELLEGRINO 50CL 3.50

SAN PELLEGRINO 1L 5.00

SOFTS

PEPSI, PEPSI MAX (33cl)

SCHWEPES, LEMON, AGRUM' (25cl)

ICE TEA (25cl)

LIMONADE (25cl)

SEVEN UP (33cl)

DIABOLO (25cl)

PERRIER (33cl)

PAGO (20cl)

Orange, fraise, abricot, ACE, mangue,
tomate, poire, pomme, pamplemousse,
ananas

RED BULL

5.00

3.50€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ, ALLONGÉ 1.40

NOISETTE 1.60

GRAND CAFÉ 2.80

**GRAND CAFÉ CRÈME,
CHOCOLAT CHAUD** 3.30

**CAFÉ VIENNOIS,
CHOCOLAT VIENNOIS** 3.80

THÉ CEYLAN 3.00

Earl grey, citron, fruits rouges,
thé à la menthe, Ceylan

INFUSION 3.00

Verveine, tilleul



VOUS AVEZ AIMÉ THE ALBION PUBLIC HOUSE?

Faites-le savoir sur TripAdvisor !



tinyurl.com/albionbj



38 RUE DU PREMIER ATELIER
38300 BOURGOIN-JALLIEU
RÉSERVATIONS : 04 74 28 26 86

OUVERT 7J/7 DE 11H À 1H

WWW.THE-ALBION.FR // [THEALBIONPUBLICHOUSE](https://www.facebook.com/thealbionpublichouse)

SUR-MESURE

Pour toute demande de réservation,
privatisation ou groupes,
merci d'envoyer un mail à :

commercial@the-albion.fr

RETROUVEZ TOUTES LES NEWS SUR
L'APPLI THE ALBION PUBLIC HOUSE !
DISPONIBLE SUR IPHONE ET ANDROID

Carte 100% fait maison sauf : fish'n chips, saumon fumé, moelleux au chocolat et glaces.

La liste des allergènes présents dans nos plats est à votre disposition. N'hésitez pas à la demander à notre sympathique équipe.

Un établissement du groupe M&C. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix mentionnés nets en euros, taxes et service compris.

Designed by MOJO / Comm' as you are ! www.mojo-com.com