



THE ALBION PUBLIC HOUSE
38 RUE DU PREMIER ATELIER
38300 BOURGOIN-JALLIEU

T. 04 74 28 26 86
WWW.THE-ALBION.FR
THEALBIONPUBLICHOUSE

TOUS LES LUNDIS DÈS 18H00
Happy monday
TOUTES LES PINTES À 5€

BIÈRES PRESSION

25cl	50cl	150cl
3.50	6.00	17.00

GUINNESS® 4,2° - Brune	1664 5,0° - Blanche
KILKENNY 4,3° - Rousse	LA CHOUFFE 8,0° - Blonde
CARLSBERG 5,0° - Blonde	BREWDOG IPA 4,5° - Blonde
GRIM BLONDE 6,7° - Blonde	BROOKLYN LAGER 5,2° - Blonde
GRIM ROUGE 6,7° - Rouge	TRIPEL KARMELIET 8,0° - Blonde
GRIM AMBRÉE 6,5° - Ambrée	SIROP MONIN Demi : +0.3 // Pinte : +0.5 // Pichet : +1.5

BIÈRE PRESSION DU MOMENT Sélectionnée par nos soins, à déguster selon la saison ! Consultez nos ardoises !

BIÈRES BOUTEILLE

TRAPPISTES 7.00 Westmalle Triple (33cl) 9,5° Chimay Bleue (33cl) 9,0° Rochefort 10 (33cl) 11,3° Orval (33cl) 6,2°	BARBAR (33cl) 8,0°	7.00
BREWDOG 7.00 Hardcore IPA (33cl) 9,2° 5AM Saint (33cl) 5,0° Jack Hammer (33cl) 7,4° Nanny State (33cl) 0,5°	KWAK (33cl) 8,1°	7.00
CHARLES WELLS 8.00 Bombardier (50cl) 5,2° Banana Bread (50cl) 5,2° Double Chocolate Stout (50cl) 5,2°	PÊCHE MEL'BUSH (33cl) 8,5°	7.00
LINDEMANS 7.00 Framboise (25cl) 2,5° Kriek (25cl) 3,5° Faro (25cl) 4,2°	DUVEL (33cl) 8,5°	7.00
GOODWIN BREWERY 8.00 Codswallop (50cl) 4,0° Red Herring (50cl) 4,2° Scallywag (50cl) 5,6°	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
	ALTIPLANO (33cl) 5,5° Bio & sans gluten	7.00

SERVICE ET COMMANDE AU BAR

SNACKS

CHIPS Panière de frites.	3.00
BBQ WINGS Ailes et pilons de poulet épicés.	6.00
CALAMARI RINGS Beignets de calamars à la romaine.	6.00
BRUSCHETTA Bruschetta tomate, mozzarella, jambon blanc, pesto.	8.00
NACHOS Chips tortillas, sauce cheddar, salsa, crème fraîche, guacamole et petits piments.	10.00

SUMMER CLASSIC

TARTARE DE BŒUF Tartare de bœuf VBF 180g à préparer soi-même, frites, salade mélangée et condiments.	14.50
TARTARE DE SAUMON Tartare de saumon frais au couteau, frites et salade mélangée.	14.50
CARPACCIO DE BŒUF Carpaccio de bœuf VBF 200g, pesto, citron, copeaux de grana padano, frites et salade mélangée.	15.00

the fish'n chips

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

12,00€

BIG PLATES

THE MIX Assortiment de charcuteries et sélection de fromages (Comté, ½ St Marcellin, saucisson, rillettes, cornichons, beurre et pain).	15.00
THE DETOX Saumon fumé, toasts, crème à l'aneth, beurre, citron et bol de crudités.	15.00
THE WRAPS Assortiment de wraps tranchés au poulet, au saumon et au jambon cru.	12.00
PLAY-FOOD Assortiment de wings de poulet, beignets de calamars et frites.	12.00

SALAD BOWLS

CAESAR SALAD Salade mélangée, émincé de poulet, copeaux de grana padano, croûtons, tomate, poitrine fumée, sauce caesar.	12.00
SMOKED SALMON SALAD Salade mélangée, toasts de saumon fumé, Philadelphia cream-cheese, tomate.	12.50
ITALIAN SALAD Salade mélangée, jambon de Parme, mozzarella di Bufala, melon et tomate.	12.50

KIDS MEAL -10 ANS

8.00

MINI ALBION BURGER OU NUGETS DE POULET Steak haché VBF 85g accompagnés de frites	6 pièces
VERRE DE SODA OU VERRE DE JUS DE FRUITS Pepsi ou limonade // 20cl Orange ou pomme // 20cl	
MOUSSE AU CHOCOLAT	

burgers

12.00

SERVED WITH CHIPS AND COLESLAW

ALBION BURGER Bun artisanal, steak haché VBF 150g, poitrine fumée, cheddar, salade, tomate, oignon.	
CAESAR BURGER Bun artisanal, filet de poulet pané 130g, poitrine fumée, mozzarella, grana padano, sauce caesar, salade, tomate, oignon.	
ITALIAN BURGER Bun artisanal, steak haché VBF 150g, chips de coppa, mozzarella, pesto, salade, tomate, oignon.	
FRENCHY BURGER Bun artisanal, steak haché VBF 150g, fromage de chèvre, poivrons marinés, french mustard, salade, tomate, oignon.	
REVOLUTION BURGER Bun artisanal, cheddar fumé, effiloché de porc au BBQ, salade, tomate, oignons frits.	
VEGGIE BURGER Bun artisanal, rôsti de pommes de terre, mozzarella, légumes du soleil, tomate, oignon, roquette.	
SUPERSIZE TON BURGER (+150g) : +3.00	

DESSERTS

6.00

MOELLEUX AU CHOCOLAT
SOUPE DE FRAISES
GAUFRE AU NUTELLA
MOUSSE AU CHOCOLAT
GLACES Peanut butter cup (crème glacée cacahuète), Cookie Dough (crème glacée vanille, gros morceaux de pâte de cookie et pépites de chocolat), Fairy Nuts (crème glacée caramel, spirales de caramel et pépites aux amandes pralinées).

windup play-food

Tous les dimanches, l'assiette Play-Food est à 10.00

VINS

	GLASS 12CL	BOTTLE 75CL
BLANCS		
DOMAINE UBY, Côtes de Gascogne	4.00	20.00
CHARDONNAY, Jamelle	4.00	20.00
CHABLIS, Le Finage, La Chablisienne	5.50	30.00
ROSÉS		
CÔTES DE PROVENCE, Domaine de la Rouillère	4.00	20.00
LANGUEDOC, Château Puech-Haut		29.00
ROUGES		
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
CHAMPAGNE PIPER-HEIDSIECK	9.00	70.00
	12CL	46CL
POTS		
CÔTES-DU-RHÔNE Rouge	3.50	10.00
CÔTES DE PROVENCE Rosé	3.50	10.00
VIIGNIER Blanc	3.50	10.00

whisky 4CL

ISLAY

CAOL ILA 12 YEARS 9.00
Nez tourbé, iodé et fumé. Bouche huileuse, fumée et fruitée. Finale florale et herbacée.

LAGAVULIN 16 YEARS 11.00
Nez fumé et tourbé. Bouche révélant des notes marines. Finale fumée, notes finement boisées.

LAPHROAIG 10 YEARS 10.00
Nez marqué par la tourbe, les fruits rouges et la réglisse mentholée.

HIGHLANDS

DALWHINNIE 15 YEARS 10.00
Nez épice et légèrement fumé. Bouche sucrée. Finale révélant réglisse, orge et citronnelle.

OBAN 14 YEARS 10.00
Nez léger et épice. Notes fumées et boisées. Bouche onctueuse et notes de tourbe.

SPEYSIDE

CHIVAS 12 YEARS 8.00
Nez floral et miellé. Bouche douce, fumée et fruitée, pomme, miel. Finale longue et légère.

CRAIGELLACHIE 13 YEARS 11.00
Nez fin, précis et net. Bouche épicée, maltée et fruitée. Finale longue et tendre.

CRAIGELLACHIE 17 YEARS 14.00
Nez vif. Bouche ferme et nerveuse. Finale gourmande, onctueuse, notes d'épices douces.

SKYE

TALISKER 10 YEARS 10.00
Nez marin, tourbé avec une belle fraîcheur. Bouche sur notes salées. Finale sèche sur notes fumées.

LOWLANDS

GLENFIDDICH 12 YEARS 8.00
Nez frais et léger, arômes fruités et végétaux. Bouche confirmant le nez. Finale maltée.

GLENKINCHIE 12 YEARS 9.00
Nez entre miel et fruits mûrs. Bouche acidulée. Finale sur notes douces.

APÉRITIFS		
RICARD, PASTIS 51 (2cl)	3.00	
MARTINI ROSSO, BIANCO (6cl)		
PORTO (6cl)		
SUZE (4cl)	3.50	
KIR AU VIN BLANC (12cl)		
Cassis, mûre, pêche de vigne, framboise		

EAUX

VITTEL		
25CL 2.50	50CL 3.50	1L 5.00
SAN PELLEGRINO		
25CL 2.50	50CL 3.50	1L 5.00

alcools 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

VODKA 4CL

ERISTOFF 7.00

GREY GOOSE 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

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

IRISH WHISKEY 4CL

JAMESON 7.00

JAMESON 12 YEARS 8.00

WORLD WHISKEY 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 les fruits mûrs.

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ, ALLONGÉ 1.40

NOISETTE 1.60

GRAND CAFÉ 2.80

GRAND CAFÉ CRÈME 3.30

CHOCOLAT CHAUD 3.30

CAFÉ VIENNOIS - CAPPUCINO 3.80

CHOCOLAT VIENNOIS 3.80

THÉ 3.00

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

INFUSION 3.00

Verveine, tilleul

SOFTS 3.50

PEPSI, PEPSI MAX (33cl)

SCHWEPES, LEMON, AGRUM' (25cl)

ICE TEA / LIMONADE / DIABOLO (25cl)

PERRIER, SEVEN UP (33cl)

PAGO (20cl)

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

RED BULL 5.00

cocktails BY MARC BONNETON

8.00

THE ALBION

Vodka Eristoff, fraise fraîche, purée de fraise, jus de citron jaune, sucre vanillé.

NECKER ISLAND

Rhum Bacardi Carta Blanca, jus de mangue, fruit de la passion frais, jus de citron vert, sucre vanillé.

PAMPLONNE

Vodka, sirop de framboise, jus de citron jaune, rosé, cranberry mix et eau gazeuse.

PIÑATA

Bacardi Carta Oro, sirop ananas-gingembre, jus de citron jaune, jus d'ananas.

BACARDI MOJITO

Rhum Bacardi Carta Blanca, menthe fraîche, jus de citron vert, sucre, eau gazeuse.

CAÏPIRINHA IPANEMA

Leblon Cachaça, citron vert, fruit de la passion frais, sucre vanillé.

MOSCOW MULE

Vodka Eristoff, jus de citron vert, Angostura bitters, soda au gingembre.

ST-GERMAIN FIZZ

St-Germain, liqueur de sureau, spumante, citron jaune.

TOMMY'S MARGARITA

Tequila 100% agave El Jimador, jus de citron vert, sirop d'agave.

GIN BASIL SMASH

Bombay Gin, basilic, sucre, jus de citron jaune.

LE MERCREDI DÈS 18H00
cocktail party
TOUS LES COCKTAILS À 6€

VIRGIN SANS ALCOOL 5€

TINDER

Jus de cranberry, jus de goyave, jus de citron vert, sirop de pêche

HOLY MOLY

Framboise fraîche, menthe fraîche, jus de citron vert, jus de cranberry, soda au gingembre

BREAKFAST IN CUBA

Menthe fraîche, jus de citron vert, jus d'ananas, sirop de vanille, soda au gingembre.

SHOOTERS 3.50

10 SHOTS VODKA 25.00
10 SHOTS AU CHOIX 30.00

MONKEY BRAIN

Sirop de grenadine, Vodka, Baileys

AFTER EIGHT

Get 27, Kahlua, Baileys

FLATLINER

Sambuca, Tequila, Tabasco

B52

Cointreau, Kahlua, Baileys

BABY GUINNESS

Kahlua, Baileys

QUICK FUCK

Midori, Baileys

TEQUILA PAF

Tequila, Tonic, citron, sel

BLACK JACK

Kahlua, Jack Daniel's

LADY DI

Vodka, liqueur de sureau

PRINCE WILLIAM

Rhum, sirop de framboise

KING ARTHUR

Whisky, Kahlua

VODKA SIRUP Caramel, fraise ou kiwi	3.00
JÄGERBOMB RedBull, Jägermeister	5.00
TRIO IRLANDAIS (3 SHOTS) Chartreuse, Poire, Cognac	10.00

SUR-MESURE

Pour toute demande de réservation, privatisation ou groupes, merci d'envoyer un mail à : commercial@the-albion.fr