



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 BLANC 5,0° - Blanche |
| SMITHWICK'S 4,3° - Ambrée | LA BÊTE 8,0° - Ambrée |
| CARLSBERG 5,0° - Blonde | SAINT AUSTELL I.P.A 5,5° - Blonde |
| GRIM BLONDE 6,7° - Blonde | BROOKLYN LAGER 5,2° - Blonde |
| GRIM ROUGE 6,7° - Rouge | HOP HOUSE BY GUINNESS 8,0° - Blonde |
| GRIM AMBRÉE 6,5° - Ambrée | SUPPLÉMENT SIROP MONIN Demi : +0.3 // Pinte : +0.5 // Pichet : +1.5 |

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° | 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 |
| GOOSE ISLAND 7.00 I.P.A (33cl) 5,9° Goose Island 312 (33cl) 4,2° | 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 |
| | LA CHOUFFE (33cl) 8,0° 6.00 |
| | CAMDEN PARK PALE ALE (33cl) 4,0° 7.00 |

SERVICE ET COMMANDE AU BAR

SNACKS

| | |
|---|-------|
| CHIPS Panière de frites. | 3.00 |
| CHICKEN WINGS Ailes de poulet épicées. | 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 |

SALAD BOWLS

| | |
|---|-------|
| CAESAR SALAD Salade mélangée, émincé de poulet, copeaux de grana padano, croûtons, tomate, poitrine fumée, sauce caesar. | 12.00 |
| NORVEGIAN SALAD Salade mélangée, toast de saumon fumé, Philadelphia cream-cheese, carottes râpées et tomates. | 12.00 |
| CHEESE SALAD Salade mélangée, carottes râpées, toasts de Saint-Marcellin, toasts de Fourme d'Ambert, tomates et haricots verts croquants. | 12.00 |

KIDS MEAL - 10 ANS

8.00

| | |
|---|--|
| MINI ALBION BURGER OU MINI NUGGETS DE POULET Steak haché 110g 85g accompagnés de frites | |
| VERRE DE SODA OU VERRE DE JUS DE FRUITS Pepsi ou limonade // 20cl Orange ou pomme // 20cl | |
| MOUSSE AU CHOCOLAT | |

PUB CLASSICS

| | |
|--|-------|
| FISH AND CHIPS Filet de cabillaud pané, sauce tartare, frites maison et salade mélangée. | 12.00 |
| SIRLOIN STEAK Entrecôte 300g*, frites maison, sauce béarnaise. | 19.50 |
| TARTARE DE SAUMON Tartare de saumon frais au couteau, frites maison et salade mélangée. | 14.50 |

Club Sandwich 12.00

SERVED WITH CHIPS AND SALAD

CHICKEN CLUB
Emincé de poulet, cheddar, poitrine fumée, tomates, salade, moutarde au miel.

SALMON CLUB
Saumon fumé, Philadelphia, aneth et concombre

BIG PLATES (NON-STOP)

| | |
|--|-------|
| THE MIX Assortiment de charcuteries, coppa, jambon cru et sélection de fromages (Comté, ½ St Marcellin, saucisson, rillettes, cornichons, beurre et pain). | 16.00 |
| 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 |

burgers 12.00

SERVED WITH CHIPS AND COLESLAW

LES CLASSIQUES

ALBION BURGER
Bun artisanal, steak haché du boucher 150g, poitrine fumée, cheddar, salade, tomates, oignon.

ITALIAN BURGER
Bun artisanal, steak haché du boucher 150g, mozzarella, aubergines et courgettes grillées, pesto vert, salade, tomates, oignon, chips de coppa.

MOUNTAIN BURGER
Bun artisanal, steak haché du boucher 150g, radlette, jambon de Parme, tomates, salade.

VEGGIE BURGER
Bun artisanal, rôsti de pommes de terre, mozzarella, légumes du soleil, tomates, oignon, roquette.

WINTER COLLECTION

JACK MORGAN
Filet de poulet pané, poitrine fumée, cheddar fondu, sauce BBQ, oignons, tomates.

REVOLUTION BURGER
Effiloché de porc à la sauce BBQ, cheddar fumé, oignons frits, salade, tomates.

SUPERSIZE TON BURGER (+150G) : +3.00

DESSERTS 6.00

MOELLEUX AU CHOCOLAT

SALADE DE FRUITS FRAIS

GAUFRE AU NUTELLA

GLACES

BASKIN-ROBBINS

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).

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 , Grain de Glace, par les Maîtres Vigneron de Saint-Tropez | 4.00 | 20.00 |
| CÔTES DE PROVENCE , Figuière Signature Magali | 4.50 | 22.00 |
| 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 épicé et légèrement fumé. Bouche sucrée. Finale révélant réglisse, orge et citronnelle.

OBAN 14 YEARS 10.00
Nez léger et épicé. 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 9.00

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.

TOMMY'S MARGARITA

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

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.

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

VODKA SIRUP Caramel, fraise ou kiwi 3.00

JÄGERBOMB RedBull, Jägermeister 5.00

TRIO IRLANDAIS (3 SHOTS) Chartreuse, Poire, Cognac 10.00

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

SUR-MESURE

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