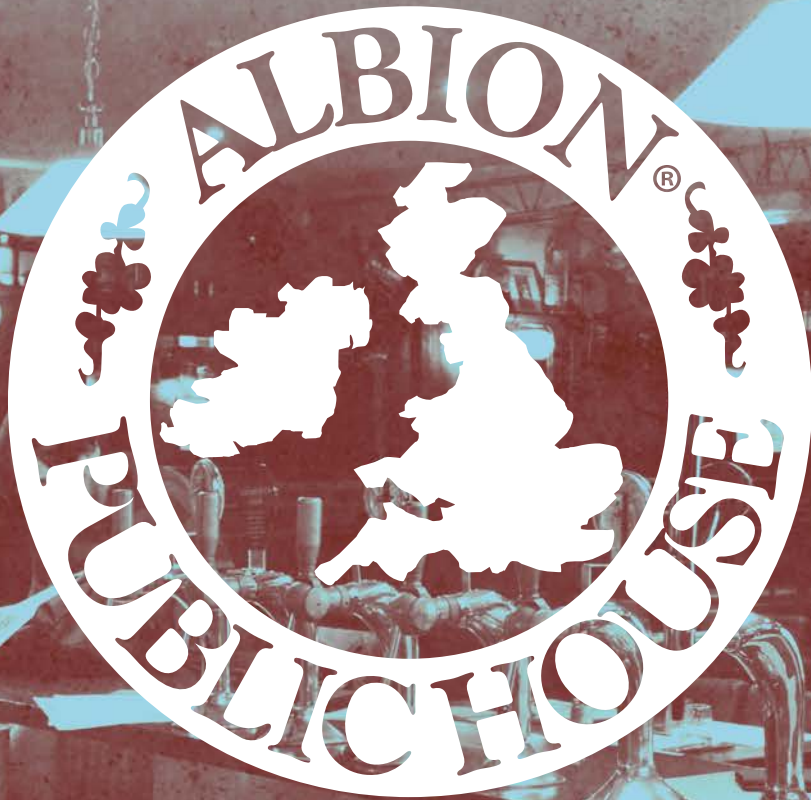


ENJOY YOUR MEAL



# 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  
10.50

ENTRÉE + PLAT  
OU  
PLAT + DESSERT  
14.50

ENTRÉE  
+ PLAT  
+ DESSERT  
18.00

## FORMULES BBC

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

18.00

## KIDS MEAL - 10 ANS

MINI ALBION BURGER OU NUGGETS DE POULET

Steak haché 85g VBF

6 pièces

accompagnés de frites maison

VERRE DE SODA

Pepsi ou limonade

OU

JUS DE FRUITS <sup>20CL</sup>

Orange ou pomme

8.00

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

\*du lundi au samedi, uniquement au déjeuner

# salad bowls

IDEAL FOR A LIGHT LUNCH

	PETITE	GRANDE
<b>CAESAR SALAD</b> Salade mélangée, émincé de poulet, copeaux de grana padano, croûtons, tomates, poitrine fumée, sauce Caesar.	7.00	12.00
<b>CHEESE SALAD</b> Salade mélangée, carottes rapées, toasts de Saint Marcellin, toasts de Fourme d'Ambert, tomates et haricots verts croquants.	7.00	12.00
<b>NORWEGIAN SALAD</b> Salade mélangée, toasts de saumon fumé, Philadelphia cream-cheese, carottes râpées et tomates.	7.00	12.00
<b>GOURMET SALAD</b> Salade mélangée, haricots verts croquants, magret de canard fumé, toasts de foie gras de canard et tomates.	-	13.00
<b>WINTER SALAD</b> Endives, dés de comté, noix, jambon blanc et œufs durs.	6.50	11.00

# *burgers*

SERVED WITH CHIPS & COLESLAW

13.90

## LES CLASSIQUES

### ALBION BURGER

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

### ITALIAN BURGER

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

### MOUNTAIN BURGER

Bun artisanal, steak haché du boucher 170g, raclette, bacon, tomates, salade, french honey mustard.

### VEGGIE BURGER

Bun artisanal, rösti de pommes de terre, mozzarella, légumes du soleil, tomates, oignon, roquette.

## WINTER COLLECTION

### BURGER TARTIFLETTE

Bun artisanal, steaks, reblochon, poitrine fumée, oignons confits au vin blanc, crème de moutarde.

### THE DUDE

Bun artisanal, steak haché du boucher 170g, Saint-Marcellin, coppa, pickles, oignons frits, concassée de tomates, salade.

**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 !

# 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 13.50

Émincé de poulet, sauce à la noix de coco et au gingembre, servi avec du riz pilaf.

### 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.

## fish

### SÉSAME SAUMON 15.50

Mi-cuit de saumon en croûte de sésame, fondue de poireaux, crème citronnée.

### FISH'N CHIPS 13.50

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 17.00

Cabillaud poêlé à l'huile d'olive, concassée de tomates à l'estragon, olives noires et riz pilaf.

## SIDES

GARNITURES  
SUPPLÉMENTAIRES

- + Coleslaw
- + Purée de pommes de terre maison
- + Frites fraîches maison
- + Salade mélangée
- + Poêlée de légumes
- + Riz pilaf

3.00

# FROMAGES

## FAISSELLE

Coulis de fruits rouges ou crème fraîche.

4.00

## ASSORTIMENT DE FROMAGES SECS

1/2 Saint-Marcellin, comté et fourme d'Ambert.

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

## MOUSSE AU CHOCOLAT

Madeleines au miel.

## MOUSSE MARRON GLACÉ

Sauce chocolat et tuile.

## CHEESE CAKE

Agrumes et coulis de fruits exotiques.

## CRÈME CATALANE

Aux zestes d'orange et framboise.

## MOELLEUX AU CHOCOLAT

Chantilly et crème anglaise.

## TRANCHES D'ANANAS FRAIS RÔTIÉS

Caramel au beurre salé et glace vanille.

## SALADE DE FRUITS FRAIS

## 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 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

## 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

## PRESSIONS

25cl 50cl 150cl  
**3.50 6.00 17.00**



**GUINNESS®** 4,2° - Brune



**SMITHWICK'S** 4,3° - Ambrée



**CARLSBERG** 5,0° - Blonde



**GRIM BLONDE** 6,7° - Blonde



**GRIM ROUGE** 6,7° - Rouge



**GRIM AMBRÉE** 6,5° - Ambrée



**1664 BLANC** 5,0° - Blanche



**LA BÊTE** 8,0° - Ambrée



**SAINT AUSTELL I.P.A** 5,5° - Blonde



**BROOKLYN LAGER** 5,2° - Blonde



**HOP HOUSE BY GUINNESS** 8,0° - Blonde

### SUPPLÉMENT SIROP MONIN

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

## BOUTEILLES



### TRAPPISTES

Westmalle Triple (33cl) 9,5°

Chimay Bleue (33cl) 9,0°

Rochefort 10 (33cl) 11,3°

Orval (33cl) 6,2°

7.00



### BREWDOG

Hardcore IPA (33cl) 9,2°

SAM Saint (33cl) 5,0°

Jack Hammer (33cl) 7,4°

7.00



### CHARLES WELLS

Bombardier (50cl) 5,2°

Banana Bread (50cl) 5,2°

Double Chocolate Stout (50cl) 5,2°

8.00



### LINDEMANS

Framboise (25cl) 2,5°

Kriek (25cl) 3,5°

Faro (25cl) 4,2°

7.00



### GOOSE ISLAND

I.P.A (33cl) 5,9°

Goose Island 312 (33cl) 4,2°

7.00



**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



**LA CHOUFFE** (33cl) 8,0°

6.00



**CAMDEN PARK PALE ALE** (33cl) 4,0°

7.00

<b>VINS</b>		<b>GLASS 12CL</b>	<b>BOTTLE 75CL</b>
<i>blancs</i>	<b>DOMAINE UBY</b> , Côtes de Gascogne	<b>4.00</b>	<b>20.00</b>
	<b>CHARDONNAY</b> , Jamelle	<b>4.00</b>	<b>20.00</b>
	<b>CHABLIS</b> , Le Finage, La Chablisienne	<b>5.50</b>	<b>30.00</b>
<i>rose</i>	<b>CÔTES DE PROVENCE</b> , Grain de Glace, par les Maîtres vignerons de Saint-Tropez	<b>4.00</b>	<b>20.00</b>
	<b>CÔTES DE PROVENCE</b> , Figuière Signature Magali	<b>4.50</b>	<b>22.00</b>
<i>rouges</i>	<b>CÔTES-DU-RHÔNE</b> , Belle Ruche, Chapoutier	<b>4.00</b>	<b>20.00</b>
	<b>PIC SAINT LOUP</b> , Château de Lascaux	<b>5.00</b>	<b>25.00</b>
	<b>CROZES-HERMITAGE</b> , Petite Ruche, Chapoutier	<b>5.50</b>	<b>28.00</b>
<i>posts</i>	<b>CÔTES-DU-RHÔNE</b> Rouge	12CL <b>3.50</b>	46CL <b>10.00</b>
	<b>CÔTES DE PROVENCE</b> Rosé	<b>3.50</b>	<b>10.00</b>
	<b>VIOGNIER</b> Blanc	<b>3.50</b>	<b>10.00</b>
<i>champagne</i> <b>PIPER-HEIDSIECK</b>		<b>9.00</b> CUP 10CL	<b>70.00</b> BOTTLE 75CL

## *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**

## *cocktails* **8.00**

### **NECKER ISLAND**

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

### **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

3.50

**RED BULL**

5.00

## 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](https://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](http://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 :

[contact@the-albion.fr](mailto:contact@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.  
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](http://www.mojo-com.com)