



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	LA BÊTE 8,0° - Ambrée
SMITHWICK'S 4,3° - Ambrée	SAINT AUSTELL I.P.A 5,5° - Blonde	BROOKLYN LAGER 5,2° - Blonde
CARLSBERG 5,0° - Blonde	HOP HOUSE BY GUINNESS 5,0° - Blonde	<b>SUPPLÉMENT SIROP MONIN</b> Demi : +0.30 / Pinte : +0.50 / Pichet : +1.50
GRIM BLONDE 6,7° - Blonde		
GRIM ROUGE 6,7° - Rouge		
GRIM AMBRÉE 6,5° - Ambrée		

## BIÈRES BOUTEILLE

TRAPPISTES Westmalle Triple (33cl) 9,5° Chimay Bleue (33cl) 9,0° Rochefort 10 (33cl) 11,3° Orval (33cl) 6,2°	7.00	BARBAR (33cl) 8,0°	7.00
BREWDOG SAM Saint (33cl) 5,0° Jack Hammer (33cl) 7,4°	7.00	KWAK (33cl) 8,1°	7.00
CHARLES WELLS Bombardier (50cl) 5,2° Double Chocolate Stout (50cl) 5,2°	8.00	PÊCHE MEL'BUSH (33cl) 8,5°	7.00
LINDEMANS Framboise (25cl) 2,5° Kriek (25cl) 3,5° Faro (25cl) 4,2°	7.00	DUVEL (33cl) 8,5°	7.00
GOOSE ISLAND I.P.A (33cl) 5,9° Goose Island 312 (33cl) 4,2°	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

## SERVICE ET COMMANDE AU BAR

### SNACKS

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

### SALAD BOWLS

<b>CAESAR SALAD</b> Salade mélangée, émincé de poulet, poitrine fumée, copeaux de grana padano, tomates, sauce caesar.	12.00
<b>COBB SALAD</b> Salade iceberg, avocats, œufs, poitrine fumée, tomates, oignons rouges.	12.00
<b>GREEK SALAD</b> Salade mélangée, féta, concombre, olives noires, poivrons crus, menthe fraîche, vinaigrette balsamique.	12.00
<b>GOAT CHEESE SALAD</b> Salade mélangée, toasts de chèvre chaud, pommes, haricots verts, tomates.	12.00
<b>BUBBA GUMP SALAD</b> Salade mélangée, crevettes, panflemousse, avocats, tomates, vinaigrette citronnée.	13.00

### KIDS MEAL -10 ANS 8.00

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

### PUB CLASSIC

<b>FISH'N CHIPS</b> Filet de cabillaud pané, sauce tartare, frites et salade mélangée	13.50
--	-------

### MAIN MEALS

<b>TARTARE DE BEUF</b> - Classique ou César - Boeuf 180g* à préparer, frites maison et salade mélangée	14.50
<b>SIRLOIN STEAK</b> Entrecôte 300g*, frites maison, sauce béarnaise.	19.50
<b>CARPACCIO DE BEUF</b> Boeuf 200g*, pesto, copeaux de grana Padano et citron	13.50
<b>TARTARE DE SAUMON</b> Tartare de saumon frais au couteau, frites maison et salade mélangée.	14.50

### ACCOMPAGNEMENTS

Poêlée de légumes, Coleslaw, riz pilaf, purée, frites fraîches maison

### BIG PLATES

<b>THE MIX SERVICE NON-STOP</b> Assortiment de charcuteries, coppa, jambon cru et sélection de fromages (Comté, ½ St Marcellin, saucisson, rillettes, cornichons, beurre et pain).	16.00
<b>THE DETOX SERVICE NON-STOP</b> Saumon fumé, toasts, crème à l'aneth, beurre, citron et bol de crudités.	15.00
<b>THE WRAPS SERVICE NON-STOP</b> Assortiment de wraps tranchés au poulet, au saumon et au jambon cru.	12.00
<b>PLAY-FOOD</b> Assortiment de wings de poulet, beignets de calamars et frites.	12.00
<b>PANIER DE CRUDITÉS</b> Saladier de crudités et sauce maison : fromage blanc aux herbes, mayonnaise au curry.	10.00

*burgers*

12.00

SERVED WITH CHIPS

### BUN ARTISANAL DE LA BOULANGERIE «CHEZ FLO»

<b>ALBION BURGER</b> Bun artisanal, steak haché façon bouchère 170g*, poitrine fumée, cheddar, salade, tomates, oignons, Irish sauce.
<b>CRUNCHY CHICKEN BURGER</b> Bun artisanal, filet de poulet pané, mozzarella, avocat, salade, tomates, oignons, sauce caesar.
<b>NORMANDIE BURGER</b> Bun artisanal, steak haché façon bouchère 170g*, camembert, pommes caramélisées, roquette.
<b>FRENCHY BURGER</b> Bun artisanal, steak haché façon bouchère 170g*, chèvre, poivrons marinés, french honey mustard, salade, tomates, oignons.
<b>VEGGIE BURGER</b> Bun artisanal, rôsti de pommes de terre, mozzarella, poivrons, courgettes, oignons, roquette, pesto.
<b>ITALIAN BURGER</b> Bun artisanal, steak haché façon bouchère 170g*, mozzarella, chips de coppa, aubergines, courgettes grillées, pesto, salade, tomates, oignons.
<b>VERSION XXL DES BURGERS (340G) : +4.00</b>
<b>HOT DOG</b> Pain artisanal, saucisse de Francfort, oignons frits, vieux cheddar, pickles, French mustard, ketchup.

11.50

### DESSERTS

6.00

### MOELLEUX AU CHOCOLAT

Caramel au beurre salé

### SOUPE DE FRAISES

### CHEESE CAKE ET COULIS DE FRUITS ROUGES

### GLACES

- Caramel beurre-salé
- Fruits du soleil
- Mangue - Ananas - Citron Vert
- Fraîse-Basilic
- Vanille, noix de pécan caramélisées
- Chocolat noir, brownies

à S A V E U R S

la turbine



# VINS

	GLASS 12CL	BOTTLE 75CL
<b>BLANCS</b>		
DOMAINE UBY, Côtes de Gascogne	4.00	20.00
CHARDONNAY, Javelles	4.00	20.00
CROZES-HERMITAGE, Les Jalets, Domaine Jaboulet	5.50	29.00
CHABLIS, Le Finage, La Chablisienne	5.50	30.00
<b>ROSÉS</b>		
IGP D'OC, Clacson Laurent Miquel ♥	4.00	20.00
CÔTES DE PROVENCE, Maur and More Château St Maur	4.50	25.00
CÔTES DE PROVENCE, "L'excellence" cru classé Château St Maur	5.50	35.00
<b>ROUGES</b>		
CÔTES-DU-RHÔNE, Enfants Terribles, Vignerons de Laudun-Chusclan	4.00	20.00
PIC SAINT LOUP, Hautes caves de la Gravette	5.00	25.00
CROZES-HERMITAGE, Vins de Vienne	5.50	29.00
CÔTE RÔTIE, Les Essartailles, vins de Vienne 2016	7.50	45.00
<b>CHAMPAGNE PIPER-HEIDSIECK</b>	9.00	70.00
<b>POTS</b>		
CÔTES-DU-RHÔNE Rouge	12CL 3.50	46CL 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.

## 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)	3.50
MARTINI ROSSO, BIANCO (6cl)	
PORTO (6cl)	
SUZE (4cl)	
KIR AU VIN BLANC (12cl)	
Cassis, mûre, pêche de vigne, framboise	

# EAUX

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

# WORLD WHISKY 4CL

JACK DANIEL'S // USA 8.00

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.

# IRISH WHISKEY 4CL

JAMESON 7.00

# 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 - CAPPUCCINO 3.80

CHOCOLAT VIENNOIS 3.80

THÉ 3.00

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

INFUSION 3.00  
Verveine, tilleul

# 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 Angleterre 8.00

TANQUERAY N°10 Écosse 10.00

# 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

## 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.

## GIN TONIC

Gin Bombay Sapphire, Schweppes Tonic, citron vert.

## 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.

## CUBA LIBRE

Bacardi Oakheart, citron vert, Pepsi cola.

## SPRITZ

Apérol, spumante, soda

## ST-GERMAIN FIZZ

- Classic, fraise ou passion - St-Germain, liqueur de sureau, spumante, citron jaune.

## DAÏQUIRI

Rhum Bacardi Carta Blanca, sucre, citron

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 2CL

## 3.50

10 SHOTS VODKA ..... 25.00

10 SHOTS AU CHOIX ..... 30.00

## MONKEY BRAIN

Sirop de grenadine, Vodka, Baileys

## BABY GUINNESS

Kahlua, Baileys

## AFTER EIGHT

Get 27, Kahlua, Baileys

## QUICK FUCK

Midori, Baileys

## FLATLINER

Sambuca, Tequila, Tabasco

## TEQUILA PAF

Tequila, Tonic, citron, sel

## B52

Cointreau, Kahlua, Baileys

## 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 (2cl)

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 : [contact@the-albion.fr](mailto:contact@the-albion.fr)

Réservations uniquement les midis. 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 [www.mojo-oom.com](http://www.mojo-oom.com)

