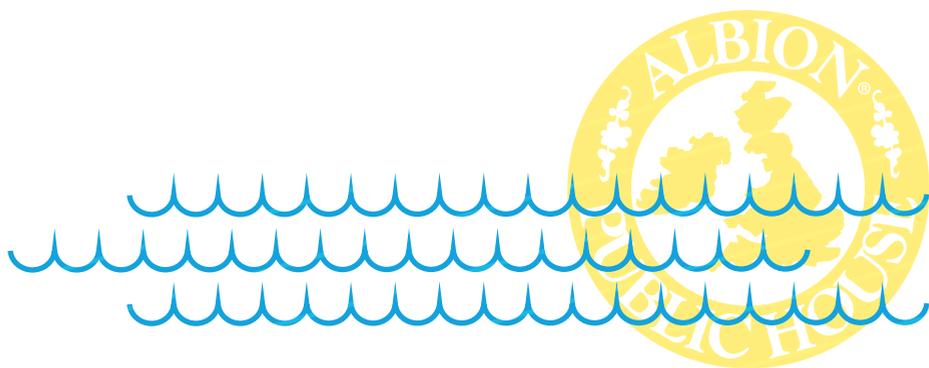




PUBLIC HOUSE SINCE 1997

**THE ALBION**

**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

## CAESAR SALAD

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

12.00

## THAI SALAD

Salade mélangée, bœuf mariné citronnelle-gingembre, chou chinois, poivrons marinés, pousses de soja, oignons rouges.

12.00

## COBB SALAD

Salade iceberg, avocats, œufs, poitrine fumée, tomates, oignons rouges.

12.00

## GREEK SALAD

Salade mélangée, féta, concombres, olives noires, poivrons crus, menthe fraîche, vinaigrette balsamique.

12.00

## VEGGIE SALAD

Salade mélangée, courgettes marinées, poivrons marinés, pommes, radis, fraises et toasts de caviar d'aubergines.

12.00

## GOAT CHEESE SALAD

Salade mélangée, toasts de chèvre chaud, pommes, haricots verts, tomates.

12.00

## BUBBA GUMP SALAD

Salade mélangée, crevettes, pamplemousse, avocats, tomates, vinaigrette citronnée.

13.00

# *burgers*

13.90

SERVED WITH CHIPS & COLESLAW



## THE BURGER OF THE WEEK

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

### ALBION BURGER

Bun artisanal, steak haché façon bouchère 170g\*, poitrine fumée, cheddar, salade, tomates, oignons, Irish sauce.

### INDIAN BURGER

Bun artisanal, filet de poulet au tandoori, vieux cheddar, mayonnaise au curry.

### NORMANDIE BURGER

Bun artisanal, steak haché façon bouchère 170g\*, camembert, pommes caramélisées, roquette.

### FRENCHY BURGER

Bun artisanal, steak haché façon bouchère 170g\*, chèvre, poivrons marinés, french honey mustard, salade, tomates, oignons.

### VEGGIE BURGER

Bun artisanal, rösti de pommes de terre, mozzarella, poivrons, courgettes, oignons, roquette, pesto.

### ITALIAN BURGER

Bun artisanal, steak haché façon bouchère 170g\*, mozzarella chips de coppa, aubergines, courgettes grillées, pesto, salades, tomates, oignons.

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

**+ 4.00**

## **HOT DOG** SERVED WITH CHIPS & COLESLAW

Pain artisanal, saucisse de Francfort, oignons frits, vieux cheddar, pickles, French mustard, ketchup.

11.50

# MAIN MEALS

DELICIOUSLY SATISFYING & CONSISTENTLY GOOD

## meat

### TARTARE DE BŒUF 14.50

- Classique ou Cæsar -  
Bœuf 180g\* à préparer, frites maison et salade mélangée.

.....

### SIRLOIN STEAK 19.50

Entrecôte 300g\*, frites maison, sauce béarnaise.

.....

### CARPACCIO DE BŒUF 13.50

Bœuf 200g\*, pesto, copeaux de grana Padano et citron.

### CÔTE DE VEAU 22.00

Veau 320g\*, crème de tomates et purée maison.

### ONGLET DE BŒUF 16.00

Bœuf 250g\*, frites maison et salade.

.....

### BROCHETTES DE POULET 13.50

Marinées au thym, sauce fromage blanc aux herbes et frites maison.

## fish

### FILET DE SAUMON 15.50

À la plancha, caviar d'aubergines, concassé de tomates fraîches et tapenade d'olives.

### AÏOLI DE MORUE 16.50

Légumes de saison.

### FILET DE SAUMON 15.50

À la plancha, caviar d'aubergines, concassé de tomates fraîches et tapenade d'olives.

.....

### TARTARE DE SAUMON 14.50

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

ACCOMPAGNEMENTS  
SUPPLÉMENTAIRES

## SIDES

+ Coleslaw

+ Purée de pommes de terre maison

+ Frites fraîches maison

+ 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



## CARAMEL BEURRE SALÉ

## FRUITS DU SOLEIL

Mangue - Ananas - Citron Vert

## FRAISE-BASILIC

## VANILLE, NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉES

## CHOCOLAT NOIR, BROWNIES

6.00

# DESSERTS

GO ON, TREAT YOURSELF !

6.00

## MOELLEUX AU CHOCOLAT

Caramel au beurre salé

## TARTARE D'ANANAS

Sorbet mangue, coulis de fruits exotiques

## MOUSSE AU CHOCOLAT

Crème anglaise à la vanille Bourbon

## SOUPE DE FRAISES

## CHEESE CAKE

Coulis de fruits rouges

## 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.

## 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 fruits mûrs.

## IRISH WHISKEY IRLANDE 4CL

**JAMESON** 7.00

## 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** Angleterre 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** 5,0° - Blonde

### SUPPLÉMENT SIROP MONIN

Demi : +0,3 // Pinte : +0,5 // Pichet : +1,5

## 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  
5AM Saint (33cl) 5,0°  
Jack Hammer (33cl) 7,4°

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

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

 **GOOSE ISLAND** 7.00  
I.P.A (33cl) 5,9°  
Goose Island 312 (33cl) 4,2°

 **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>CROZES-HERMITAGE</b> , Les Jalets, Domaine Jaboulet	<b>5.50</b>	<b>29.00</b>
	<b>CHABLIS</b> , Le Finage, La Chablisienne	<b>5.50</b>	<b>30.00</b>
<i>rosés</i>	<b>IGP D'OC</b> , Clacson Laurent Miquel ♥	<b>4.00</b>	<b>20.00</b>
	<b>CÔTES DE PROVENCE</b> , Maur and More Château St Maur	<b>4.50</b>	<b>25.00</b>
	<b>CÔTES DE PROVENCE</b> , "L'excellence" cru classé Château St Maur	<b>5.50</b>	<b>35.00</b>
<i>rouges</i>	<b>CÔTES-DU-RHÔNE</b> , Enfants Terribles, Vignerons de Laudun-Chusclan	<b>4.00</b>	<b>20.00</b>
	<b>PIC SAINT LOUP</b> , Hautes caves de la Gravette	<b>5.00</b>	<b>25.00</b>
	<b>CROZES-HERMITAGE</b> , Vins de Vienne	<b>5.50</b>	<b>29.00</b>
	<b>CÔTE RÔTIE</b> , Les Essartailles, vins de Vienne	<b>7.50</b>	<b>45.00</b>
<i>pots</i>	<b>CÔTES-DU-RHÔNE</b> Rouge	<sup>12CL</sup> <b>3.50</b>	<sup>46CL</sup> <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

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

<i>cocktails</i>	<b>8.00</b>
<b>SPRITZ</b> Apérol, spumante, soda	
<b>GIN TONIC</b> Gin Bombay Sapphire, Schweppes tonic, citron vert.	
<b>CUBA LIBRE</b> Bacardi Oakheart, citron vert, Pepsi Cola	

## 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)

**FUZE 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

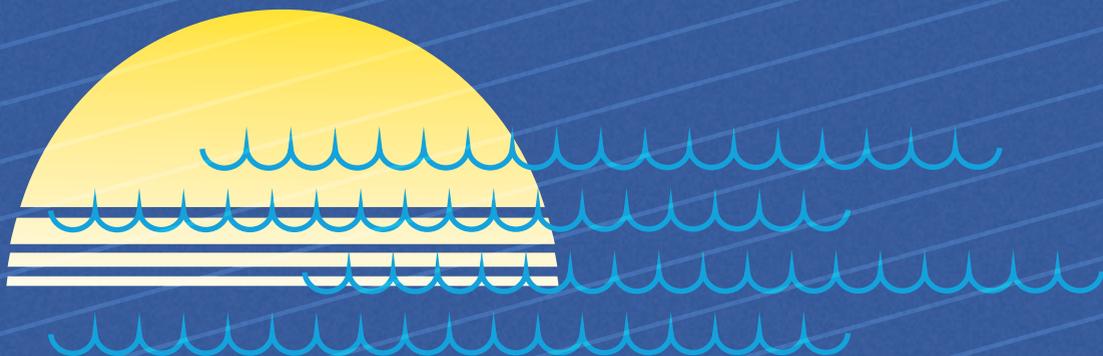
**CAFÉ VIENNOIS, CAPPUCINO,  
CHOCOLAT VIENNOIS** 3.80

**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 !



tripadvisor



[tinyurl.com/albionbj](http://tinyurl.com/albionbj)



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

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 :

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