

THE ALBION PUBLIC HOUSE

- SINCE 1997 -

CARTE DU MIDI



LIVE SPORTS LIVE MUSIC, BEERS BURGERS & MORE

TOUS LES JOURS

HAPPY HOURS

17^H-19^H

TOUTES LES PINTES À 5€

MERCREDI

COCKTAIL CLUB

18^H-00^H

COCKTAILS DU MOMENT
À 6€



WE HARRISON

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
+ 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 ^{20CL}

Orange ou pomme

MOUSSE AU
CHOCOLAT NOIR

OU

GLACES

Vanille ou fraise

8.00

*du lundi au samedi, uniquement au déjeuner

salad bowls

IDEAL FOR A LIGHT LUNCH

CÆSAR SALAD

Salade mélangée, chunks de poulet, poitrine fumée, copeaux de grana padano, tomates & sauce Cæsar.

12.00

ITALIAN SALAD **VEGGIE!**

Penne Rigate, mozzarella di Bufala, tomates cerises & huile d'olive, balsamique.

12.00

VEGGIE SALAD **VEGGIE!**

Salade mélangée, courgettes marinées, poivrons marinés, radis, pommes, tomates, fraises & toast de caviar d'aubergine.

12.00

THAÏ SALAD

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

12.00

GREEK SALAD **VEGGIE!**

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

12.00

POKE BOWL

Saumon, concombre, chou rouge, avocat & riz basmati.

13.00

COBB SALAD

Salade iceberg, avocat, œufs, émincés de poulet, poitrine fumée, tomates & oignons rouges.

12.00



HOT DOGS

SERVED WITH CHIPS & COLESLAW

11.50

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

SPICY Pain artisanal, saucisse de Francfort, oignons frits, vieux cheddar, piment Jalapeños, French mustard, ketchup.

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 180g*, poitrine fumée, cheddar, salade, Irish sauce, tomates & oignons.

VEGGIE BURGER **VEGGIE !**

Bun artisanal, steak de lentilles, mozzarella, légumes du soleil, roquette, tomates & oignons.

ITALIAN BURGER

Bun artisanal, steak haché façon bouchère 180g*, mozzarella chips de coppa, aubergines, courgettes grillées, pesto, salade, tomates & oignons.

BRIXTON SPICY BURGER

Bun artisanal, steak haché façon bouchère 180g*, vieux cheddar, piment jalapeños, chorizo, salade, tomates & oignons.

FRENCH RIVIERA BURGER **SUMMER TIME !**

Bun artisanal, escalope de poulet colombo, tapenade, roquette, tomates, ratatouille, fromage de chèvre frais & oignons.

GREEK BURGER **SUMMER TIME !**

Bun artisanal, steak haché façon bouchère 180g*, tomates, féta, aubergines, poivrons confits, sauce tzatziki & oignons.

VERSION XXL DE TOUS LES BURGERS : 360G DE VIANDE !

+ 4.00

MAIN MEALS

DELICIOUSLY SATISFYING & CONSISTENTLY GOOD

meat

TARTARE DE BŒUF 14.50

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

SIRLOIN STEAK 19.50

Entrecôte maturée 300g* à la plan-
cha, frites maison, sauce béarnaise
& salade.

ONGLET DE BŒUF 18.50

Bœuf Black Angus 250g*, frites
maison, salade, sel de guérande
& vinaigrette.

CARPACCIO DE BŒUF 13.50

Bœuf 200g*, pesto, copeaux
de grana padano, citron
& frites maison.

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI 19.50

Jus au thym frais, ail en chemise, rata-
touille maison & légumes poêlés.

BROCHETTES DE POULET 13.50

Marinées au citron, huile d'olive,
romarin, fromage blanc aux herbes &
frites maison.

fish

FISH AND CHIPS 13.50

Filet de cabillaud pané, sauce tartare,
frites maison & salade mélangée.

TARTARE DE SAUMON 14.50

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

SAUMON EN CROÛTE DE BASILIC 15.50

Caviar d'aubergines & poêlée
de légumes frais.

ROASTED COD 16.50

Cabillaud rôti, sauce vierge,
coulis de tomate & riz pilaf.

SIDES

ACCOMPAGNEMENTS
SUPPLÉMENTAIRES

3.00

- + Salade mélangée
- + Ratatouille
- + Frites fraîches maison
- + Poêlée de légumes
- + Pommes grenailles
- + Riz pilaf

FROMAGES

FAISSELLE

Coulis de fruits rouges ou crème fraîche.

4.00

ASSORTIMENT DE FROMAGES

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

6.00

GLACES



CAFÉ / SPÉCULOOS

ABRICOT / PÊCHE DE VIGNE

CITRON VERT / MYRTILLE

NOUGAT / FRAMBOISE

6.00

DESSERTS

GO ON, TREAT YOURSELF !

6.00

BABA AU RHUM & FRUITS FRAIS

MOUSSE AU CHOCOLAT

TARTE CITRON MERINGUÉE

SOUPE DE FRAISE & FRAMBOISE

CHEESECAKE

Coulis de fruits rouges.

VERRINE

Mousse fromage blanc, vanille, muesli, miel & cerise amarena

SALADE DE FRUITS FRAIS

CAFÉ GOURMAND

WHISKIES

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

Malt suave et intensément fruité, traversé par des notes de fumée de chêne. Finale longue, astringente.

CRAGGANMORE // SPEYSIDE 9.00

Nez fin, précis et net. Bouche épicée, notes d'orge maltée et de fruits frais. Finale longue et tendre.

AULTMORE 12 YEARS // SPEYSIDE 9.00

Un nez végétal de mousse couverte de rosée teinté d'un délicat parfum floral. Un spiritueux caché au bout d'un chemin isolé, à travers des herbes vertes et sauvages.

DEVERON 10 YEARS // HIGHLANDS 10.00

Le nez simple est marqué par la douceur du malt. La bouche légère mais ample confirme le nez. La finale plus sèche est de longueur moyenne.

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

BUSHMILLS 8.00

RHUM 4CL

BACARDI CARTA BLANCA Porto Rico 7.00

BACARDI ANEJO 4 ANS Porto Rico 7.00

BACARDI OAKHEART Porto Rico 8.00

SANTA TERESA 1796 11.00

FACUNDO EXIMO 12.00

TEQUILA 4CL

CAMINO REAL 7.00

PATRON XO CAFE 11.00

VODKA 4CL

ERISTOFF 7.00

GREY GOOSE 9.00

GIN 4CL

BOMBAY ORIGINAL Angleterre 7.00

BOMBAY SAPPHIRE Angleterre 8.00

HENDRICK'S Écosse 8.00

OXLEY Écosse 10.00

BEERS

PRESSIONS

25cl 50cl 150cl
3.50 6.50 18.00



GUINNESS® 4,2° - Brune



SMITHWICK'S 4,3° - Ambrée



1947 LAGER 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



DUCASSE TRIPLE 9,0° - Blonde



HOP HOUSE BY GUINNESS 5,0° - Blonde



BROOKLYN LAGER 5,2° - Blonde



CLOUDY JOB 5,8° - Milkshake IPA

SUPPLÉMENT SIROP MATHIEU TEISSEIRE

Demi : + 0.30 // Pinte : + 0.50 // Pichet : + 1.50

BOUTEILLES



TRAPPISTES

Westmalle Triple (33cl) 9,5°
 Chimay Bleue (33cl) 9,0°
 Rochefort 10 (33cl) 11,3°
 Orval (33cl) 6,2°

7.00



BREWDOG

5AM Saint (33cl) 5,0°
 Nanny State (33cl) 0,5°
 Dead Pony Club (canette de 33cl) 3,8°
 Elvis Juice (canette de 33cl) 6,5°

7.00



CHARLES WELLS

Bombardier (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°

7.00



INNIS GUNN

The Original Bourbon Barrel Scotch Ale (33cl) 6,6°
 Gunnpowder IPA (33cl) 5,6°
 Blood Red Sky Rum
 Barrel Beer (33cl) 6,8°

7.00



ROGUE

Dead Guy Ale (35,5cl) 6,5°
 7 Hop I.P.A (35,5cl) 6,5°

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



ALTIPLANO GLUTEN FREE (33cl) 4,5°

6.00

VINS		GLASS 12CL	BOTTLE 75CL	
<i>blancs</i>	DOMAINE UBY, Côtes de Gascogne	4.50	25.00	
	CHARDONNAY, Jamelle	4.00	20.00	
	CROZES-HERMITAGE, Les Jalets, Domaine Jaboulet	5.50	29.00	
	CHABLIS, Le Finage, La Chablisienne	5.50	30.00	
<i>rouges</i>	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	7.50	45.00	
<i>rosés</i>	CÔTES DE PROVENCE, Mas de Pampelonne Cuvée Éléance	GLASS 12CL 4.50	BOTTLE 75CL 25.00	MAGNUM 150CL 45.00
	CÔTES DE PROVENCE GOLD	5.50	35.00	60.00
<i>posts</i>	CÔTES-DU-RHÔNE Rouge			46CL 10.00
	IGP MÉDITERRANÉE - R' DU TEMPS Rosé			10.00
	VIOGNIER Blanc			10.00
<i>champagne</i> PIPER-HEIDSIECK		9.00 CUP 10CL	70.00 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 + REDBULL **9.00**

cocktails **8.00**

SPRITZ

Apérol, Prosecco, Perrier

GIN TONIC

Gin Bombay Sapphire, French Tonic, citron vert.

CUBA LIBRE

Bacardi Oakheart, citron vert, Pepsi Cola

APÉRITIFS

RICARD, PASTIS 51 (2cl)

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)

LONDON ESSENCE TONIC (20cl)

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, CAPPUCCINO,
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



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

OUVERT 7J/7 DE 8H À 1H

WWW.THE-ALBION.FR // [THEALBIONPUBLICHOUSE](https://www.instagram.com/thealbionpublichouse)

SUR-MESURE

Pour toute demande de réservation,
privatisation ou groupes,
merci d'envoyer un mail à :

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 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