

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 WHISKY 4CL

JAMESON 7.00

BUSHMILLS 8.00

VINS

BLANCS

	GLASS 12CL	BOTTLE 75CL
DOMAINE UBY Côtes de Gascogne	4.50	25.00
CHARDONNAY Javelle	4.00	20.00
GROZES-HERMITAGE Les Jalets, Domaine Jaboulet	5.50	29.00
CHABLIS Le Finage, La Chablisienne	5.50	30.00

ROUGES

	GLASS 12CL	BOTTLE 75CL
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
GROZES-HERMITAGE Vins de Vienne	5.50	29.00
CÔTE RÔTIE Les Essartailles, Vins de Vienne	7.50	49.00

ROSÉS

	GLASS 12CL	BOTTLE 75CL	MAGNUM 150CL
CÔTES DE PROVENCE Mas de Pampelonne, Cuvée élégance	4.50	25.00	45.00
CÔTE DE PROVENCE Gold	5.50	35.00	60.00

POTS

	46CL
CÔTES-DU-RHÔNE Rouge	10.00
IGP MÉDITERRANÉE R' du Temps - Rosé	10.00
VIOGNIER Blanc	10.00

CHAMPAGNE

	CUP 10CL	BOTTLE 75CL
PIPER-HEIDSIECK	9.00	70.00

SOFTS 3.50

PEPSI, PEPSI MAX (33cl)	
SCHWEPES LEMON, AGRUM' (33cl)	
FUZE TEA / LIMONADE / DIABOLO / PERRIER / SEVEN UP (33cl)	
LONDON ESSENCE TONIC (20cl)	
PAGO (20cl) orange, fraise, abricot, ace, mangue, tomate, poire, pomme, pamplemousse, ananas	
RED BULL	5.00

BOISSONS CHAUDES EAUX

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ, ALLONGÉ	1.40	VITTEL 25cl	2.40
NOISETTE	1.60	VITTEL 50cl	3.50
GRAND CAFÉ	2.80	VITTEL 1L	5.00
GRAND CAFÉ CRÈME	3.30	SAN PELLEGRINO 25cl	3.30
CHOCOLAT CHAUD	3.30	SAN PELLEGRINO 50cl	3.30
THÉ	3.00	SAN PELLEGRINO 1L	3.00
Earl grey, citron, fruits rouges, thé à la menthe, Ceylan			
INFUSION	3.00		
Verveine, tilleul			
CAFÉ VIENNOIS - CAPPUCCINO	3.80		
CHOCOLAT VIENNOIS	3.80		

BIÈRES PRESSIONS

GUINNESS® 4,2° - Brune	25cl	3.50
SMITHWICK'S 4,3° - Ambrée	50cl	6.50
1947 LAGER 5,0° - Blonde	150cl	18.00
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

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
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° Nanny State (33cl) 0,5° Dead Pony Club (canette de 33cl) 3,8° Elvis Juice (canette de 33cl) 6,5°	
CHARLES WELLS	8.00
Bombardier (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°	
INNIS GUNN	7.00
The Original Bourbon Barrel Scotch Ale (33cl) 6,6° Gunnpowder IPA (33cl) 5,6° Blood Red Sky Rum Barrel Beer (33cl) 6,8°	
ROGUE	7.00
Dead Guy Ale (35,5cl) 6,5° 7 Hop I.P.A (35,5cl) 6,5°	

CARTE DU SOIR

- SINCE 1997 -

THE ALBION PUBLIC HOUSE

TOUS LES JOURS

HAPPY HOURS

17H-19H TOUTES LES PINTES À 5€

LES MERCREDIS

COCKTAIL CLUB

18H-00H COCKTAILS DU MOMENT À 6€

SUR-MESURE

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

HOT-DOGS 11.50

SERVED WITH CHIPS & COLESLAW

HOT-DOG TRADI

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

HOT-DOG SPICY

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

SNACKS

CHIPS 3.00

Panière de frites.

CHEDDAR FRIES 6.00

Aux piments Jalapeños.

CHICKEN WINGS 6.00

Ailes de poulet épicées.

CALAMARI RINGS 6.00

Beignets de calamars à la romaine.

BRUSCHETTA 8.00

Tomate, mozzarella, jambon & pesto.

NACHOS 10.00

Chips tortillas, sauce cheddar, salsa, crème fraîche, guacamole & petits piments.

QUESADILLAS 10.00

Tortillas de blé avec cheddar, guacamole & piments Jalapeños.

BIG PLATES

THE MIX SERVICE NON-STOP 16.00

Assortiment de charcuteries, coppa, jambon cru & sélection de fromages (Comté, ½ St Marcellin, saucisson, rillettes, cornichons, beurre & pain).

THE DETOX 15.00

Saumon fumé, toasts, crème à l'aneth, beurre, citron & bol de crudités.

THE WRAPS NOUVELLES RECETTES 12.00

Assortiment de wraps tranchés au poulet, au thon & au jambon blanc.

PLAY-FOOD 14.00

Assortiment de wings de poulet, beignets de calamars & cheddar fries au piment Jalapeños.

MAIN MEALS

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 plancha, frites maison, sauce béarnaise & salade.

CARPACCIO DE BŒUF 13.50

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

TARTARE DE SAUMON 14.50

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

FISH AND CHIPS 13.50

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

SALADS

CÆSAR SALAD 12.00

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

ITALIAN SALAD VEGGIE! 12.00

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

GREEK SALAD VEGGIE! 12.00

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

VEGGIE SALAD VEGGIE! 13.00

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

KIDS MEAL -10 ANS 8.00

MINI ALBION BURGER Steak haché VBF 85g **OU** **NUGGETS DE POULET** 6 pièces

VERRE DE SODA Pepsi ou limonade - 20cl **OU** **VERRE DE JUS DE FRUITS** Orange ou pomme - 20cl

MOUSSE AU CHOCOLAT **OU** **GLACE** (vanille ou fraise)

BURGERS 12.00

SERVED WITH CHIPS & COLESLAW

ALBION BURGER

Bun artisanal, steak haché façon bouchère 150g, 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 150g, mozzarella, chips de coppa, aubergines, courgettes grillées, pesto, salade, tomates & oignons.

BRIXTON SPICY BURGER

Bun artisanal, steak haché façon bouchère 150g, 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 150g, tomates, féta, aubergines, poivrons confits, sauce tzatziki & oignons.

VERSION XXL DES BURGERS (300G) : +3.00

DESSERTS 6.00

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

MOUSSE AU CHOCOLAT

GLACES

Café - spéculoos, abricot - pêche de vigne, citron vert - myrtille, nougat - framboise.

SHOOTERS 2CL 3.50

MONKEY BRAIN

Sirop de grenadine, Vodka, Baileys

AFTER EIGHT

Get 27, Kahlua, Baileys

FLATLINER

Sambuca, Tequila, Tabasco

B52

Cointreau, Kahlua, Baileys

BABY GUINNESS

Kahlua, Baileys

QUICK FUCK

Midori, Baileys

TEQUILA PAF

Tequila, Tonic, citron, sel

BLACK JACK

Kahlua, Jack Daniel's

COCKTAILS 8.00

THE ALBION

Vodka Eristoff, fraise fraîche, purée de fraise, jus de citron & sucre vanillé.

NECKER ISLAND

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

GIN TONIC

Gin Bombay Sapphire, French Tonic & citron vert.

BACARDI MOJITO

Rhum Bacardi Carta Blanca, menthe fraîche, jus de citron vert & eau gazeuse.

CAÏPIRINHA IPANEMA

Leblon Cachaça, citron vert, fruit de la passion frais & sucre vanillé.

CUBA LIBRE

Bacardi Oakheart, citron vert, Pepsi.

SPRITZ

Apérol, Prosecco, Perrier.

LYNCHBURG LEMONADE

Jack Daniel's, Triple sec, jus de citron, sirop de canne & limonade.

VIRGIN 5.00

TINDER

Jus de cranberry, jus de goyave, jus de citron vert, sirop de pêche.

HOLY MOLY

Framboise & menthe fraîche, jus de citron vert, jus de cranberry, soda au gingembre

APÉRITIFS 3.50

MARTINI ROSSO, BIANCO 6cl

PORTO 6cl

SUZE 4cl

KIR AU VIN BLANC 12cl

Cassis, mûre, pêche de vigne, framboise

ALCOOL + RED BULL 9.00

ALCOOLS 4CL 7.00

WHISKY WILLIAM LAWSON'S

TEQUILA CAMINO

GET 27 / GET 31

MALIBU / SOHO / MANZANA

KAHLUA / BAILEYS

CACHAÇA LEBLON / SAMBUCA

COINTREAU / JÄGERMEISTER

RHUM 4CL TEQUILA 4CL

BACARDI CARTA BLANCA 7.00

Porto Rico

BACARDI ANEJO 4 ANS 7.00

Porto Rico

BACARDI OAKHEART 8.00

Porto Rico

SANTA TERESA 1796 11.00

FACUNDO EXIMO 12.00

CAMINO REAL 7.00

PATRON XO CAFÉ 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

10 SHOTS VODKA25.00

10 SHOTS AU CHOIX30.00

LADY DI

Vodka, liqueur de sureau

PRINCE WILLIAM

Rhum, sirop de framboise

KING ARTHUR

Whisky, Kahlua

VODKA SIRUP Caramel, fraise ou kiwi 3.00

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