

# 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

**DOMAINE UBY 4.50 25.00**

Côtes de Gascogne

**CHARDONNAY 4.00 20.00**

Jamelle

**CROZES-HERMITAGE 5.50 29.00**

Les Jalets, Domaine Jaboulet

**CHABLIS 5.50 30.00**

Le Finage, La Chablisienne

## ROUGES

**CÔTES-DU-RHÔNE 4.00 20.00**

Enfants Terribles, Vignerons de Laudun-Chusclan

**PIC SAINT LOUP 5.00 25.00**

Hautes caves de la Gravette

**CROZES-HERMITAGE 5.50 29.00**

Vins de Vienne

**CÔTE RÔTIE 7.50 49.00**

Les Essartailles, Vins de Vienne

## ROSÉS

**CÔTES DE PROVENCE 4.50 25.00**

Maur & More

## POTS 46CL

**CÔTES-DU-RHÔNE 10.00**

Rouge

**IGP MÉDITERRANÉE 10.00**

R' du Temps - Rosé

**VIOGNIER 10.00**

Blanc

## CHAMPAGNE CUP 10CL BOTTLE 75CL

**PIPER-HEIDSIECK 9.00 70.00**

## SOFTS 3.50

PEPSI, PEPSI MAX (33cl)

SCHWEPPES 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 2.50

NOISETTE 1.60 VITTEL 50cl 3.50

GRAND CAFÉ 2.80 VITTEL 1L 5.00

GRAND CAFÉ CRÈME 3.30 SAN PELLEGRINO 25cl 2.50

CHOCOLAT CHAUD 3.30 SAN PELLEGRINO 50cl 3.50

THÉ 3.00 SAN PELLEGRINO 1L 5.00

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

INFUSION 3.00

Verveine, tilleul

CAFÉ VIENNOIS - CAPPUCCINO 3.80

CHOCOLAT VIENNOIS 3.80

IRISH COFFEE 7.00

# 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**

**BROOKLYN DEFENDER IPA 5,5° - Indian Pale Ale**

**CLOUDY JOB 5,8° - Milkshake IPA**

## SUPPLÉMENT SIROP MATHIEU TEISSEIRE

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

## BOUTEILLES

**KWAK (33cl) 8,1° 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**

**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**

**VEDETT EXTRA WHITE (33cl) 4,7° 7.00**

**TRAPPISTES 7.00**

Westmalle Triple (33cl) 9,5°

Chimay Bleue (33cl) 9,0°

Rochefort 10 (33cl) 11,3°

**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°

**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°

THE ALBION PUBLIC HOUSE

TOUS LES JOURS  
**HAPPY HOURS**

17<sup>H</sup>-19<sup>H</sup> TOUTES LES PINTES À 5€

LES MERCREDIS  
**COCKTAIL CLUB**

18<sup>H</sup>-00<sup>H</sup> 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](mailto: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 et ketchup.

## HOT-DOG SPICY

Pain artisanal, saucisse de Francfort, oignons frits, vieux cheddar, piment *Jalapeños*, French mustard et 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 et pesto.

## NACHOS 10.00

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

# BIG PLATES

## THE WRAPS 12.00

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

## PLAY-FOOD 14.00

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

## THE MIX SERVICE NON-STOP 16.00

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

## ASSIETTE DE SAUMON 18.00

Toast, crème à l'aneth, salade et saumon fumé à la ficelle.



# MAIN MEALS

## FISH AND CHIPS 13.50

Filet de cabillaud pané, sauce tartare, frites et salade mélangée.

## BEEF & GUINNESS 14.00

Bœuf mariné à la Guinness et frites.

## TARTARE DE SAUMON 14.50

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

## TARTARE DE BŒUF 14.50

Bœuf 180g à préparer, frites et salade mélangée.

## SIRLOIN STEAK 19.50

Entrecôte maturée 300g, frites, sauce béarnaise et salade.

# SALADS

## CÆSAR SALAD 12.00

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

## CHEESE SALAD VEGGIE! 12.00

Salade mélangée, brick de chèvre, toasts Saint-Marcellin, carottes râpées, haricot vert et tomate.

## VEGGIE SALAD VEGGIE! 13.00

Salade mélangée, tomates, chou rouge croquant, carottes râpées, lentilles corail, pommes, noix, raisin, betterave et toast au caviar d'aubergine.

# KIDS MEAL - 10 ANS 8.00

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

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

MOUSSE AU CHOCOLAT OU GLACE (vanille ou fraise)

# BURGERS 12.00

SERVED WITH CHIPS

## ALBION BURGER

Bun artisanal, steak haché façon bouchère 150g, poitrine fumée, cheddar, salade, Irish sauce, tomates et oignons.

## VEGGIE BURGER VEGGIE!

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

## BRIXTON SPICY BURGER

Bun artisanal, steak haché façon bouchère 150g, vieux cheddar, piment *Jalapeños*, chorizo, salade, tomates et oignons.

## MOUNTAIN BURGER

Bun artisanal, steak haché façon bouchère 150g, raclette, bacon, salade, Honey mustard, tomates et oignons.

## THE DUDE BURGER NEW RECIPE!

Bun artisanal, poulet pané, Saint-Marcellin, coppa séchée, concassé de tomates, moutarde et oignons.

## FOUR CHEESE BURGER NEW RECIPE!

Bun artisanal, steak haché façon bouchère 150g, fourme d'ambert, comté, vieux cheddar, reblochon et salade.

VERSION XXL DES BURGERS (300G) : +3.00

# DESSERTS 6.00

## MOELLEUX AU CHOCOLAT

Crème anglaise et chantilly.

## CHEESE CAKE

Citron et coulis de fruits exotiques.

## GAUFRE CHANTILLY - NUTELLA

## GLACES

Café - spéculoos, nougat - framboise, praliné noisette - cacahuète, chocolat - vanille.



# 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

## APOU

Rhum ambré, cointreau, curaçao, purée de fraise et framboise, jus de citron vert, sirop de sucre de canne.

## GINGER TIM

Rhum ambré, jus de citron vert, purée de fraise et framboise, menthe fraîche, ginger beer

## F&B

Gin, jus de citron, sirop de sucre, menthe, tonic

## JAGER LIBRE

Jagermeister, citron vert, jungle juice

## GIN TONIC

- St Germain, Chambord - Gin Bombay Sapphire, Schweppes Tonic, citron vert

## MOJITO

- Fraise, framboise ou passion - Rhum Bacardi Carta Blanca, menthe fraîche, jus de citron vert et eau gazeuse

# SANS ALCOOL 5.00

## VERDENA

Jus d'Ananas, sirop de pamplemousse, jus de citron vert.

## TINDER

Sirop de pêche, cranberry, goyave et jus de citron vert

## VIRGIN MOJITO

# APÉRITIFS 3.50

MARTINI ROSSO, BIANCO 6cl

PORTO 6cl

SUZE 4cl

KIR AU VIN BLANC 12cl

Cassis, mûre, pêche de vigne, framboise

# ALCOOLS 4CL 7.00

WHISKY WILLIAM LAWSON'S

MALIBU / SOHO

BAILEYS

CACHAÇA LEBLON / SAMBUCA

JÄGERMEISTER

ALCOOL + BOISSON ÉNERGISANTE 9.00

# RHUM 4CL GIN 4CL

BACARDI CARTA BLANCA 7.00

Porto Rico

BACARDI ANEJO 4 ANS 7.00

Porto Rico

BACARDI OAKHEART 8.00

Porto Rico

KRAKEN 9.00

DON PAPA 10.00

DIPLOMATICO 10.00

SANTA TERESA 1796 11.00

FACUNDO EXIMO 12.00

BOMBAY ORIGINAL 7.00

Angleterre

BOMBAY SAPPHIRE 8.00

Angleterre

HENDRICK'S 8.00

Écosse

OXLEY 10.00

Écosse

# DIGESTIFS 4CL TEQUILA 4CL

GET 27 / GET 31 7.00

SAMBUCA 7.00

POIRE WILLIAM'S 7.00

COGNAC 7.00

CHARTREUSE 8.00

CAMINO REAL 7.00

PATRON XO CAFÉ 11.00

VODKA 4CL

ERISTOFF 7.00

GREY GOOSE 9.00

10 SHOTS VODKA .....25.00

10 SHOTS AU CHOIX .....30.00

LADY DI  
Vodka,  
liqueur de sureau

PRINCE WILLIAM  
Rhum,  
sirop de framboise

VODKA SIRUP Caramel, fraise ou kiwi 3.00

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