

# THE ALBION PUBLIC HOUSE

- SINCE 1997 -



# LIVE SPORTS LIVE MUSIC, BEERS BURGERS & MORE

---

TOUS LES JOURS

**HAPPY HOURS**

**17<sup>H</sup>-19<sup>H</sup>**

TOUTES LES PINTES À 5€

MERCREDI

**COCKTAIL CLUB**

**18<sup>H</sup>-00<sup>H</sup>**

COCKTAILS DU MOMENT  
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  
+ 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 vendredi, uniquement au déjeuner



# SALAD BOWLS

IDEAL FOR A LIGHT LUNCH

## CÆSAR SALAD

12.00

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

---

## WINTER SALAD

12.00

Endives, dés de comté, noix, jambon blanc et œufs durs.

---

## COBB SALAD

12.00

Salade iceberg, avocats, œufs, émincé de poulet, poitrine fumée, tomates, oignons rouges.

---

## CHEESE SALAD **VEGGIE!**

12.00

Salade mélangée, brick de chèvre, miel, toasts Saint-arcellin, carottes râpées, haricot vert et tomates.

---

## VEGGIE SALAD **VEGGIE!**

12.00

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

---

## POKE BOWL

13.00

Tartare de saumon, betterave, lentille, choux chinois, tomate cerise et riz basmati.



# 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 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 180g\*, vieux cheddar, piment jalapeños, chorizo, salade, tomates et oignons.

#### THE DUDE BURGER **NEW RECIPE !**

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

#### MOUNTAIN BURGER

Bun artisanal, steak haché façon bouchère 180g\*, raclette, bacon, salade, Honey mustard, tomates et oignons.

#### FOUR CHEESE BURGER **NEW RECIPE !**

Bun artisanal, steak haché façon bouchère 180g\*, fourme d'ambert, comté, vieux cheddar, reblochon et salade.

#### TRUFFLE BURGER **NEW RECIPE !**

Bun artisanal, steak haché façon bouchère 180g\*, artichaut, truffe, jambon truffé, mozzarella et oignons.

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

**+ 4.00**

# MAIN MEALS

DELICIOUSLY SATISFYING & CONSISTENTLY GOOD

## MEAT

### SPICY CHICKEN 13.50

Suprême de poulet cuit à la plancha façon Teriyaki, sauce coco curry Thaï et riz pilaf.

### BEEF & GUINNESS 14.00

Bœuf mariné à la Guinness et purée maison.

### TARTARE DE BŒUF 14.50

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

### ONGLET DE BŒUF 18.50

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

### SIRLOIN STEAK 19.50

Entrecôte maturée 300g\* à la plancha, frites maison, sauce béarnaise et salade.

## FISH

### FISH AND CHIPS 13.50

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

### TARTARE DE SAUMON 14.50

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

### SESAME SALMON 15.50

Mi-cuit de saumon en croûte de sésame, fondue de poireaux, crème citronnée et légumes.

### ROASTED COD 16.50

Cabillaud poêlé à l'huile d'olive, sauce chorizo, chorizo séché et purée maison.

ACCOMPAGNEMENTS  
SUPPLÉMENTAIRES

3.00

SIDES

- + Riz pilaf
- + Purée
- + Frites fraîches
- + Poêlée de légumes
- + Coleslaw

# 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

## NOUGAT / FRAMBOISE

## PRALINÉ NOISETTE / CACAHUÈTE

## CHOCOLAT / VANILLE

6.00



# DESSERTS

100% FAIT MAISON  
GO ON, TREAT YOURSELF !

6.00

## MOELLEUX AU CHOCOLAT

Et sa crème anglaise.

## MOUSSE AU CHOCOLAT

## BRIOCHE PERDUE

Ananas rôti et caramel beurre salé

## CHEESE CAKE

Citron et coulis de fruits exotiques.

## GAUFRE BRUXELLOISE

## TARTE AU CITRON

## CAFÉ GOURMAND

Expresso accompagné  
de mini-desserts.

# 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**

 <b>GUINNESS®</b> 4,2° - Brune	 <b>1664 BLANC</b> 5,0° - Blanche
 <b>SMITHWICK'S</b> 4,3° - Ambrée	 <b>LA BÊTE</b> 8,0° - Ambrée
 <b>1947 LAGER</b> 5,0° - Blonde	 <b>SAINT AUSTELL I.P.A</b> 5,5° - Blonde
 <b>GRIM BLONDE</b> 6,7° - Blonde	 <b>DUCASSE TRIPLE</b> 9,0° - Blonde
 <b>GRIM ROUGE</b> 6,7° - Rouge	 <b>HOP HOUSE BY GUINNESS</b> 5,0° - Blonde
 <b>GRIM AMBRÉE</b> 6,5° - Ambrée	 <b>BROOKLYN LAGER</b> 5,2° - Blonde
 <b>CLOUDY JOB</b> 5,8° - Milkshake IPA	 <b>BROOKLYN DEFENDER IPA</b> 5,5° - Indian Pale Ale

**SUPPLÉMENT SIROP MATHIEU TEISSEIRE**

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

## BOUTEILLES

 <b>TRAPPISTES</b> 7.00	 <b>KWAK</b> (33cl) 8,1° 7.00
Westmalle Triple (33cl) 9,5° Chimay Bleue (33cl) 9,0° Rochefort 10 (33cl) 11,3°	 <b>DUVEL</b> (33cl) 8,5° 7.00
 <b>BREWDOG</b> 7.00	 <b>DELIRIUM TREMENS</b> (33cl) 8,5° 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°	 <b>DESPERADOS</b> (33cl) 5,9° 6.00
 <b>LINDEMANS</b> 7.00	 <b>CORONA</b> (33cl) 4,6° 6.00
Framboise (25cl) 2,5° Kriek (25cl) 3,5° Faro (25cl) 4,2°	 <b>BUDWEISER</b> (33cl) 5,0° 6.00
 <b>GOOSE ISLAND</b> 7.00	 <b>SKØLL TUBORG</b> (33cl) 6,0° 6.00
I.P.A (33cl) 5,9°	 <b>MAGNERS CIDRE</b> (33cl) 4,5° 6.00
 <b>INNIS GUNN</b> 7.00	 <b>CUBANISTO</b> (33cl) 5,9° 6.00
The Original Bourbon Barrel Scotch Ale (33cl) 6,6° Gunnpowder IPA (33cl) 5,6° Blood Red Sky Rum Barrel Beer (33cl) 6,8°	 <b>CUVÉE DES TROLLS</b> (25cl) 7,0° 7.00
 <b>ROGUE</b> 7.00	 <b>VERTE DU MONT-BLANC</b> (33cl) 6,9° 7.00
Dead Guy Ale (35,5cl) 6,5° 7 Hop I.P.A (35,5cl) 6,5°	 <b>LA CHOUFFE</b> (33cl) 8,0° 6.00
	 <b>CAMDEN PARK PALE ALE</b> (33cl) 4,0° 7.00
	 <b>ALTIPLANO GLUTEN FREE</b> (33cl) 4,5° 6.00
	 <b>VEDETT EXTRA WHITE</b> (33cl) 4,7° 7.00

VINS		GLASS 12CL	BOTTLE 75CL	
<i>blancs</i>	<b>DOMAINE UBY</b> , Côtes de Gascogne	<b>4.50</b>	<b>25.00</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>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>rosés</i>	<b>CÔTES DE PROVENCE</b> , Maur & More	<b>GLASS 12CL 4.50</b>	<b>BOTTLE 75CL 25.00</b>	<b>MAGNUM 150CL 45.00</b>
<i>posts</i>	<b>CÔTES-DU-RHÔNE</b> Rouge		<b>46CL 10.00</b>	
	<b>IGP MÉDITERRANÉE - R' DU TEMPS</b> Rosé		<b>10.00</b>	
	<b>VIOGNIER</b> Blanc		<b>10.00</b>	
<i>champagne</i> PIPER-HEIDSIECK		<b>9.00 CUP 10CL</b>	<b>70.00 BOTTLE 75CL</b>	

<i>alcools</i> 4CL	<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 + REDBULL	<b>9.00</b>

<i>cocktails</i>	<b>8.00</b>
<b>SPRITZ</b> Apérol, Prosecco, Perrier	
<b>GIN TONIC</b> Gin Bombay Sapphire, French Tonic, citron vert.	
<b>CUBA LIBRE</b> 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

