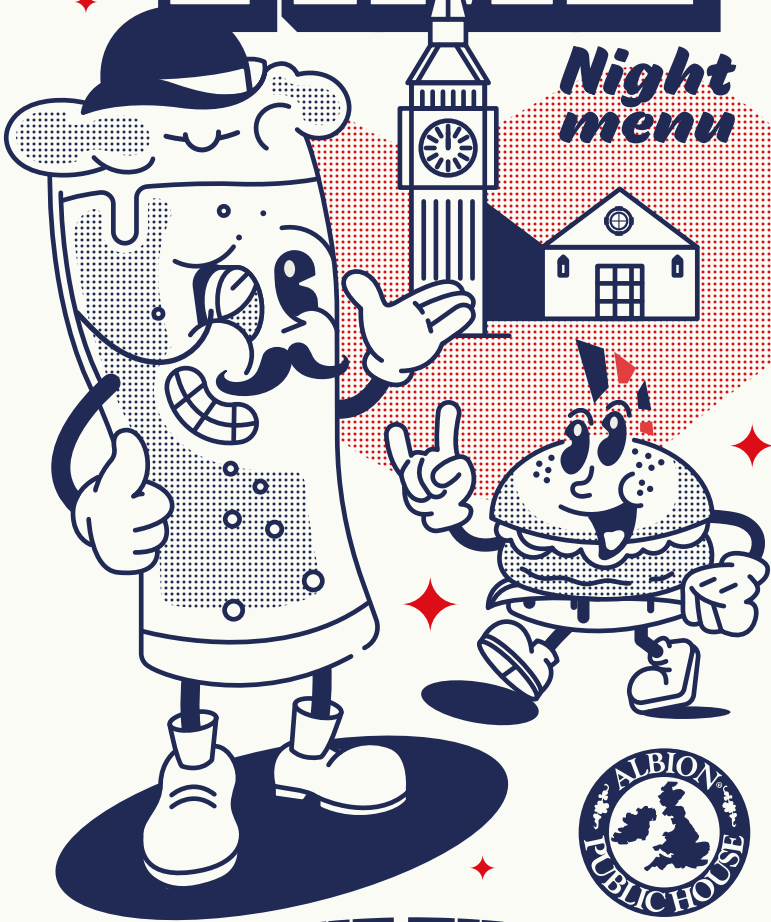


It's **ALBION** **TIME**



GOD SAVE THE PINT!

Bières



Pressions

Bouteilles

Trappiste 33cl
CHIMAY BLEUE 9°

Fruitées 25cl
LINDEMANS FRAMBOISE 2.5°
KRIEK 3.5°

Blanche 33cl
VEDETT EXTRA WHITE 4.7°

Aromatisées 33cl
SKOLL TUBORG 6.0°
CUBANISTO 5.9°
DESPERADOS 5.9°
VERTE DU MONT-BLANC 6.9°
CORONA 4.6°
PÊCHE MEL'BUSH 8.5°

7€

Blondes 33cl
BUDWEISER 5.0°
KWAK 8.1°
DELIRIUM TREMENS 8.1°
LA CHOUFFE 8.0°

Free 33cl
BREWDOG PUNK AF

Cider 33cl
MAGNERS 4.5°

Happy Hours

TOUS LES JOURS
17-19H

25cl / 50cl / 150cl

Blondes
CARLSBERG 5.0° 4€ - 7€ - 19€

GRIM BLONDE 6.7° 4€50 - 8€ - 21€

DUCASSE TRIPLE 9.0°

HOP HOUSE

BY GUINNESS 5.0°

BROOKLYN LAGER 5.2°

Blanche
1664 BLANC 5° 4€50 - 8€ - 21€

Ambrées
KILKENNY 4.3° 4€50 - 8€ - 21€

GRIM AMBRÉE 6.5°

LA BÊTE 8.0°

Rouge
GRIM ROUGE 6.7° 4€50 - 8€ - 21€

Brune
GUINNESS® 4.2° 4€50 - 8€ - 21€

IPA
BIG JOB 7.2° 4€50 - 8€ - 21€

(DOUBLE IPA)

BROOKLYN

DEFENDER 5.5°

SUPPLÉMENT SIROP MATHIEU TEISSEIRE
demi +0.50 / pinte +1.00 / pichet +2.00

Blanc

GOUPIL - Château Monluc 4€50 25€
Côtes de Gascogne Mcelleux

CHARDONNAY - Les Jamelles 4€50 25€

CROZES HERMITAGE 7€ 35€
Les Jalets, Domaine Jaboulet

Rouge

COTE DU RHONE 4€50 25€
Enfants Terribles, Vignerons
de Laundun-Chusclan

PIC SAINT-LOUP 5€50 29€

CROZES-HERMITAGE 7€ 39€
Les Jalets, Domaine Jaboulet

Rosé

NOTE BLEUE 4€50 25€

Champagne

MERCIER 80€

Pots

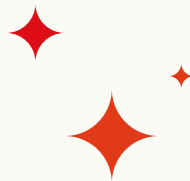
CÔTES-DU-RHÔNE - Rouge 7€50 12€

IGP MÉDITERRANÉE - Rosé

VIOGNIER - Blanc

Vins

FOOD



A partager

TENDERS CÉRÉALES 12€

Tendres batonnets de poulet avec une panure aux céréales

CAMEMBERT RÔTI 14€

Camembert au lait cru rôti au four, accompagné de son pain grillé

MIX 19€

Assortiment de charcuteries & de fromages

SAUCISSON SEC 7€

À couper

NACHOS 10€

Chips tortillas, sauce Cheddar, salsa, crème fraîche, guacamole & petits piments

CHEDDAR CHIPS 7€

Frites recouvertes de Cheddar fondu & d'oignons frits

CALAMARI RINGS 7€

Beignets de calamars à la romaine

CHICKEN WINGS 7€

Ailes de poulet épicées

PLAY FOOD 19€

Assortiment de Wings de poulet, beignets de calamars & Cheddar Fries au piment jalapenos

FALAFELS 7€

Boulettes de pois chiches accompagnées de fromage blanc aux herbes

PREFOU 9€

Pain fourré à l'ail et à la Mozzarella

JALAPENOS CHEDDAR 9€

Piments jalapenos enrobés de cheddar frit

12€
-10 ans



KID MEAL

Verre 20cl Pepsi, limo, sirop, jus d'orange, ananas ou pomme

ALBION BURGER*

(steak 75g) OU

NUGGETS DE POULET*

(6 pièces) OU

FISH & CHIPS*

*accompagné de frites

Brioche perdue Nutella

OU Glace au choix

(vanille, chocolat ou fraise)



TOUS NOS BURGERS
EN VERSION :
♦ CLASSIQUE
♦ **XXL**
♦ POULET
♦ VEGGIE*

*GALETTE DE LENTILLES (SAUF MANHATTAN)

BURGERS

SERVED WITH CHIPS

CLASSIQUE, POULET
OU VEGGIE*

XXL

ALBION BURGER

Bun artisanal, steak haché façon bouchère, poitrine fumée, Cheddar, salade, tomates, oignons & sauce Irish

16€50

21€

MANHATTAN PULLED PORK

En partenariat avec

19€

24€

*classique
uniquement

LE FUMOIR FRANÇAIS

Bun artisanal, effiloché de palette de porc, vieux Cheddar, pickles, oignons frits, tomates, salade & sauce Barbecue

BRIXTON SPICY

Bun artisanal, steak haché façon bouchère, vieux Cheddar, piments jalapenos, Chorizo, salade, tomates, oignons & Ketchup épicé

16€50

21€

IN TARTIFLETTE WE TRUST

Bun artisanal, steak haché façon bouchère, compotée d'oignons et lardons, Reblochon, Rosti, tomates, oignons & salade

16€50

21€

Salades

CÆSAR

Salade mélangée, aiguillettes de poulet aux céréales, poitrine fumée, copeaux de Grana Padano, tomates, sauce César & croûtons

14€50

ALBION POKE BOWL

Crevettes marinées, guacamole, mangue, chou rouge, riz & salade

16€

VERSION VEGAN

Falafels à la place des crevettes marinées

DELICIOUSLY SATISFYING
& CONSISTENTLY GOOD!

Viandes

Plats

BAVETTE DE BŒUF ANGUS 19€

Bœuf Angus 250g, accompagné
de frites

STEAK & BREAKFAST 16€50

Steak haché façon bouchère,
œuf au plat, poitrine fumée,
Cheddar & frites

VERSION XXL 21€

TARTARE DE BŒUF 16€50

Classique ou César
Bœuf 180g préparé, frites
& salade mélangée

VERSION XXL 21€

Poissons

FISH & CHIPS 16€50

Filet de cabillaud pané, sauce Tartare,
frites & salade mélangée

TARTARE DE SAUMON 17€50

Tartare de saumon frais au couteau,
cream cheese à l'aneth, frites
& salade mélangée

VERSION XXL 22€

Desserts

6€50

BRIOCHE PERDUE AU NUTELLA

CHEESECAKE

Crème de marron, coulis de cassis

CRÉMEUX PASSION

au chocolat blanc croquant

MI-CUIT MI-CRU

au chocolat

IceCreams

COOKIE DOUGH

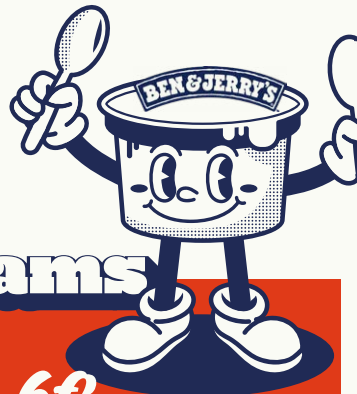
Crème glacée vanille
avec morceaux de cookies

VANILLA PÉCAN

Crème vanille sauce caramel salé,
morceaux de noix de pécan
caramélisées & morceaux de gâteau
fondant

CHOCOLATE FUDGE BROWNIE

Crème glacée chocolat
avec morceaux de Brownie



6€

DULCE DE-LISH

Caramel beurre salé
avec pépites de caramel

PEANUT BUTTER

Crème glacée au beurre
de cacahuète

4cl

Rhums

BACARDI 7€

4 ans (Porto Rico)

Notes de miel, vanille et épices.

FACUNDO EXIMO 11€

10 ans (Porto Rico)

Nez aux notes de réglisse, clou de girofle et fruits confits. Bouche vive acidulée, pimentée et en fin torréfiée. Finale longue aux notes de fleurs et de tabac.

SANTA TERESA 11€

(Vénézuéla)

Nez complexe de banane, toffee et tabac. Bouche mielleuse mariant la noix de coco, le chêne, le chocolat et le café. Finale très longue et fumée. Meilleur Rhum du Monde !

DON PAPA 10€

7 ans (Philippines)

Nez puissant, entre réglisse et chocolat noir. Bouche chaude avec des notes de fruits rouges, pistache et menthe. Finale longue et intense.

DIPLOMATICO 10€

(Venezuela)

Nez doux et aromatique. Bouche fruitée mêlant cacao, cannelle et clou de girofle. Finale suave.

ZACAPA 11€

(Guatemala)

Nez aromatique. Bouche entre caramel et chêne épicé. Finale épicée.

Whisky & scotch

4cl

CAOL ILA 12 YEARS 9€

(Islay)

Nez tourbé, iodé et fumé. Bouche huileuse, fumée et fruitée. Finale florale et herbacée.

LAGAVULIN 11€

16 years (Islay)

Nez fumé et tourbé. Bouche révélant des notes marines. Finale fumée, notes finements boisées.

TALISKER 10€

10 years (Port Ruighe)

Nez marin, tourbé et épicé avec une belle fraîcheur. Bouche sur notes salées. Finale sèche sur notes fumées.

CHIVAS 8€

12 years (Speyside)

Nez aux notes florales et miellées. Bouche douce, fumée et fruitée, pomme, miel. Finale longue et légère.

CRAIGELLACHIE 11€

13 years (Speyside)

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

IRISH WHISKY

JAMESON 8€

BUSHMILLS 8€

WORLD WHISKY

JACK DANIEL'S (USA) 8€

FOUR ROSES (USA) 11€

NIKKA (Japon) 11€

From the Barrel. Nez floral et fruité. Note d'épices et de cuir. Bouche puissante, épicée et boisée, évoluant sur fruits mûrs.



Al'apéro

MARTINI ROSSO, BIANCO 4CL

PORTO 4CL / SUZE 4CL

KIR AU VIN BLANC 12CL

Cassis, mûre, pêche de vigne, framboise, châtaigne

PASTIS, RICARD 2CL

4€

Shooters

À L'UNITÉ 3€50

30€ LE MÈEEEEEETRE

Cocktails 9€

ALBION

Vodka Eristoff, purée de fraise, sirop de vanille, jus de citron & limonade

NECKER ISLAND

Rhum ambré Bacardi Anejo Cuatro, purée de passion, jus de mangue, vanille & jus de citron

MOJITO (fraise, framboise, passion, mangue)

Rhum blanc Bacardi Carta Blanca, dés de citron vert, menthe fraîche & Perrier

SPRITZ

Au choix : Aperol, Campari ou St Germain, avec Prosecco & Perrier

CAIPIRIÑHA

Cachaça Leblon, cassonnade & dés de citron vert

ESPRESSO MARTINI

Espresso, Vodka Eristoff, Kahlua & sucre

DAIQUIRI (fraise, framboise, mangue ou passion)

Rhum blanc Carta Blanca, jus de citron & sucre

MAI THAI

Rhum blanc Bacardi Carta Blanca, Rhum ambré Bacardi Anejo Cuatro, Cointreau, jus de citron, sucre & sirop d'orgeat

DARK'N'STORMY

Rhum ambré Bacardi Spiced, jus de citron, Ginger Beer & Angostura

BLOODY MARY

Vodka Eristoff, jus de tomate, jus de citron, sauce Worcester, tabasco & sel de celeri

NEGRONI

Campari, Vermouth Rouge & Gin Bombay Sapphire

Al'cool 4cl

WHISKY
WILLIAMS LAWSON'S 7€

GET 27
GET 31
MALIBU
SOHO
MANZANA
KAHLUA
BAILEYS
CACHAÇA LEBLON
SAMBUÇA
COINTREAU
JÄGERMEISTER

ALCOOL + RED BULL 9€

COGNAC 9€
POIRE
CHARTREUSE
LIMONCELLO

Tequila 4cl

CAMINO REAL 7€

Vodka 4cl

ERISTOFF 7€
GREY GOOSE 9€

Gin 4cl

OXLEY (ENGLAND) 10€
HENDRICKS (SCOTLAND) 10€
BOMBAY SAPPHIRE 9€
BOMBAY BRAMBLE
BOMBAY CITRON PRESSÉ
(ENGLAND)

Ladies Night

18-21H

TOUS LES MARDIS

1 COCKTAIL OFFERT À TOUTES LES LADIES !

Les Spéciaux 12€

PORNSTAR MARTINI

Vodka Eristoff, Passoa, jus de citron, sirop de vanille & shot de Prosecco

LONG ISLAND

Vodka Eristoff, Rhum blanc Carta Blanca, Gin Bombay Sapphire, Tequila Camino Real, Cointreau, sucre, jus de citron & cola

MOSCOW MULE

Vodka Grey Goose, dés de citron vert & London Essence Ginger Beer

IRISH COFFEE*

Espresso, Whisky Jameson, sucre & crème fouettée

GROG*

Thé noir, Rhum ambré Bacardi Anejo Cuatro, miel & rondelle de citron jaune

*cocktails chauds

Mock' tails 6€

VIRGIN MOJITO

Jus de pomme, dés de citron vert, menthe fraîche & Perrier

VIRGIN PIÑA COLADA

Jus de pomme, jus d'ananas, purée de coco & sirop de vanille

KISS ON THE BEACH

Jus d'ananas, jus de cranberry & sirop de pêche

DETOX

Jus de pomme, jus de citron, sirop de concombre, menthe fraîche & Ginger Beer

Softs

4€50

PEPSI, PEPSI MAX 33cl

ORANGINA 25cl

SEVEN UP 33cl

LIMONADE 25cl

FINE THÉ 33cl

Thé glacé à la pêche

DIABOLO 25cl

SCHWEPPES LEMON, AGRUM' 25cl

PERRIER 33cl

LONDON ESSENCE TONIC 20cl

PAGO 20cl

Orange, fraise, abricot, ACE, mangue, tomate, poire, pomme, pamplemousse, ananas

RED BULL 5€

50cl / 100cl

Water

5€ - 6€50

VITTEL

SAN PELLEGRINO

Café / chocolat

CAFÉ 1€80

Espresso / Café allongé / Déca

NOISETTE 2€

DOUBLE ESPRESSO 3€

GRAND CAFÉ CRÈME 3€50

CAPPUCCINO 3€80

CAFÉ VIENNOIS 3€80

CHOCOLAT

CHAUD 3€50

CHOCOLAT

VIENNOIS 3€80

Thé / infusion

THÉ 3€50

Thé vert menthe / thé vert citron

thé vert fraise / thé noir royal ceylan /

thé noir earl grey

INFUSION 3€50

Camomille / verveine / menthe

Food Drink Music Fun



38 rue du Premier Atelier
38300 Bourgoin-Jallieu
T. 04 74 28 26 86

Pour toute demande de privatisation & groupes
contact@the-albion.fr

CARTE 100% MAISON SAUF FISH'N CHIPS, SALMON FUMÉ ET GLACES.

LA LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PLATS EST À VOTRE DISPOSITION.

N'HÉSITEZ PAS À LA DEMANDER. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.



-18

PAS D'ALCOOL



À PARTIR DE 5€

@FREEPIK / HARVEST.AGENCY