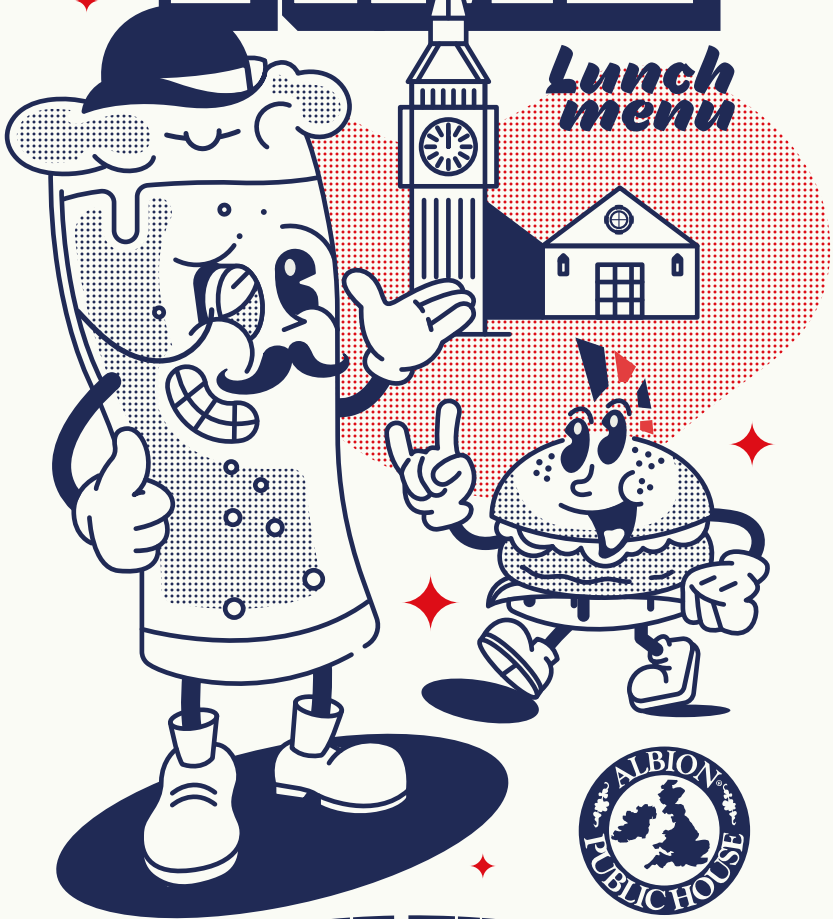


# It's **ALBION** **TIME**



**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

TOUS LES **Ladies Night**  
MARDIS  
18-21H

1 COCKTAIL OFFERT À TOUTES LES LADIES!

25cl / 50cl / 150cl

	25cl	50cl	150cl
<b>Blondes</b>	4€	7€	19€
<b>CARLSBERG 5.0°</b>			
<b>GRIM BLONDE 6.7°</b>	4€50	8€	21€
<b>DUCASSE TRIPLE 9.0°</b>			
<b>HOP HOUSE</b>			
<b>BY GUINNESS 5.0°</b>			
<b>BROOKLYN LAGER 5.2°</b>			
<b>Blanche</b>	4€50	8€	21€
<b>1664 BLANC 5°</b>			
<b>Ambrées</b>	4€50	8€	21€
<b>KILKENNY 4.3°</b>			
<b>GRIM AMBRÉE 6.5°</b>			
<b>LA BÊTE 8.0°</b>			
<b>Rouge</b>	4€50	8€	21€
<b>GRIM ROUGE 6.7°</b>			
<b>Brune</b>	4€50	8€	21€
<b>GUINNESS® 4.2°</b>			
<b>IPA</b>	4€50	8€	21€
<b>BIG JOB 7.2° (DOUBLE IPA)</b>			
<b>BROOKLYN DEFENDER 5.5°</b>			

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

# Vins

## Blanc

12cl / 75cl

GOUPII - Château Monluc Côtes de Gascogne Mcelleux	4€50	25€
CHARDONNAY - Les Jamelles	4€50	25€
CROZES HERMITAGE Les Jalets, Domaine Jaboulet	7€	35€

## Rouge

COTE DU RHONE Enfants Terribles, Vignerons de Laundun-Chusclan	4€50	25€
PIC SAINT-LOUP Hautes caves de la Gravette	5€50	29€
CROZES-HERMITAGE Les Jalets, Domaine Jaboulet	7€	39€

## Rosé

NOTE BLEUE	4€50	25€
------------	------	-----

## Champagne

MERCIER		80€
---------	--	-----

## Pots

29cl / 46cl

CÔTES-DU-RHÔNE - Rouge	7€50	12€
IGP MÉDITERRANÉE - Rosé		
VIOGNIER - Blanc		

## 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€

## Al'cool

WHISKY  
WILLIAMS LAWSON'S

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

ALCOOL + RED BULL

COGNAC  
POIRE  
CHARTREUSE  
LIMONCELLO

**Tequila 4cl**

CAMINO REAL

**Vodka 4cl**

ERISTOFF  
GREY GOOSE

**Gin 4cl**

OXLEY (ENGLAND)  
HENDRICKS (SCOTLAND)  
BOMBAY SAPPHIRE  
BOMBAY BRAMBLE  
BOMBAY CITRON PRESSÉ  
(ENGLAND)

7€

9€

9€

7€

7€

9€

10€

10€

9€

# Food

## Plats

AL THE DAY

PLAT  
DU JOUR  
12€50

PLAT DU JOUR +  
DESSERT DU JOUR  
17€

\*DU LUNDI AU SAMEDI, UNIQUEMENT AU DÉJEUNER

BIÈRE\* + BURGER  
+ CAFÉ

AVEC SUPPLÉMENT DE 2€ POUR LE MANHATTAN

**BBC**

\*25CL AU CHOIX

21€

DELICIOUSLY SATISFYING  
& CONSISTENTLY GOOD!

### Poissons

**FISH & CHIPS** ..... 16€50  
Filet de cabillaud pané, sauce Tartare, frites maison & salade mélangée

**TARTARE DE SAUMON** ..... 17€50  
Tartare de saumon frais au couteau, cream cheese à l'aneth, frites maison & salade mélangée

VERSION XXL ..... 22€

**DOS DE SAUMON** ..... 18€  
Saumon en croûte de noisette, accompagné de purée de butternut

**TATAKI DE THON** ..... 18€  
Mi-cuit de thon accompagné de noodles & légumes croquants



### Viandes

**BAVETTE DE BŒUF ANGUS** ..... 19€  
Bœuf Angus 250g, accompagné de frites maison

**STEAK & BREAKFAST** ..... 16€50  
Steak haché façon bouchère, œuf au plat, poitrine fumée, Cheddar & frites maison

VERSION XXL ..... 21€

**TARTARE DE BŒUF** ..... 16€50  
Classique ou César  
Bœuf 180g préparé, frites maison & salade mélangée

VERSION XXL ..... 21€

**MAGRET DE CANARD** ..... 17€  
Demi magret de canard, sauce au vin rouge & purée de butternut

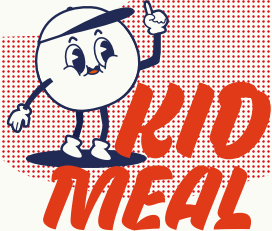
**MAC & CHEESE** ..... 17€50  
Gratin de Macaroni au Reblochon et sa chiffonnade de jambon cru, accompagné de sa salade verte

**CASSOLETTE** ..... 16€50  
Cassolette de pommes de terre, Chorizo grillé, œuf au plat & sa salade verte

**KOREEN FRIED CHICKEN** ..... 17€50  
Poulet frit enrobé de sauce aigre-douce et épicée, accompagné de riz basmati

**PALERON DE VEAU** ..... 17€50  
Confit à la Kilkenny, accompagné de pommes grenailles

12€  
-10 ans



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 maison

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 & COLESLAW

CLASSIQUE, POULET  
OU VEGGIE\* **XXL**

**BURGER DU MOMENT** ..... 16€50 ..... 21€  
Demandez à notre Team !

**ALBION BURGER** ..... 16€50 ..... 21€  
Bun artisanal, steak haché façon bouchère, poitrine fumée, Cheddar, salade, tomates, oignons & sauce Irish

**MANHATTAN PULLED PORK** ..... 19€ ..... 24€  
En partenariat avec  
\*classique uniquement

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

**MOBY DICK** ..... 16€50 ..... 21€  
Bun artisanal, cabillaud pané, vieux Cheddar, salade, tomates, oignons & sauce Tartare

**BRIXTON SPICY** ..... 16€50 ..... 21€  
Bun artisanal, steak haché façon bouchère, vieux Cheddar, piments jalapenos, Chorizo, salade, tomates, oignons & Ketchup épicé

**SAVOIE OU BIEN** ..... 16€50 ..... 21€  
Bun artisanal, steak haché façon bouchère, Tomme de Savoie, sauce Tartuffa, jambon truffé tomates, oignons & salade

**IN TARTIFLETTE WE TRUST** ..... 16€50 ..... 21€  
Bun artisanal, steak haché façon bouchère, compotée d'oignons et lardons, Reblochon, Rosti, tomates, oignons & salade



# Salades

**CÆSAR** ..... 14€50  
Salade mélangée, aiguillettes de poulet aux céréales, poitrine fumée, copeaux de Grana Padano, tomates, sauce César & croûtons

**WINTER** ..... 14€50  
Endives, œufs mollets, copeaux de Comté, chiffonnade de jambon blanc, cerneaux de noix & vinaigrette à la moutarde à l'ancienne



**GAUFRE JAMBON TRUFFÉ** ..... 17€  
Jambon truffé, stracciatella (cœur de Burrata crémeuse) & œuf mollet

**ALBION POKE BOWL** ..... 16€  
Crevettes marinées, guacamole, mangue, chou rouge, riz & salade

**VERSION VEGAN**  
Falafels à la place des crevettes marinées

## Fromages

**ASSORTIMENT DE FROMAGES** ..... 7€

**FAISSELLE** ..... 4€50  
Crème OU coulis de fruits rouges



## Desserts

6€50

**MÛELLEUX AU CAFÉ**  
Caramel beurre salé & amandes caramélisées

**BRIOCHE PERDUE AU NUTELLA**

**CHEESECAKE**  
Crème de marron & coulis de cassis

**CRÈMEUX PASSION**  
au chocolat blanc croquant

**MI-CUIT MI-CRU**  
au chocolat

**CRUMBLE AU POMME,**  
à la gousse de vanille & crème fraîche épaisse

**CAFÉ GOURMAND** ..... 7€

## IceCreams

**COOKIE DOUGH** ..... 6€  
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

**DULCE DE-LISH**  
Caramel beurre salé avec pépites de caramel

**PEANUT BUTTER**  
Crème glacée au beurre de cacahuète

# Rhums

4cl

**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€

**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.

# Softs

PEPSI, PEPSI MAX 33cl

ORANGINA 25cl

SEVEN UP 33cl

LIMONADE 25cl

FINE THÉ 33cl

Thé glacé à la pêche

DIABOLO 25cl

SCHWEPES 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

4€50

## 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](mailto:contact@the-albion.fr)



-18

PAS D'ALCOOL



À PARTIR DE 5€

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.