

YUM
MY
YUM
MY



THE NEW'S BEAT!



Bourgoin-Jallieu
CARTE MIDI



Bières

BOUTEILLES

- 7€** **Trappistes 33cl**
WESTMALLE TRIPLE 9.5°
CHIMAY BLEUE 9°
TRIPLE KARMELIET 8.4°
- 7€** **Fruitées 25cl**
LINDEMANS FRAMBOISE 2.5°
KRIEK 3.5°
- 7€** **Blanches 33cl**
VEDETT EXTRA WHITE 4.7°
- 6€** **Aromatisées 33cl**
SKOLL TUBORG 6.0°
CUBANISTO 5.9°
- 7€** **Blondes 33cl**
BARBAR 8.0°
DESPERADOS 5.9°
VERTE DU MONT-BLANC 6.9°
CORONA 4.6°
PÊCHE MEL'BUSH 8.5°
- 6€** **Blondes 33cl**
BUDWEISER 5.0°
- 7€** **Blondes 33cl**
DUVEL 8.5°
KWAK 8.1°
DELIRIUM TREMENS 8.1°
LA CHOUFFE 8.0°
CUVÉE DES TROLLS 25cl 7.0°

6€ **Cider 33cl**
MAGNERS CIDRE 4.5°

7€ **Indian Pale Ale «IPA» 33cl**
ALBION
5.6% Brassée
par GODWIN (38)
VEDETT IPA 5.5%
BREWDOG ELVIS JUICE 6.5%

7€ **ALE 33cl**
BROOKLYN BROWN ALE 5.6°
BREWDOG DEAD PONY 3.8°

7€ **Free 33cl**
NANNY STATE 0.5°
BREWDOG PUNK AF

LADIES NIGHT

Cocktail du soir
- OFFERT -
à toutes les ladies

**TOUS
LES
MARDIS
18H - 22H**

25cl
4€

50cl
7€

150cl
19€

HAPPY HOURS TOUS LES JOURS 17-19H

PRESSIONS

SUPPLÉMENT SIROP MATHIEU TEISSEIRE
demi 0.50 / pinte 0.50 / pichet 1.50

Blondes
CARLSBERG 5.0°
GRIM BLONDE 6.7°
DUCASSE TRIPLE 9.0°
HOP HOUSE BY GUINNESS 5.0°
BROOKLYN LAGER 5.2°

Blanche
1664 BLANC 5°

Ambrées
KILKENNY 4.3°
GRIM AMBRÉE 6.5°
LA BÊTE 8.0°

Rouge
GRIM ROUGE 6.7°

Brun
GUINNESS® 4.2°

IPA
ST AUSTELL 5.5°
BROOKLYN DEFENDER 5.5°

Vins

	12cl	75cl
Blanc		
UBY - Côtes de Gascogne	4€50	25€
CHARDONNAY - Les Jamelles	4€50	25€
CROZES HERMITAGE Les Jalets, Domaine Jaboulet	7€	39€
Rouge		
COTE DU RHONE Enfants Terribles, Vignerons de Laudun-Chusclan	4€	20€
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		
PIPER-HEIDSIECK		80€
	29cl	46cl
Pots	7€50	12€
CÔTES DU RHÔNE - Rouge		
IGP MÉDITERRANÉE - Rosé		
VIOGNIER - Blanc		

AL' APÉRO!

3€50

MARTINI ROSSO, BLANCO 6cl
PORTO 6cl / SUZE 4cl
KIR AU VIN BLANC 12cl
Cassis, mûre, pêche de vigne, framboise

AL' COOL

WHISKY
WILLIAMS LAWSON'S 7€

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

ALCOOL - RED BULL 9€

Tequila 4cl

CAMINO REAL 7€
PATRON XO CAFÉ 11€

Vodka 4cl

ERISTOFF 7€
GREY GOOSE 9€

GIN 4cl

OXLEY (ENGLAND) 10€
HENDRICKS (SCOTLAND) 8€
BOMBAY SAPPHIRE (ENGLAND) 9€

FOOD

FORMULE OF THE DAY*

*du lundi au samedi, uniquement au déjeuner

PLAT
DU JOUR
11€50

ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT
15€50

ENTRÉE
+ PLAT
+ DESSERT
19€00

10€



KID MEAL -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 fraîches

Brioche Pain Perdu Nutella
ou Glaces au choix (vanille, chocolat ou fraise)

PLATS

DELICIOUSLY SATISFYING & CONSISTENTLY GOOD!

VIANDES

HACHIS PARMENTIER DE BŒUF & GUINNESS 18€50
Daube de basse-côte de bœuf à la Guinness & purée maison de patates douces

CORDON BLEU DE VOLAILLE MAISON 15€50
Volaille, salade & purée maison de patates douces

BAVETTE DE BŒUF ANGUS 18€50
Bœuf Angus 250g, frites maison, salade mélangée, sel de Guérande & poivre mignonnette

TARTARE DE BŒUF 15€50
Classique ou César
Bœuf 180g préparé, frites maison & salade mélangée

STEAK & BREAKFAST 14€90
Steak haché façon bouchère, œuf au plat, Cheddar, poitrine fumée & frites maison

FILET DE RUMSTEAK 19€50
Rumsteak, frites maison, salade mélangée, sel de Guérande & poivre mignonnette

POISSONS

FISH & CHIPS 14€
Filet de cabillaud pané, sauce tartare, frites maison & salade mélangée

TARTARE DE SAUMON 16€50
Tartare de saumon frais au couteau, frites maison & salade mélangée

PAVÉ DE SAUMON TERIYAKI 17€50
Riz Basmati & duo de choux rouge & blanc vinaigré

OCTOPUSSY 18€50
Tentacules d'encornet sauce escabèche & de purée de patates douces

*LISTE DES ORIGINES DES VIANDES
ET DES ALLERGÈNES CONSULTABLES SUR DEMANDE*

Garnitures 4€

Frites,
Purée de patates douces,
Pommes grenailles,
Poêlée de légumes,
Coleslaw,
Salade mélangée

Formule BBC

BIÈRE*
+ BURGER
+ CAFÉ

avec supplément
de 2€ pour le Manhattan

*25cl au choix

20€

DEMANDEZ À NOTRE
BURGER TEAM !
**The burger
OF THE WEEK**

HUUUUUM BURGER*

SERVED WITH CHIPS & COLESLAW

ALBION 15€50
Bun artisanal, steak haché façon bouchère, poitrine fumée, Cheddar, salade, Irish sauce, tomates & oignons

MANHATTAN PULLED PORK 17€50

En partenariat avec

LE FUMOIR
FRANÇAIS

Bun artisanal, éffiloché de palette de porc, vieux Cheddar, pickles, oignons frits, salade & sauce BBQ

MOUNTAIN 15€50
Bun artisanal, steak haché façon bouchère, raclette, bacon, salade, Honey mustard, tomates & oignons

IN TARTIFLETTE WE TRUST 15€50

Bun artisanal, steak haché façon bouchère, confit d'oignons, Reblochon, galette de pommes de terre & salade

CHEESEBURGER 15€50
Bun artisanal, steak haché façon bouchère, Cheddar, pickles de cornichon, oignons, Ketchup & moutarde

ALBICHE CHICKEN 15€50
Bun artisanal, Cheddar, poulet frit, salade IceBerg & sauce au poivre

VEGGIE 15€50
Bun artisanal, galette de lentilles, Mozzarella, chou rouge, guacamole, salade, tomates & oignons

FLO CHESNÉ
*Bun artisanal de la Boulangerie



300G DE VIANDE!
sur tous les burgers

+4€

SALAD BOWL'Z

CÆSAR.....12€50

Salade mélangée, chunks de poulet, poitrine fumée, copeaux de Grana Padano, tomates, sauce César & croûtons

ALBION POKE BOWL.....15€50

Tartare de saumon, sucrose, chou rouge, guacamole, tomates & riz

Version VEGAN

Falales à la place du saumon

WINTER SALAD.....13€00

Endives, œufs mollets, copeaux de Comté, chiffonnade de jambon blanc, cerneaux de noix & vinaigrette à la moutarde à l'ancienne

YAMEGG.....15€50

Salade verte, œuf mollet, patate douce rôtie, fèves, chou rouge, châtaignes, noisettes & Gouda Vieux

FRENCH KISS FROMAGES

ASSORTIMENT DE FROMAGES.....7€

FAISSELLE.....4€50

Coulis de fruits rouges ou crème fraîche



DESSERTS 6€50

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU AU NUTELLA

CHEESE CAKE COULIS AUX FRUITS

TARTE CRUMBLE POIRE CARAMEL

ROYAL EN VERRINE Biscuit amande, croustillant praliné & mousse légère au chocolat

TARTARE D'ANANAS & GLACE COCO

CAFE GOURMAND.....7€

ICE CREAM 6€50



SORBET POIRE / SORBET FRAMBOISE

GLACE SPÉCULOOS / GLACE PRALINÉE NOISETTE

SORBET POMME / GLACE CARAMEL BEURRE SALÉE

GLACE VANILLE / GLACE CHOCOLAT NOIR CROQUANT

4cl RHUM

7€ BACARDI 4 ans (Port Rico) Notes de miel, vanille et épices.

11€ FACUNDO EXIMO 10 ans (Port 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 (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 !**

10€ DON PAPA 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 (Venezuela) Nez doux et aromatique. Bouche fruitée mêlant cacao, cannelle et clou de girofle. Finale suave.

ZACAPA (Guatemala) Nez aromatique. Bouche entre caramel et chêne épicié. Finale épiciée.

WHISKY & SCOTCH

Scotch Whisky ÉCOSSE 4CL

9€ CAOL ILA 12 years (Islay) Nez tourbé, iodé et fumé. Bouche huileuse, fumée et fruitée. Finale florale et herbacée.

11€ LAGAVULIN 16 years (Islay) Nez fumé et tourbé. Bouche révélant des notes marines. Finale fumée, notes finements boisées.

10€ LAPHROAIG 10 years (Islay) Nez marqué par la tourbe, les fruits rouges et la réglisse mentholée. Bouche confirmant les arômes du nez.

DALWHINNIE 15 years (Highlands) Nez épicié, herbacé et légèrement fumé. Bouche sucrée. Finale laiteuse révélant la réglisse, l'orge et la citronnelle.

OBAN 14 years (Highlands) Nez léger et épicié avec des notes fumées et boisées. Bouche onctueuse et notes de tourbe. Finale sur orge malté, fumée et fruits exotiques.

8€ GLENFIDDICH 12 years (Lowlands) Nez frais et léger, entre arômes fruités et végétaux. Bouche confirmant le nez. Finale rappelant l'orge malté.

9€ GLENKINCHIE 12 years (Lowlands) Nez aux parfums de miels et de fruits mûrs. Bouche fruitée et acidulée. Finale sur notes douces du nez et de la bouche.

10€ TALISKER 10 years (Skye) Nez marin, tourbé et épicié avec une belle fraîcheur. Bouche sur notes salées. Finale sèche sur notes fumées.

8€ CHIVAS 12 years (Speyside) Nez aux notes florales et miellées. Bouche douce, fumée et fruitée, pomme, miel. Finale longue et légère.

11€ CRAIGELLACHIE 13 years (Speyside) Malt suave et intensément fruité, traversé par des notes de fumée de chêne. Finale longue, astringente.

9€ CRAGGANMORE (Speyside) Nez fin, précis et net. Bouche épiciée, notes d'orge malté et de fruits frais. Finale longue et tendre.

9€ AULTMORE 12 years (Speyside) 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.

10€ DEVERON 10 years (Highlands) 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

10€ JACK DANIEL'S (USA)

10€ FOUR ROSES (USA)

11€ NIKKA (Japon) From the Barrel. Nez floral et fruité. Note d'épices et de cuir. Bouche puissante, épiciée et boisée, évoluant sur fruits mûrs.

IRISH whisky 4cl

8€ JAMESON

8€ BUSHMILLS



Soft

Soft DRINK'S

3€50

PEPSI, PEPSI MAX 33cl

SEVEN UP 33cl

LIMONADE 25cl

FUZE TEA 25cl

DIABOLO 25cl

SCHWEPES LEMON, AGRUM* 25cl

PERRIER 33cl

LONDON ESSENCE TONIC 20cl

ZUEGG 20cl

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

RED BULL 5€

WATER 25cl / 50cl / 100cl

VITTEL 5€50 4€ 5€

SAN PELLEGRINO 5€50 4€ 5€

CAFÉ / CHOCOLAT

Expresso / Café allongé / Déca 1€60

Noisette 1€80

Double Expresso..... 3€00

Grand café crème..... 3€50

Cappuccino 3€80

Café Viennois 3€80

Chocolat Viennois

Chocolat chaud 3€50

THÉ / INFUSION

Thé 3€00

Thé noir / Earl Grey / Thé vert /

Thé vert à la menthe / thé fruits rouges

Infusion 3€00

Verveine



38 RUE DU PREMIER ATELIER
38300 BOURGOIN-JALLIEU

04 74 28 26 86

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



-18

PAS D'ALCOOL



A PARTIR DE 5€

Carte 100% maison sauf Fish'n Chips, saumon 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.

© Adobe Stock / UNSPLASH / HARVEST.AGENCY