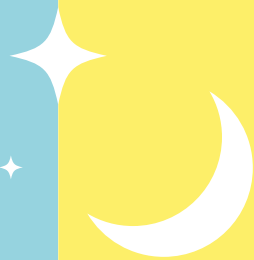


Pub



All you need is...



...a **good evening**



BOURGOIN



24



Food ▶ Drink ▶ Music ▶ Fun

Bières Bières Bières

Bouteilles



7€

Trappistes 33cl
CHIMAY BLEUE 9°

Fruitées 25cl
LINDEMANS FRAMBOISE 2.5°
KRIEK 3.5°

Blanches 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°

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

Free 33cl
BREWDOG PUNK AF

17H-19H
HAPPY HOURS
TOUS LES JOURS

Pressions

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

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

Vins

Blanc.....	12cl	75cl
GOUPIL - Château Montluc Côtes de Gascogne Mcoelleux	4€50	25€
CHARDONNAY - Les Janelles	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.....		
MERCIER		80€
Pots	29cl	46cl
CÔTES-DU-RHÔNE - Rouge	7€50	12€
IGP MÉDITERRANÉE - Rosé		
VIOGNIER - Blanc		

Good save
the quilles!

AL' APÉRO !

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

OHEEEEEEE
EEEEEEEEEE
EEERS

Cock- 9€ TAIL

Ladies night

TOUS LES MARDIS
18H - 21H

1 COCKTAIL AU FRAIS DE LA PRINCESSE
À TOUTES LES LADIES !

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

Flower

Vodka Eristoff, Soho (liqueur de litchi), jus de citron,
purée de framboise & jus de pomme

Kenz'

Rhum ambré Bacardi Anejo Cuatro, purée de noix de coco,
jus de goyave, jus de citron & purée de passion

Mojito (fraise, framboise, passion, mangue)

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

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco & Perrier

Saint Germain Spritz

Saint Germain, Prosecco & Perrier

Gin'To

Gin Bombay Sapphire & tonic

Cosmo

Vodka Eristoff, Cointreau, jus de cranberry
& jus de citron

Piña Colada

Rhum blanc Bacardi Carta Blanca,
purée de noix de coco & jus d'ananas

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€

Vodka 4cl

ERISTOFF

7€

GREY GOOSE

9€

GIN 4cl

OXLEY (ENGLAND)

10€

HENDRICKS (SCOTLAND)

10€

BOMBAY SAPPHIRE
(ENGLAND)

9€

Margarita (fraise, framboise, passion, mangue)
Tequila Camino Real, sucre & dés de citron vert

Caipiriña

Cachaça Leblon, sucre & dés de citron vert

Madeleine

Amaretto, Cointreau & jus d'ananas

Oscó

Gin Bombay Sapphire, citron pressé,
sirop de thym, jus de citron & jus de pêche

Foamy

Vodka Eristoff infusée à l'hibiscus, jus de citron,
purée de fraise, blanc d'œuf & limonade

Long Island

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

Mara Kuya

Cachaça Leblon, jus de citron vert, blanc d'œuf,
sirop d'orgeat, purée de passion, feuilles de basilic
& tonic

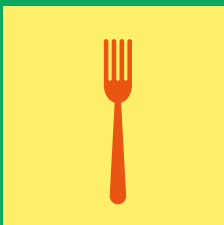
French Mule

Vodka Grey Goose, dés de citron vert & ginger beer

Les spéciaux

12€

Food



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)

A PARTAGER

Food- ING

Tenders céréales 12€

Tendres batonnets de poulet avec
une panures aux céréales

Camembert rôti 13€

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

Mix 15€

Assortiment de charcuteries
& de fromages

Saucisson Sec

À couper 7€

Nachos 10€

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

Chips 4€

Panière de frites

VERSION XXL 9€

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 18€

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

Falafels 7€

Boulettes de pois chiches accompagnées
de fromage blanc aux herbes

Prefou 9€

Pain fourré au l'ail et à la Mozzarella

Toast Manhattan 12€

Toast de pain Grillé, effiloché de porc

En partenariat avec **LE FUMOIR**
FRANÇAIS

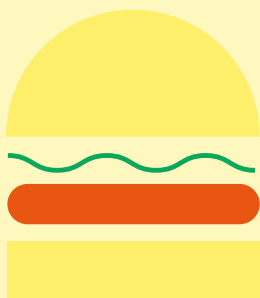
Wrap 12€

Poulet, Cheddar, sauce César



Burgers

SERVED WITH CHIPS



TOUS NOS BURGERS EN VERSION

*GALETTE DE LENTILLES (SAUF MANHATTAN)

CLASSIQUE / **XXL** / VEGGIE*

Albion burger

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

Manhattan pulled pork

En partenariat avec

LE FUMOIR FRANÇAIS

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

Brixton spicy

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

Frenchy burger

Bun artisanal, steak haché façon bouchère, chèvre frais, poivrons marinés, salade, tomates, oignons & moutarde au miel

CLASSIQUE
OU VEGGIE*

16€

XXL

20€

18€

*classique
uniquement

23€

16€

20€

16€

20€

Salad bowl'z

César 14€50

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

Albion poke bowl 16€

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

Version VEGAN

Falafels à la place des crevettes marinées



Plats

DELICIOUSLY SATISFYING & CONSISTENTLY GOOD!

VIANDES

Bavette de bœuf angus..... 18€50

Bœuf Angus 250g, accompagnée de frites

Steak & Breakfast..... 16€

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

VERSION XXL..... 21€

Tartare de bœuf..... 16€

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

VERSION XXL..... 21€

Carpaccio de bœuf..... 15€50

Bœuf 200g, huile d'olive, fleur de sel, sésame torréfié, copeaux de Grana Padano & frites

POISSONS

Tartare de saumon..... 17€

Tartare de saumon frais au couteau, frites maison & salades mélangée

VERSION XXL..... 22€

Fish & chips..... 16€

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

Fromages

Assortiment de fromages

7€

Faisselle

4€50

6€50

Desserts

Cheesecake,
coulis de fruits

Verrine pistache framboise
& biscuit moelleux aux amandes

Brioche perdue au Nutella

Brownie au chocolat,
sauce caramel au beurre salé & glace vanille

Ice

cream
cream
cream

6€



Cookie dough

Crème glacée vanille avec morceaux de cookies

Vanilla pécan

Crème vanille sauce caramel salé, morceaux de noix de pécan caramélisées et 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 - NEW -

Crème glacée au beurre de cacahuète

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

Facundo Eximo 11€
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 11€
(Vénézuëla)
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 11€
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 10€
(Guatemala)
Nez aromatique. Bouche entre caramel et chêne épicé. Finale épicée.

Whisky
& SCOTCH

Scotch
Whisky

4cl

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

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

Oban 14 years (Highlands) 10€
Nez léger et épicé avec des notes fumées et boisées. Bouche onctueuse et notes de tourbe. Finale sur orge malté, fumée et fruits exotiques.

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

Chivas 12 years (Speyside) 8€
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.

Dewar's 12 years (Highlands) 10€
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.

4cl

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.

Soft

Mock -TAILS

6€

Bora-Bora

Martini Floreale (sans alcool), jus d'ananas,
jus de mangue, jus de citron
& sirop de grenadine

Holy Moly

Jus de cranberry, purée de framboise,
citron vert, ginger beer & menthe fraîche

Tinder

Jus de cranberry, jus de goyave,
jus de citron & sirop de pêche

Virgin Mojito

(classique, fraise, passion, framboise)
Perrier, sucre de canne, citron vert,
& menthe fraîche

Virgin Piña Colada

Purée de noix de coco, jus d'ananas,
dés de citron vert & sirop de vanille

Soft DRINK'S

4€50

Pepsi, peps max 33cl

Seven up 33cl

Limonade 25cl

Fuze tea 25cl

Diabolo 25cl

Schweppes 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 / 150cl

Vittel

4€ - 4€50 - 6€

San Pellegrino



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

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

Food ▶ Drink ▶ Music ▶ Fun

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.

©ADOBE STOCK / UNSPLASH / HARVEST.AGENCY



-18
PAS D'ALCOOL

EB
À PARTIR DE 5€