



LUNCH MENU

BANGER
SINCE 1997

17h - 19h
HAPPY HOUR
Everyday !

18h - 21h
LADIES NIGHT
Tous les Mardis
1 Cocktail offert aux Ladies !



SPRING EDITION



GUESS THE GROUP!



BIÈRES

PRESSIONS

BOUTEILLES

Blondes 33cl

Vedett Extra White 4.7°
Kwak 8.4°
La Chouffe 8.0°
Budweiser 5.0°
Corona 4.5°

Fruitées 25cl

Lindemans Framboise 1.7°
Pêche MelBush 8.5°
Kriek 3.5°

IPA 33cl

Brooklyn Special Effect 0.4°
presque sans alcool !

Blanches 33cl

Bête Blanche 5.2°
Verte du Mont-Blanc 5.9°

Spéciales 33cl

Chimay Bleue 9.0°
Delirium Tremens 8.5°
Cubanisto 5.8°
Desperados 5.9°
Skoll Tuborg 6.0°
Pietra 6.0°

Cider 33cl

Magners 4.5°

7€

Blondes

	25cl	50cl	150cl
Carlsberg 5.0°	4€	7€	19€
Grim Blonde 6.7°	4€50	8€	21€
Hop House by Guinness 5.0°			
Anosteke 7.5°			
La Bête 8.0°			

Blanche

1664 Blanc 5.0°	4€50	8€	21€
-----------------	------	----	-----

Ambrée

Grim Ambrée 6.5°	4€50	8€	21€
------------------	------	----	-----

Rouge

Grim Rouge 5.5°	4€50	8€	21€
-----------------	------	----	-----

Stout

Guinness 4.2°	4€50	8€	21€
---------------	------	----	-----

Rousse

Kilkenny 4.3°	4€50	8€	21€
---------------	------	----	-----

IPA

Brooklyn Stone	4€50	8€	21€
Wall In (Session IPA) 4.6°			
Brooklyn Defender 5.5°			
Big Job 7.2°			

Supplément sirop Mathieu Teisseire
demi +0.50 / pinte +1.00 / pichet +2.00

VINS

Blancs

	12cl	75cl
Goupil - <i>Château Monluc</i> <i>Côtes de Gascogne Mœlleux</i>	5€	29€
Chardonnay <i>Les Javelles</i>	4€50	25€
Crozes Hermitage <i>Les Javelles, Domaine Jaboulet</i>	7€	35€

Rouges

Côte du Rhône <i>Enfants Terribles, Vignerons de</i> <i>Laundun-Chusclan</i>	4€50	25€
Pic Saint-Loup <i>Hautes caves de la Gravette</i>	5€50	29€
Crozes Hermitage <i>Les Javelles, Domaine Jaboulet</i>	7€	39€

Rosé

Note Bleue	4€50	25€
------------	------	-----

Champagne

Mercier	80€
---------	-----

Pots

	29cl	46cl
Côtes du Rhône <i>Rouge</i>	7€50	12€
IGP Méditerranée <i>Rosé</i>		
Viognier <i>Blanc</i>		

APÉROOO

4€

Martini Rosso, Bianco 4cl
Porto 4cl
Suze 4cl
Kir au Vin Blanc 12cl
Cassis, mûre, pêche de vigne, framboise, châtaigne
Pastis, Ricard 2cl

ALCOOLS^{4CL}

Whisky Williams Lawson's 7€

Get 27

Get 31

Malibu

Soho

Manzana

Kahlua

Baileys

Cachaça Leblon

Sambuca

Cointreau

Jägermeister

Alcool + RedBull 9€

Cognac 9€

Poire

Chartreuse

Limoncello

Tequila

Camino Real 7€

Patron Deposado 10€

Vodka

Eristoff 7€

Grey Goose 9€

Gin

Oxley *England* 10€

Hendricks *Scotland* 10€

Bombay Sapphire 9€

Bombay Bramble

Bombay Citron Pressé

England



FOOD

VIANDES

Bavette de Boeuf Angus 19€50

Boeuf Angus 250g, accompagné de frites maison

Steak & Breakfast 16€50

Steak haché façon bouchère, oeuf au plat, poitrine fumée, cheddar & frites maison

↳ Version XXL 21€

Tartare de Boeuf 16€50

*Classique ou César
Boeuf 180g préparé, frites maison & salade mélangée*

↳ Version XXL 21€

Carpaccio de Boeuf 16€50

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

Brochette Poulet 16€50

Mariné aux épices cajun, fromage blanc aux herbes & pommes grenaille

Tortilla 16€50

Au coulis de poivron & chorizo, salade verte

Demi-Coquelet 16€50

Rôti avec du jus au thym, pommes grenaille

-10 ans

KID MEAL 12€

Verre 20cl

Pepsi, Limo, Sirop, Jus d'orange, Ananas, Pomme

Albion Burger* *steak 75g*

OU

Nuggets de Poulet* *6 pièces*

OU

Fish & Chips*

**avec frites maison*

Brioche perdue Nutella

OU

Glace au choix *vanille, chocolat, fraise*

EVERY DAY

Plat du jour

12€50

Plat du jour
Dessert* du jour

17€

*Du Lundi au Samedi Uniquement au déjeuner

POISSONS

Fish & Chips 16€50

Filet de cabillaud pané, sauce tartare, frites maison & salade

Tartare de Saumon 17€50

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

↳ Version XXL 23€

Steak de Thon 18€

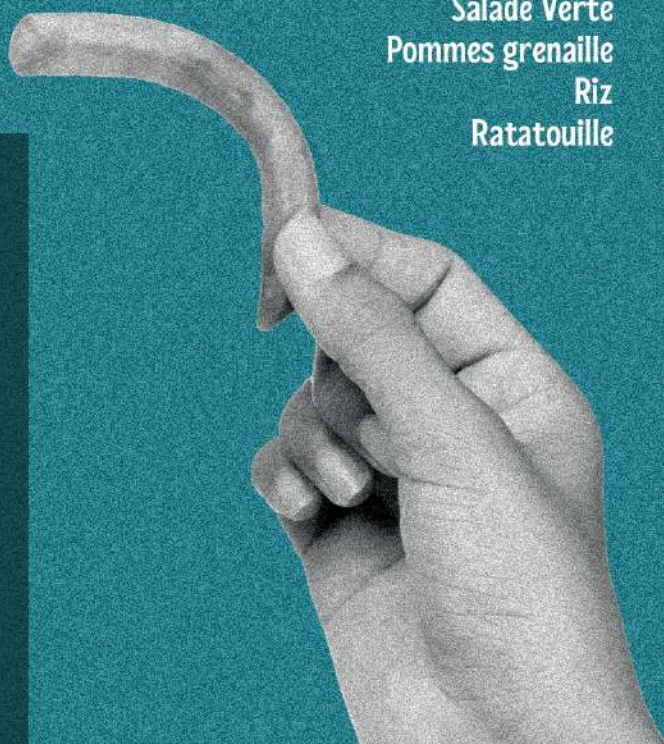
Câpres, citron, ratatouille

Pain perdu au Rouget 18€

Sauce chorizo & poivrons

GARNISH' 4€

Frites
Salade Verte
Pommes grenaille
Riz
Ratatouille



BURGERS

SERVED WITH CHIPS & COLESLAW

Classique **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€^{classic} 24€

*En partenariat avec Le Fumoir Français^{only}
Bun artisanal, effiloché de palette de porc, vieux cheddar, pickles, oignons frits, tomates, salade & sauce barbecue*

Brixton Spicy 16€50 21€

Bun artisanal, steak haché façon bouchère, vieux cheddar, piments jalapenos, chorizo, salade, tomates, oignons & ketchup épicé

Frodon Sacquet 16€50 21€

Bun artisanal, steak haché façon bouchère, comté, jambon, fromage blanc

Titanic 16€50 21€

Bun artisanal, steak haché façon bouchère, aubergine grillée, mozzarella, crème fraîche et salade iceberg

Tous* nos burgers en version :

Poulet / Poisson

& Veggie (galette de lentilles)

*Sauf Manhattan

LE FUMOIR
FRANÇAIS

FORMULE BBC

BIÈRE* + BURGER + CAFÉ

avec supplément de 2€ pour le manhattan

*25cl au choix

21€

WHO AM I ?



SALADES

César 14€50

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

Thaï 16€50

Tataki de bœuf mariné,
assortiment de légumes
& nouilles asiatiques

Italienne 17€50

Fusillone, avocat, œuf mollet,
jambon cru OU saumon fumé

Albion Poke Bowl 16€

Crevettes marinées, guacamole,
mangue, tomate, riz & salade

Vegan Poke Bowl 16€50

Comme l'Albion Poke Bowl mais avec
des falafels à la place des crevettes

Croque Monsieur 17€50

Cheddar vieux, jambon à la truffe d'été,
salade verte & légumes grillés

FROMAGES

Assiette de Fromages 7€

Faisselle 4€50

Crème OU coulis de fruits rouges



WHO AM I ?



DESSERTS

Brioche perdue 6€50

au Nutella

Crumble

Pommes OU fruits rouges

Entremets

Coco & Mangue

Pavlova

Avec des fruits frais

Fondant chocolat

Avec sauce caramel beurre salé
& cacahuètes caramélisées

Café Gourmand 7€

ICE CREAM

6€

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

Dulce De-Lish

Caramel beurre salé avec pépites
de caramel

Peanut Butter

Crème glacée au beurre
de cacahuète

RHUMS & WHISKY ^{4CL} & SCOTCH

Bacardi 7€

4 ans (Porto Rico)

Notes de miel, vanille & 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.

Caol Ila 9€

12 ans (Islay)

Nez tourbé, iodé et fumé. Bouche huileuse, fumée et fruitée. Final florale et hercabée.

Lagavulin 11€

16 ans (Islay)

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

Talisker 10€

10 ans (Port Ruighe)

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

Chivas 8€

12 ans (Speyside)

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

Craigellachie 11€

13 ans (Speyside)

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

Jameson (Irish Whisky) 8€

Jack Daniel's (USA) 8€

Four Roses (USA) 11€

Nikka 11€

(Japon)

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



WHO AM I ?



SOFTS

Pepsi, Pepsi Max 33cl
 Orangina 25cl
 Seven Up 33cl
 Limonade 25cl
 Lipton Ice Tea 25cl
Thé glacé à la pêche
 Diabolo 25cl
 Schweppes Agrum' 25cl
 Perrier 33cl
 London Essence Tonic 20cl
 Pago 20cl

4€50

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

Red Bull 25cl 5€

Water	50cl	100cl
Vittel	5€	6€50
San Pellegrino	5€	6€50



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



-18

PAS D'ALCOOL



À 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.

CAFÉ & CHOCOLAT

Café 1€80
Expresso / Café allongé / Déca
 Noisette 2€
 Double expresso 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



RÉSERVEZ VOTRE
 TABLE EN LIGNE

See you soon !