

UNDER pressure

25cl 3.50 / 50cl 6.50 / 150cl 18.00

- BLONDES 1947 LAGER 5.0°/
- GRIM BLONDE 6.7°/
- DUCASSE TRIPLE 9.0°/
- HOP HOUSE BY GUINNESS 5.0°/
- BROOKLYN LAGER 5.2°/
- BLANCHE 1664 5°/
- AMBRÉE SMITHWICK'S 4.3°/
- GRIM AMBRÉE 6.5°/
- LA BÊTE 8.0°/
- ROUGE GRIM ROUGE 6.7°/
- BRUNE GUINNESS® 4.2°/
- IPA CLOUDY JOB Milkshake IPA 5.8°/
- ST AUSTELL 5.5°/
- BROOKLYN DEFENDER 5.5°/

SUPPLÉMENT SIROP MATHIEU TEISSEIRE
demi +0.30 / pinte +0.50 / Pichet +1.50

WINES house

- BLANC..... 12cl / 75cl
- UBY - Côtes de Gascogne 4,50 / 25,00
- CHARDONNAY - Jamelle 4,00 / 20,00
- CROZES-HERMITAGE 5,50 / 29,00
Les Jalets, Domaine Jaboulet
- CHABLIS - Le Finage, 5,50 / 30,00
La Chablisienne
- ROUGE..... 12cl / 75cl
- CÔTES-DU-RHÔNE 4,00 / 20,00
Enfants Terribles, Vignerons
de Laudun-Chusclan
- PIC SAINT-LOUP 5,00 / 25,00
Hautes caves de la Gravette
- CROZES-HERMITAGE 5,50 / 29,00
Vins de Vienne
- CÔTE RÔTIE 7,50 / 45,00
Les Essartailles, vins de Vienne
- ROSÉ..... 12cl / 75cl
- CÔTES DE PROVENCE 4,50 / 25,00
Maur & More
- POTS..... 29cl / 46cl
- CÔTES-DU-RHÔNE - Rouge 6,00 / 10,00
- IGP MÉDITERRANÉE - Rosé 6,00 / 10,00
- VIQNIER Blanc 6,00 / 10,00
- CHAMPAGNE 10cl / 75cl
- LOUIS CASTER 8,00 / 60,00

MAIS AUSSI : WHISKIES, RHUM, VODKA, GIN, COCKTAILS...

ENJOY your MEAL ÉMILE

formule OF THE DAY*

PLAT DU JOUR 10.50

ENTRÉE + PLAT OU
PLAT + DESSERT 14.50

ENTRÉE + PLAT
+ DESSERT 18.00

*du lundi au samedi,
uniquement au déjeuner

formule BBC 18.00

BIÈRE* + BURGER + CAFÉ
avec supplément de 1€
pour le Manhattan

*25cl au choix

KID meal -10 ANS 8.00

Verres^{20cl} Pepsi, limo,
sirop, jus d'orange, ananas
ou pomme

ALBION BURGER
(steak 75g)

ou NUGGETS
DE POULET
(6 pièces)

Mousse au chocolat noir
ou Glaces au choix
(vanille, chocolat
ou fraise)

salad BOWL'Z

CÆSAR 12.00

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

COBB 12.00

Salade iceberg, avocat, œufs, émincés
de poulet, poitrine fumée, tomates
& oignons rouges

ALBION POKE BOWL 13.00

Tartare de saumon, betterave, lentilles,
choux chinois, tomates cerises, avocat
et riz basmati

VEGAN POKE BOWL 13.00

Falafels, salade verte, carottes râpées, choux
rouge, riz basmati, avocat et oignons rouges

THAÏ 13.00

Salade mélangée, boeuf mariné épicé, choux
chinois, pousse de soja, carotte, poivron mariné,
tomate cerise, vinaigrette asiatique

ITALIAN 13.00

Fusilloni, pesto rosso, burratina, bressaola,
tomate cerise, olives noires et pignon de pin

baba BAGEL

11.50

CAESAR

Pain Bagel artisanal, aiguillettes de poulet
panés, grana padano, sauce cæsar, crème
cheese, tomate, salade

NIÇOIS

Pain bagel artisanal, thon, crème cheese,
œuf dur, mayonnaise, olives noires, tomate,
oignon rouge, salade

huuuum BURGER*

SERVED WITH CHIPS & COLESLAW

THE BURGER
of the week Demandez à notre
burger team ! 13.90

ALBION 13.90

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

VEGGIE 13.90

Bun artisanal, steak Veggie, Cheddar, moutarde à
l'ancienne, salade, tomate, oignon rouge

MANHATTAN
PULLED PORK 14.90

En partenariat avec LE FUMOIR
FRANÇAIS
Bun artisanal, éffiloché de palette de porc,
boeuf pastrami, vieux Cheddar, pickles,
oignons frits, salade et sauce BBQ

ITALIAN 13.90

Bun artisanal steak, mozzarella, légume du soleil,
roquette, pesto vert, tomate, oignon

FRENCH RIVIERA 13.90

Bun artisanal, filet de poulet aux herbes, chèvre frais,
ratatouille, tapenade d'olive noire, roquette

COBB BURGER 13.90

Bun artisanal, filet de poulet panés, Cheddar, lard
grillé, purée d'avocat, mayonnaise, tomate, oignon,
salade

300g de viande !

VERSION XXL DE TOUS LES BURGERS +4.00

FLO *Bun artisanal de la Boulangerie

main MEALS

DELICIOUSLY SATISFYING &
CONSISTENTLY GOOD!

MEAT

TARTARE DE BŒUF 14.50

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

SIRLOIN STEAK 19.50

Entrecôte maturée 300g à la plancha,
frites maison, sauce Irish & salade

ONGLET DE BŒUF 19.00

Bœuf Angus 250g, frites maison,
salade, sel de Guérande & vinaigrette

STEAK & BREAKFAST 13.50

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

CARPACCIO DE BŒUF 14.50

Bœuf 200g*, pesto, copeaux de grana padano,
citron & frites maison

BROCHETTE 14.50

Poulet mariné, épices au piment chipolte
accompagné de pommes de terre grenaille et
fromage blanc aux herbes

FISH

FISH & CHIPS 13.50

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

TARTARE DE SAUMON 15.00

Tartare de saumon frais au couteau,
frites maison & salade malangée

TATAKI DE THON 19.50

Mi-cuit de thon mariné en croûte de sésame,
accompagné de légumes croquant

LISTE DES ORIGINES DES VIANDES ET DES ALLERGÈNES
CONSULTABLES SUR DEMANDE

Sides

+3.00

ACCOMPAGNEMENTS
SUPPLÉMENTAIRES

- + Salade mélangée
- + Ratatouille
- + Frites Maison
- + Coleslaw



SWEET corner

6.00

CAFÉ GOURMAND

MOUSSE AU CHOCOLAT

CHEESECAKE COULIS DU MOMENT

TIRAMISU

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES

SMOOTHIEBOWL MANGUE/
BANANE ET FLOCONS D'AVOINES

la crème de L'ICECREAM

6.00

SORBET BANANE / CRÈME GLACÉE
CHOCOLAT NOIR CROQUANT

CRÈME GLACÉE NOUGAT
DE MONTÉLIMAR / SORBET ABRICOT

CRÈME GLACÉE PÂTE À TARTINER /
SORBET MANDARINE

CRÈME GLACÉE VANILLE DE
MADAGASCAR-NOIX DE PÉCAN /
CRÈME GLACÉE CARAMEL
AU BEURRE SALÉ

CHEEEEEESE french kiss

FAISSELLE 4.00

Coulis de fruits rouges ou crème fraîche

ASSORTIMENT
DE FROMAGES 6.00

1/2 Saint-Marcellin + Comté
+ Fourme d'Ambert

CONSULTER LA CARTE COMPLÈTE



THE-ALBION.FR