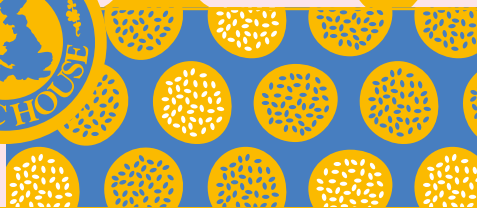


SUM-
MER
IS
COM-
MING



MEMBERS BEAT!

Bourgoin-Jallieu
CARTE MIDI



Bières

BOUTEILLES

7€

Trappistes 33cl

CHIMAY BLEUE 9°
TRIPLE KARMELIET 8.4°

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°
BARBAR 8.0°
DESPERADOS 5.9°
VERTE DU MONT-BLANC 6.9°
CORONA 4.6°
PÊCHE MEL'BUSH 8.5°

Blondes 33cl

BUDWEISER 5.0°
DUVEL 8.5°
KWAK 8.1°
DELIRIUM TREMENS 8.1°
LA CHOUFFE 8.0°
CUVÉE DES TROLLS 25cl 7.0°

Indian Pale Ale «IPA» 33cl

VEDETT IPA 5,5%
BREWDOG ELVIS JUICE 6,5%

ALE 33cl

BREWDOG DEAD PONY 3.8°

Free 33cl

NANNY STATE 0.5°
BREWDOG PUNK AF

Cider 33cl

MAGNERS CIDRE 4.5°

LADIES NIGHT

1
cocktail du soir
- OFFERT -
à toutes les ladies

TOUS
LES
MARDIS
18H - 22H

25cl

50cl

150cl

HAPPY HOURS TOUS LES JOURS 17-19H

PRESSIONS

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

25cl / 50cl / 150cl

Blondes

CARLSBERG 5.0°

4€ / 7€ / 19€

GRIM BLONDE 6.7°

4€50 / 8€ / 21€

DUCASSE TRIPLE 9.0°

HOP HOUSE

BY GUINNESS 5.0°

BROOKLYN LAGER 5.2°

4€50 / 8€ / 21€

Blanche

1664 BLANC 5°

4€50 / 8€ / 21€

Ambrées

KILKENNY 4.3°

GRIM AMBRÉE 6.5°

LA BÊTE 8.0°

4€50 / 8€ / 21€

Rouge

GRIM ROUGE 6.7°

4€50 / 8€ / 21€

Bruno

GUINNESS® 4.2°

4€50 / 8€ / 21€

IPA

ST AUSTELL 5.5°

BROOKLYN

DEFENDER 5.5

Vins

	12cl	75cl
Blanc		
DOMAINE DE JOY Côtes de Gascogne	4€50	25€
CHARDONNAY - Les Javelles	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!

4€00

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*

PLAT
DU JOUR
11€50

*du lundi au samedi, uniquement au déjeuner

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

BAYETTE DE BŒUF ANGUS.....18€50

Bœuf Angus 250g, accompagnée
de pommes grenailles

STEAK & BREAKFAST.....15€50

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

VERSION XXL.....20€

TARTARE DE BŒUF.....16€

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

VERSION XXL.....21€

TOMAHAWK DE VEAU.....26€

Veau rôti 450g, accompagné de
pommes grenailles & salade verte

FILET DE RUMSTEAK.....19€50

Rumsteak 200g, frites maison,
salade mélangée, sel de Guérande
& poivre mignonnette

SUPRÊME DE VOLAILLE.....16€50

Sauce Chimichurri, accompagné de
riz basmati

CARPACCIO DE BŒUF.....14€90

Bœuf 200g, Pesto, copeaux de Grana
Padano, citron & frites maison

POISSONS

FISH & CHIPS.....15€

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

TARTARE DE SAUMON.....17€

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

VERSION XXL.....22€

NOIX DE ST JACQUES.....24€50

Snackées et son tian de légumes
du soleil

ÃIOLI DE CABILLAUD.....19€

Accompagné de ses petits légumes

STEAK DE THON.....17€50

Mi-cuit accompagné de son Tian
de légumes du soleil

Garnitures.....4€

Frites,
Pommes grenailles,
Riz basmati,
Poêlée de légumes,
Coleslaw,
Salade mélangée

LISTE DES ORIGINES DES VIANDES
ET DES ALLERGÈNES CONSULTABLES SUR DEMANDE

PLAT DU JOUR
DESSERT DU JOUR
16€

Formule BBC

BIÈRE*
+ BURGER
+ CAFÉ

avec supplément
de 2€ pour le Manhattan

*25cl au choix

20€

HUUUUM BURGER

SERVED WITH CHIPS & COLESLAW



CLASSIQUE

XXL

VEGGIE*

*Galette de lentilles
(sauf Manhattan)

TOUS NOS BURGERS
EN VERSION...

BURGER DU MOMENT

Demandez à notre Team Burger !

CLASSIQUE
OU VEGGIE*

XXL

16€

20€

ALBION

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

16€

20€

BÉÉÉÉH

Bun artisanal, steak haché façon bouchère,
chèvre, poivrons marinés, moutarde au miel
& roquette

16€

20€

MANHATTAN PULLED PORK

18€*

22€

*classique
uniquement

En partenariat avec

LE FUMOIR FRANÇAIS

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

16€

20€

ITALIAN

Bun artisanal, Steak haché façon
bouchère, Mozzarella, chips de jambon cru,
Pesto & roquette

16€

20€

VERA CRUZ

Bun artisanal, poulet pané, guacamole,
Cheddar, chorizo

16€

20€

BRIXTON SPICY

Bun artisanal, steak haché façon bouchère;
vieux Cheddar, piments jalapeños, chorizo,
salade, tomates, oignons & Ketchup épicé

SALAD BOWL'Z

CÉSAR.....13€

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

ALBION POKE BOWL.....14€

Tartare de saumon, sucrose, carottes, guacamole, tomates & riz

Version VEGAN :

Falalels à la place du saumon

TATAKI DE BŒUF.....15€50

sur son lit de pousses de soja, mélange vermicelles, chou chinois, oignons, sésame & cacahuètes

ITALIAN.....13€50

Fusilloni, pesto, Burrata, pignons de pin & mortadelle

CRÉTOISE.....14€

Salade verte, melon, jambon Serrano, tomates cerises & Feta

FOCACCIA.....14€

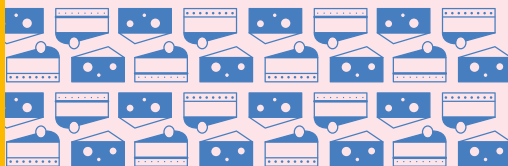
Burrata, tuile de Parmesan, tomates cerises et roquette accompagnée de sa salade verte

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

CRUMBLE FRAMBOISE

PROFITEROLES sauce chocolat & glace vanille

CHEESECAKE & son coulis aux fruits

PAVLOVA aux fruits rouges

CAFE GOURMAND.....7€

ICE CREAM 6,50€



COOKIE DOUGH

Crème glacée vanille avec morceaux de cookies

VANILLE 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

CARAMEL BROWNIE PARTY

Crème glacée caramel, sauce caramel salé avec Brownie fondant au cacao et chocolat

NETFLIX & CHILL'D

Crème glacée beurre de cacahuète, bretzels sucrés et salés, morceaux de Brownie

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

(*Vénézuela*)

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 épicée.

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 épicé, herbacé et légèrement
fumé. Bouche sucrée. Finale
laiteuse révélant la réglisse,
l'orge et la citronnelle.

OBAN

14 years (*Highlands*)

Nez léger et épicé 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 épicé 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
épicée, 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,
épicée et boisée, évoluant
sur fruits mûrs.

IRISH whisky 4cl

8€ **JAMESON**

8€ **BUSHMILLS**

WHISKY DISTILLERY
KING CAR

Soft

Soft DRINK'S

4€

PEPSI, PEPSI MAX 33cl

SEVEN UP 33cl

LIMONADE 25cl

FUZE TEA 25cl

DIABOLO 33cl

SCHWEPES LEMON, AGRUM* 25cl

PERRIER 33cl

LONDON ESSENCE TONIC 20cl

ZUEGG 20cl

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

RED BULL 5€

WATER 25cl / 50cl / 100cl

VITTEL 4€ 4€50 6€

SAN PELLEGRINO 4€ 4€50 6€

CAFÉ / CHOCOLAT

Espresso / Café allongé / Déca 1€60

Noisette 1€80

Double Espresso 5€00

Grand café crème 5€50

Cappuccino 5€80

Café Viennois 5€80

Chocolat Viennois

Chocolat chaud 5€50

THÉ / INFUSION

Pascal Hammour

Thé 5€50

Thé vert menthe / thé vert citron
thé vert fraise / thé noir royal ceylan /
thé noir earl grey

Infusion 5€50

Camomille / verveine / menthe



58 RUE DU PREMIER ATELIER
58300 BOURGOIN-JALLIEU

04 74 28 26 86

Pour toute demande de
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.

©Mabbie Stock / UNSPLASH / HARVEST.AGENCY