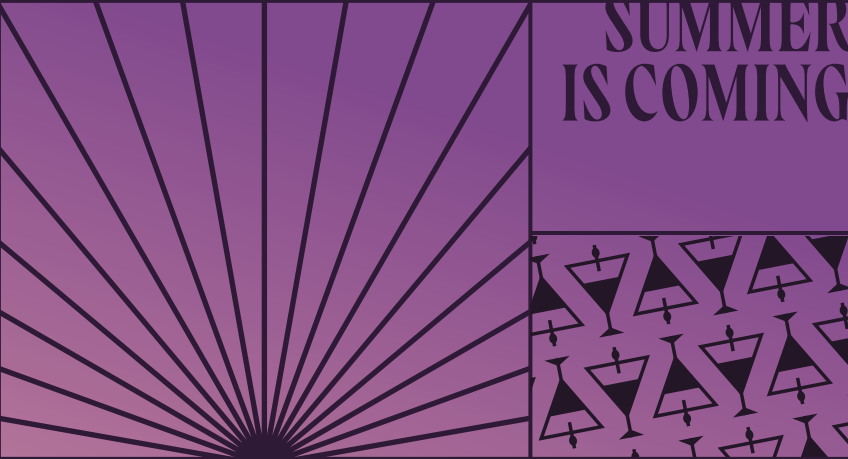


SUMMER
IS COMING



NEW'S EVEN

Bourgoin-Jallieu

CARTE

Soir



Bières

LADIES
NIGHT
TOUS
LES
MARDIS
18H-22H

HAPPY HOURS
TOUS LES JOURS 17-19H

1

cocktail du soir
OFFERT
à toutes les ladies

25cl

50cl

150cl

PRESSIONS

	25cl	50cl	150cl
Blondes	4€	7€	19€
CARLSBERG 5.0°			
.....			
GRIM BLONDE 6.7°	4€50	8€	21€
HOP HOUSE BY GUINNESS 5.0°			
BROOKLYN LAGER 5.2°			
Blanche	4€50	8€	21€
1664 BLANC 5.0°			
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€
ST AUSTELL 5.5°			
BROOKLYN DEFENDER 5.5°			

7€

Foamouss BOUTEILLES

- 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°

9€

COCK- TAIL

MOJITO (FRAISE, PASSION, FRAMBOISE)
Rhum blanc, citron vert, cassonade,
menthe & top perrier

PAPARAZZI

Gin bramble, St Germain, citron,
cranberry & purée de fraise

APEROL SEXY SOUR

Apérol, Vodka, citron, passion & cranberry

SPRITZ

Apérol, Prosecco & top Perrier

ALBION

Purée de fraise, Vodka, citron vert,
vanille & limonade

NECKER ISLAND

Rhum ambrée, passion, mangue,
citron vert & vanille

CAÏPIRINHA

Cachaça Leblon, citron vert, cassonade

EL PASO

Tequila, Cachaça, citron vert, lemon grass,
ananas & angostura

SUNSHINE IN LONDON

Pomme, Cranberry, concombre, St germain & Gin

ALERTE À MALIBU

Malibu, purée de mangue, citron vert, orange & cassis

CALABASAS

Midori, Rhum, ananas, passion & citron vert

Food



FOODING



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)

À partager

TENDERS CÉRÉALES.....10€

Tendres batonnets de poulet avec une panure aux céréales

CAMEMBERT RÔTI.....12€

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

MIX.....16€

Assortiment de charcuteries avec terrine & de fromages

NACHOS.....10€

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

CHEDDAR CHIPS.....7€

Frites recouvertes de Cheddar fondu et d'oignons frits

CALAMARI RINGS...7€

Beignets de calamars à la romaine

FALAFELS.....7€

Boulettes de pois chiches accompagnées de fromage blanc aux herbes

PLAY FOOD.....16€

Assortiment de wings de poulet, beignets de calamars & cheese balls au piment jalapeños

CHICKEN WINGS.....7€

Ailes de poulet épicées

SAUCISSON SEC À COUPER.....7€

CHIPS.....4€

Panière de frites

CHEESE BALLS.....9€

HOUMOUS & TAPENADE.....7€



HUUUUUM BURGER

TOUS
NOS BURGERS
EN VERSION...

CLASSIQUE

XXL

VEGGIE*

*Galette de lentilles
(sauf Manhattan)

SALAD BOWLZ

CÆSAR.....13€

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

ALBION

POKE BOWL.....14€

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

Version VEGAN :

Falafels à la place du saumon

ITALIAN.....13€50

Fusilloni, pesto, Burrata, pignons de pin & mortadelle

CLASSIQUE
OU VEGGIE*

XXL

ALBION

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

15€

19€

BÉÉÉÉH

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

15€

19€

**MANHATTAN
PULLED PORK**

En partenariat avec

LE FUMOIR
FRANÇAIS

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

17€*

21€

*classique
uniquement

VERA CRUZ

Bun artisanal, poulet pané, guacamole, Cheddar, chorizo

15€

19€

PLATS

DELICIOUSLY SATISFYING
& CONSISTENTLY GOOD!

Viandes

BAVETTE DE BŒUF ANGUS 18€50

Bœuf Angus 250g, accompagnée
de frites

CARPACCIO DE BŒUF 14€90

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

TARTARE DE BŒUF 16€

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

VERSION XXL 21€

STEAK & BREAKFAST 15€50

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

VERSION XXL 20€

Poissons

TARTARE DE SAUMON 17€

Tartare de saumon frais au couteau,
frites & salade mélangée

VERSION XXL 22€

FISH & CHIPS 15€

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

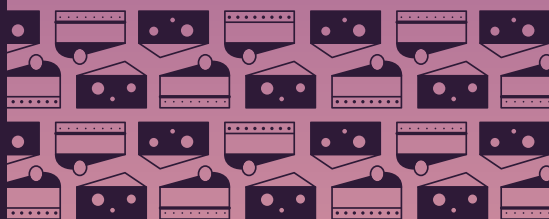
LISTE DES ORIGINES DES VIANDES
ET DES ALLERGENES CONSULTABLES SUR DEMANDE

FRENCH KISS FROMAGES

ASSORTIMENT
DE FROMAGES..... 7€

FAISSELLE..... 4€50

Coulis de fruits rouges ou crème fraîche



DESSERTS 6€50

BRIOCHE FACON
PAIN PERDU AU NUTELLA

CRUMBLE FRAMBOISE

CHEESECAKE
& son coulis aux fruits

PAVLOVA
aux fruits rouges

ICE CREAM 6€50



Pot Individuel 100 ml

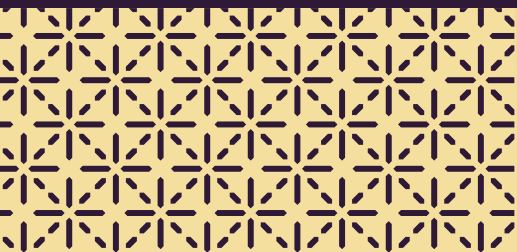
COOKIE DOUGH
Crème glacée vanille avec morceaux de cookies

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

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



Vins

Blanc

DOMAINE DE JOY

Côtes de Gascogne

CHARDONNAY - Les Jamelles

CROZES HERMITAGE

Les Jalets, Domaine Jaboulet

Rouge

COTE DU RHONE

Enfants Terribles, Vignerons
de Laudun-Chusclan

PIC SAINT-LOUP

Hautes caves de la Gravette

CROZES-HERMITAGE

Les Jalets, Domaine Jaboulet

Rosé

NOTE BLEUE

Champagne

PIPER-HEIDSIECK



12cl 75cl

4€50 25€

4€50 25€

7€ 39€

4€ 20€

5€50 29€

7€ 39€

4€50 25€

80€

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€

Pots

CÔTES-DU-RHÔNE - Rouge

IGP MÉDITERRANÉE - Rosé

VIOGNIER - Blanc



29cl 46cl

7€50 12€

AL' **4€**
APÉRO!

MARTINI ROSSO, BLANCO 6cl

PORTO 6cl / SUZE 4cl

KIR AU VIN BLANC 12cl

Cassis, mûre, pêche de vigne, framboise

4cl

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 torrifiée.
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 épice.
Finale épicée.

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,
astréante.

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 & SCOTCH

Soft

6€00

MOCK-TAIL

TINDER

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

BORA-BORA

Jus de mangue, jus d'ananas, citron vert & sirop de grenadine

HOLY MOLY

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

VIRGIN MOJITO

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

VASY GINGER

Sirop de concombre, jus de citron vert, purée de fruits de la passion, jus d'ananas & ginger beer

4€

SOFT DRINK'S

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

4€

4€50

6€

SAN PELLEGRINO



38 RUE DU PREMIER ATELIER
38300 BOURGOIN-JALLIEU

04 74 28 26 86

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



-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.

© Adobe Stock / UNSPLASH / HARVEST AGENCY