

M E N U

BRASSERIE ALBION

ENTRÉES & SNACKS



PIOCHÉE DE FRITES

6.50 \$

Servies avec ketchup et choix de mayo nature, aioli, épicée, coriande lime ou végénaise

RILLETTES DE SAUMON

12 \$

Effiloché de saumon avec fromage à la crème, pistache, citron et canneberge. Servi froid avec pain ciabatta.

POULET FRIT STYLE CORÉEN

11 \$

Morceaux de poulet frits style coréen, nappés d'une sauce sucrée et légèrement relevée. Garnis d'oignons verts, graines de sésames et sauce style Aji Verde. Servis sur lit de chou et de salade iceberg.



RONDELLES D'OIGNONS

8.75 \$

Panure à la bière, une pincée d'épices cajun & sauce moutarde et miel.



BÂTONNETS DE MOZZARELLA

8.75 \$

Sauce marinara.

NACHOS



CLASSIQUE



P 18.50 \$

G 31 \$

Chips de maïs, olives noires tranchées, jalapeños marinés maison, Monterey-jack et mozzarella gratinés. Servi avec crème sûre et salsa.

CARNIVORE



P 21 \$

G 36.25 \$

Même recette que notre classique, mais avec du délicieux bacon. Servi avec crème sûre et salsa.

AILES DE POULET

AILES DE POULET NATURE

Enrobées de notre mélange d'épices.

6

12 \$

12

22 \$

24

40 \$

AILES DE POULET BUFFALO

Enrobées de notre mélange d'épices et de sauce buffalo.

6

12.25 \$

12

23 \$

24

43 \$

AILES DE POULET CORÉENNE

Enrobées de notre mélange d'épices et nappé d'une sauce sucrée et légèrement relevé.

6

14.25 \$

12

26.75 \$

24

50 \$

SALADES



PETITE VERTE



6.50 \$

Mélange de laitues, chou rouge, carottes, radis, pousses de tournesol, vinaigrette maison.



GRANDE SALADE DU CHEF



15 \$

Concombres, poivrons rouges, tomates cerises, oignons marinés, carottes, radis melon, mélange de salade et vinaigrette maison.

SALADE CÉSAR

Acc. 10 \$ Repas 17 \$

Vinaigrette césar maison, bacon, croûtons à l'ail et parmesan.

SALADE CÉSAR AU POULET

Repas 24 \$

Notre excellente salade césar garnie de poitrine de poulet.



SALADE AU TEMPEH

23 \$

Salade, tempeh fumé à l'érable, végénaise, bleuets, radis melon, carottes, pommes et pacanes à l'érable.

SALADE NIÇOISE

26 \$

Salade, saumon fumé à chaud dans notre fumoir, concombres, olives Kalamata, tomates cerises, radis melon, poivrons rouges, œuf à la coque et vinaigrette niçoise.



Sans gluten



Salade au tempeh

POUTINE

	<u>Acc.</u>	<u>Repas</u>
RÉGULIÈRE	10.25 \$	16.25 \$
BACON	12.75 \$	21.50 \$
POULET POPCORN		23.50 \$
Nature		26.00 \$
Buffalo		28.75 \$
Coréen		24.00 \$
PIMPÉE	14.25 \$	

➔ Crème sûre, bacon et oignons verts.

Toutes nos poutines sont faites avec du fromage en grains de la Fromagerie Roy à Rawdon, des frites 100% maison et notre sauce brune à la bière noire.



PLATS

POGOS CHEDDAR ET BACON

2 saucisses bacon-cheddar de Cochon Cent Façons enrobées de notre batter à la bière.
Servis avec mi-frites et mi-salade de chou et mayo coriandre-lime.

27 \$

FISH N'CHIPS

Un filet de 5oz de longe de merlu panés à la bière Albion Bitter. Servis avec sauce tartare, frites maison et salade verte.

26 \$

HAMBURGER STEAK

6 oz de bœuf 100% Angus canadien, servi avec notre sauce à poutine, champignons et oignons et frites.

Simple 21 \$

Double 27 \$

TARTARE DE SAUMON

Mayo à la monarde et poivre rose, concombres, ciboulette et panais frit.
Servi avec croustons et accompagnement au choix.

35 \$

BURGERS

CLASSIQUE

6 OZ de bœuf 100% Angus Canadien, bacon, sauce maison, oignons frits, fromage, tomate, laitue et cornichons.

26.50 \$

POULET FRIT CORÉEN

Poulet frit nappé d'une sauce sucrée et légèrement relevé. Garni de mélange de choux et d'iceberg, concombre et sauce Aji Verde.

26.50 \$

POULET

Poitrine de poulet, fromage suisse, salade iceberg, tomates, oignons rouges, mayonnaise épicée.

25 \$

BURGER POMME-BACON-ÉRABLE

6 oz de bœuf 100% Angus canadien, bacon, avec oignons frits, pommes caramélisées à l'érable, mayonnaise, sirop d'érable, roquette et fromage suisse.

26.50 \$

BISON

Bison de la Terre des Bisons à Rawdon, fromage Victor et Berthold, champignons, tomates, roquette et sauce à la bière.

31 \$

TEMPEH FUMÉ

Tempeh fumé dans notre fumoir, avec marinade sriracha-érable. Garni de roquette, concombres, champignons, oignons sautés et végétarienne. Dans un pain végétarien.

24 \$



AU CHOIX :

Frites
Salade verte
Salade de chou
Mi-frites - Mi-salade extra 1 \$
Salade César extra 5 \$
Poutine extra 5 \$
Rondelle extra 4.50 \$
Extra mayo 0.50 \$

Choix de mayonnaises avec vos frites:

- Nature

- Aioli

- Épicée

- Coriandre lime

- Végétarienne



Changez le pain de votre burger pour un pain sans gluten pour un supplément de 1 \$

POGO CHEDDAR ET BACON

12.50 \$

1 saucisse bacon-cheddar de Cochon Cent Façon enrobée de notre batter à la bière.

MINI-FISH N'CHIPS

13 \$

Bin différent du poisson pané congelé qu'on met au four!
Servi avec des frites.

BURGER

12 \$

Un vrai bon burger, sauce maison avec du fromage, du bacon, tomates, laitue, oignons frits et cornichons.
Servi avec des frites.

RONDELLES D'OIGNONS

8.75 \$

Servies avec notre sauce moutarde au miel.



BÂTONNETS DE FROMAGE

8 \$

4 Bâtonnets servis avec une sauce marinara.

AILES DE POULET

9 \$

4 ailes de poulet, sauce aigre-douce, servies avec frites.

P'TITE FRITE MAISON

3 \$

Des vraies frites maison faites à partir de la patate de A à Z, servies avec mayo et ketchup.

P'TITE POUTINE DE L'ALBION

Est-ce que c'est la meilleure poutine au monde? OUI!

CLASSIQUE

10.25 \$

BACON

12.75 \$

Albion Cidres de Pays



CIDRES

EN FÛT

Coupe / Verre / Pinte

L'ASSEMBLAGE SANS PRÉTENTION 3, ALBION - CIDRES DE PAYS, (SAINTE-MÉLANIE) 6.5%

5.50 / 9.75 / 12 \$

CIDRE NATURE Le résultat de beaucoup d'heures passées à glaner des pommes sauvages dans les friches et coulées de Ste-Mélanie. Plusieurs pommes typées et tanniques ont été choisies pour apporter leur complexité à cet assemblage. Certaines pommes gelées dans l'arbre font même partie du mélange.

À LA BOUTEILLE



DOUX, QUI SÈME RÉCOLTE,
ST-JEAN DE MATHA, 6% (341 ml) CIDRE DOUX

6.50 \$

PEAUCHEMIN, CHEMIN DES SEPT
QUÉBEC, 7.3% (750 ML) CIDRE D'ASSEMBLAGE

31 \$

TURBO PÉCHÉ, CHEMIN DES SEPT
QUÉBEC, 8.5% (750 ML) CIDRE FERMIER PÉTILLANT

30 \$

BOIS DE COEUR, L'ENRACINÉ
LA GUADELOUPE, 5.9% (750 ML) CIDRE DEMI-SEC.

33 \$

RUBINETTE, CIDRERIE MILTON
HEMMINGFORD, 9.5% (750 ML) CIDRE BRUT PÉTILLANT

33 \$

SANTA CLARA ERRANT, SOMNAMBULE
ST-HENRI, 6.3% (750 ML) ASSEMBLAGE DE POMMES HÂTIVES

33 \$

POMMÉ, SOMNAMBULE
ST-HENRI, 0% (330 ML) JUS DE POMMES PÉTILLANT

7.50 \$

TURBO BRUT, CHEMIN DES SEPT
MONT ROUGE, 7.5% (750ml) CIDRE FERMIER PÉTILLANT

29 \$

VIEILLE BRANCHE, L'ENRACINÉ
LA GUADELOUPE, 5.9% (750 ML) CIDRE PERLANT BRUT

33 \$

BOIS LIBRE, L'ENRACINÉ
LA GUADELOUPE, QC, 6.2% (750 ML) CIDRE BRUT

33 \$

ROXBURY RUSSET, CIDRERIE MILTON
HEMMINGFORD, 6.9% (750ML) CIDRE BRUT PÉTILLANT

33 \$

POMMES D'ÉTÉ, POMMES PERDUES
CHÉNÉVILLE, 5.5% (750 ML) FERMIER AVEC POMMES SAUVAGES

36 \$

VINS

AU VERRE / À LA BOUTEILLE

DAO 2024, AGEDA DE PENALVA 9 \$ / 35.50 \$
PORTUGAL BLANC, Cépages : Encruzado, Cercial, Malvasia fina.

VALPOLICELLA BOLLA CLASSICO 2024 9.50\$ / 38 \$
VÉNÉTIE, ITALIE ROUGE, Cépages : Corvina et Rondinella.

BERONIA RIOJA RESERVA 2020 12.50 \$ / 50 \$
ESPAGNE ROUGE, Cépages : Tempranillo, Graciano, Mazuelo.

PINOT GRIGIO, LIANO 2025 10.50 \$ / 43 \$
ITALIE BLANC BIO, Cépages : 100% Pinot Grigio.

DAO INDIGENA ROSÉ 2024 9.50 \$ / 38\$
DAO, PORTUGAL ROSÉ, Cépages : Touriga Nacional, Tinta Roriz.

À LA BOUTEILLE SEULEMENT

BLANCS

FRONTENAC GRIS 2023 32 \$
GAGLIANO (QUÉBEC) BLANC, Cépage : Frontenac Gris.

CIELLO BLANCO 2024, DOMAINE NORMANNO 40 \$
ITALIE, SICILE BLANC BIO NATURE, Cépages : Catarratto

GRÜNER VELTLINER 2023 42 \$
AUTRICHE BLANC BIO/NATURE, Cépages : Grüner Veltliner.

L'AIR DE RIEN 2022, TÊTES AU VENT 49 \$
QUÉBEC BLANC NATURE, Cépage : Vidal, Seyval, Frontenac blanc.

LA CACHE 2023 DOMAINE POLISSON 58 \$
QUÉBEC BLANC, Cépages : 65% Chardonnay et 35% Chenin.

PETIT SALÉ 2023, DOMAINE DE ROQUEFORT 65 \$
FRANCE BLANC, Cépages : Clairette, Ugni Blanc, Vermentino.

RIESLING GUNDELSBACH 2020, GOLD 69 \$
ALLEMAGNE BLANC NATURE, Cépage : 100% Riesling.

WEISSBURGUNDER ET CHARDONNAY LEON GOLD 2022 85 \$
ALLEMAGNE BLANC, Cépages : Weissburgunder (pinot blanc) et Chardonnay

LA MASCOTA CHARDONNAY MENDOZA 2022 38 \$
ARGENTINE BLANC, Cépage : Chardonnay.

TÊTE BLANCHE, LES TÊTES 42 \$
FRANCE BLANC BIO, Cépages : Chenin Blanc, Roussane, Sauvignon Blanc.

P'TIT MAUDIT 2024, VIGNOBLE DU VENT MAUDIT 49 \$
BERTHIER, QC BLANC PET NAT, Cépages : Somerset, Montréal Blues

AND THE WINNER IS...2023 CELLER CREDO 54 \$
PENEDÈS, ESPAGNE BLANC, Cépages : 85% Xarel-Lo, 8% Macabeo, 5% Parellada (1% Grenache Noir, 1% Malvasia); vendanges manuelles.

LA BRÈCHE 2023 DOMAINE POLISSON 58 \$
QUÉBEC BLANC, Cépage : Chardonnay.

CHARDONNAY, COTEAUX BOURGUIGNONS 2022 66 \$
DOMAINE BILLARD, FRANCE BLANC, Cépage : Chardonnay.

ARBOIS SAVAGNIN 2017, DOMAINE AMÉLIE GUILLOT 78 \$
JURA, FRANCE BLANC DE JURA, Cépage : Savagnin.

ABRIL, AZUL Y GARANZA 2022 38 \$
ESPAGNE ROUGE BIO, Cépages : Tempranillo, Merlot.

TINELLO, GAGLIANO 2022 38 \$
QUÉBEC ROUGE, Cépage : Frontenac, Sabrevois.

MEINKLANG KONTAKT ROUGE 2022 43 \$
AUTRICHE ROUGE BIO NATURE, Cépages : Saint-Laurent, Zweigelt.

MARILUNA BOBAL UTIEL-REQUENA 2023, SIERRA NORTE 43 \$
ESPAGNE ROUGE BIO, Cépages : 100 % Bobal.

CABERNET SAUVIGNON 2022, FAMILLE DESCOMBE 49 \$
FRANCE ROUGE, Cépage : Cabernet Sauvignon.

LA CACHE 2023 DOMAINE POLISSON 58 \$
QUÉBEC ROUGE, Cépages : Pinot Noir, Gamay et Cabernet Franc.

ARBOIS TROUSSEAU 2020, DOMAINE AMÉLIE GUILLOT 60 \$
JURA, FRANCE ROUGE DE JURA, Cépage : Trousseau.

LA BUTTE 2021, JOY HILL 62 \$
QUÉBEC ROUGE NATURE, Cépage : Blaufrankisch.

GALICHETS 2011, DOMAINE DE LA CHEVALERIE 76 \$
FRANCE ROUGE BIODYNAMIQUE, Cépages : Cabernets Franc.

GUEULE DE LOUP 2022, DOMAINE DE ROQUEFORT 80 \$
FRANCE ROUGE, Cépages : Grenache, Cinsault, Cabernet.

LEDOGAR 2019, DOMAINE LEDOGAR 100 \$
FRANCE ROUGE BIO, Cépages : Carignan, Mourvèdre, Grenache.

BULLES

G MOUSSEUX 2022, GAGLIANO 39 \$
QUÉBEC BLANC MOUSSEUX, Cépages : Frontenac Gris, Frontenac Blanc.

CÉRÉMONIE 2021, JOY HILL 75 \$
QUÉBEC BLANC MOUSSEUX, Cépage : Gamay.

KONTAKT 2023, MEINKLANG 45 \$
AUTRICHE VIN ORANGE, Cépages: Welschriesling, Pinot Gris, Traminer.

UBUNTU 2021, DOMAINE LES TERRES PROMISES 65 \$
ESPAGNE ROSÉ BIO, Cépages : Merlot, Carignan, Carignan Blanc, Grenache.

ROUGES

CIELLO ROSSO 2024, DOMAINE NORMANNO 40 \$
ITALIE, SICILE ROUGE BIO NATURE, Cépages : Nero d'avola

ONOREVOLÉ 2021, GAGLIANO 49 \$
QUÉBEC ROUGE, Cépages : Petite Pearl, Frontenac.

NATIVE RÉMI POUIZIN 2023 49 \$
RHÔNE. FRANCE ROUGE BIO NATURE, Cépages : Grenache, Syrah.

VIEUX VIGNEAU 2021, CHÂTEAU HAUT SAINT CLAIR 49 \$
BORDEAUX, FRANCE ROUGE, Cépage : Merlot.

LA BRÈCHE 2023 DOMAINE POLISSON 58 \$
QUÉBEC ROUGE, Cépages : 50% Pinot Noir, 50% Gamay.

APACHE 2022 65 \$
FRANCE ROUGE, Cépages : Carignan, Grenache, Mourvèdre.

ZE PÉPÉ RED OUAINE 2021 75 \$
FRANCE, RHÔNE ROUGE, Cépages : Grenache et Syrah.

LANGHE NEBBIOLO COSI 2020, CAMPARO 79 \$
ITALIE ROUGE, Cépages : Nebbiolo.

LE P'TIT QUINQUIN CÔTEAUX BOURGUIGNONS 2022 97 \$
FRANCE ROUGE BIODYNAMIQUE, Cépages : Gamay, Pinot Noir.

TROUSSEAU LES GAUTIÈRES 2020, DOMAINE PIGNIER 140 \$
JURA, FRANCE ROUGE BIODYNAMIQUE, Cépage : Trousseau.

DIBON 2021, DOMAINE LES TERRES PROMISES 43 \$
ESPAGNE BLANC MOUSSEUX BIO, Cépages: Xa-rello, Macabeo, Parellada.

CHAMPAGNE TRADITION 2022, DOM. LELARGE-PUGEOT 160 \$
FRANCE BLANC MOUSSEUX BIO, Cépage: Pinot Meunier, Pinot noir, Chardonnay.

ORANGES ET ROSÉS

REBELA ROSA 2021, SLOBODNÉ 49 \$
SLOVAQUIE ROSÉ, Cépages : Blaufrankisch et Cabernet Sauvignon.



FIERS DE SUPPORTER NOS FOURNISSEURS LOCAUX



ÉP CURIEN
BOULANGERIE ARTISANALE



DESSERTS

GÂTEAU AU FROMAGE 8.00 \$

ROCHER 10.00 \$

MACARON À LA CRÈME GLACÉE 9.50 \$

(Demandez à votre serveur pour les saveurs disponibles)



L'INSATIABLE
ÉPICERIE FINE