



ENTRÉES / ACCOMPAGNEMENTS

Entrée du jour	P.M.
Potage du jour	5
Salade verte	7
Tartare de bœuf, croûtons	10
Tartare de saumon gingembre et lime	10
Frites et mayonnaise maison	6

PLATS PRINCIPAUX

Suggestion du chef *	P.M.
La salade d'Albert	20
Oeuf poché, légumes croquants, chèvre, amandes et agrumes	
Omelette chorizo, fromages d'ici et fines herbes	19
Salade de légumes croquants	
Tartare de saumon lime et gingembre	25
Salade verte et croûtons	
Tartare de bœuf, vinaigrette fumée	25
Salade verte et croûtons	
Arrivage du jour	P.M.
Variation de betteraves, sauce gourmande aux noisettes	
Pappardelle forestière	23
Champignons, magret de canard séché, radis noir et feta	
Bavette de Veau	25
Pommes Dauphine, sucrine grillée, demi-glace réduction béarnaise	
Burger de boeuf	20
Bacon, oignons caramélisés, salade de choux, cornichons	
Au choix : Chèvre, Bleu ou Cheddar	
DESSERT FROMAGES	
Dessert du jour	7
Fromage du Québec (40gr)	7

BOISSONS

Eau minérale	3 5
Thé glacé	4
Bière de gingembre	4
Soda au gingembre	4
Limonade sicilienne	4
Boissons gazeuses	3
Virgin Caesar - Walter	5

BIÈRES 12 oz | 20 oz

Sapporo	5.5 7.5
1664 Kronenbourg Blanche	6 8
Okanagan Spring, Pale ale	5 7

Noire de Chambly (bouteille 750 ml)	12
-------------------------------------	----

COCKTAILS - LES CLASSIQUES D'ALBERT

Spritz Contratto	10
Negroni ou Boulevardier	11
Martini vodka White keys	12
Martini gin Dillon's	13
Bloody Caesar Walter	9
Gin-Gingembre-Lime	9
Old Fashioned	10
Cocktail du jour	12

VINS D'IMPORTATION PRIVÉE

Sélection au verre à l'ardoise.
 Nous avons également un grand choix de
 bouteilles au cellier. Demandez la carte !

CAFÉS / INFUSIONS

Espresso court / Allongé	3
Américano	3,5
Macchiato	3,5
Cappuccino / Café au lait	4,5
Café "comique" d'Albert	8,5
Tisane / Thé	3,5
Menthe, Citron ou Camomille	
English breakfast, Earl Grey ou Thé Vert	

* Plat végétarien possible



FIRST COURSES / SIDES

Chef's daily special	M.P.
Soup "du jour"	5
Green salad	7
Classic Beef Tartare	10
Ginger and lime Salmon Tartare	10
Home made fries and mayo	6

MAIN COURSES

Chef's suggestion *	M.P.
Albert's salad	20
Poached egg, veggies, goat cheese, almonds and citrus	

Omelet with chorizo, cheese and herbs	19
Green salad with herbs	

Ginger and lime Salmon Tartare	25
Green salad , croutons	

Classic Beef Tartare, smoked vinaigrette	25
Green salad , croutons	

Fish of the day	M.P.
Variation of beets, gourmet sauce with hazelnuts	

Pappardelle with mushrooms	23
Mushrooms, dried duck breast, black radish and feta cheese	

Grilled Flank Veal (Steak)	25
Grilled salad, crispy potatoes	

Beef burger	20
Bacon, caramelized onions, cabbage salad, pickles	
Choice of Goat, Blue or Cheddar cheese	

DESSERT / CHEESE

Dessert of the day	7
Selection of local fine cheese (40 gr.)	7

Drinks

Eska Sparkling	3 5
Ice Tea	4
Ginger beer	4
Ginger Ale	4
Sicilian lemonade	4
Soft drinks	3
Virgin Caesar - Walter	5

Beers	12 oz 20 oz
-------	---------------

Sapporo	5.5 7.5
1664 Kronenbourg White	6 8
Okanagan Spring, Pale ale	5 7

Noire de Chambly (bottle 750 ml)	12
----------------------------------	----

COCKTAILS - ALBERT'S CLASSICS

Spritz Contratto	10
Negroni or Boulevardier	11
Vodka Martini White keys	12
Gin Martini Dillon's	13
Bloody Caesar Walter	9
Gin Ginger Lime	9
Old Fashioned	10
Cocktail of the day	12

PRIVATE IMPORTATION WINES

Wine pairing by the glass on the board
 A large selection of bottles are available in the cellar...
 Ask for the list!

COFFEE / TEA

Espresso short / long	3
Americano	3,5
Macchiato	3,5
Cappuccino / Latte	4,5
Albert's special coffee	8,5
Herbal Tea / Tea	3,5
Mint, Lemon or Camomile	
English breakfast, Earl Grey or Green tea	

* Vegetarian options available