



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	21
Oeuf poché, légumes croquants, pêches, feta, amandes et miel	
Omelette épinard, chèvre et fines herbes	20
Salade de légumes croquants	
Tartare de saumon lime, gingembre et Granny Smith	25
Salade verte et croûtons	
Tartare de bœuf, vinaigrette fumée et échalotes frites	25
Salade verte et croûtons	
Arrivage du jour	P.M.
Ratatouille déconstruite, cajou et jus acidulé	
Pappardelle Pesto	23
Basilic, tomates, parmesan et prosciutto	
Bavette de Veau	25
Pommes Dauphine, sucrine grillée, sauce chimichurri	
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	6 8
1664 Kronenbourg Blanche	6 8
Okanagan Spring, Pale ale	6 8
Bière sans alcool	5

COCKTAILS - LES CLASSIQUES D'ALBERT

Spritz Contrato	10
Negroni ou Boulevardier	11
Martini vodka White keys	12
Martini gin Dillon's	13
Bloody Caesar Walter	9
Gin-Gingembre-Lime	10
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	21
Poached egg, veggies, peaches, feta cheese, almonds and honey	
Omelet with spinach, goat cheese and herbs	20
Green salad with herbs	
Ginger and lime Salmon Tartare and granny smith apple	25
Green salad , croutons	
Classic Beef Tartare, smoked vinaigrette, fried shallots	25
Green salad , croutons	
Fish of the day	M.P.
Ratatouille, gourmet sauce with cashew	
Pappardelle with Pesto	23
Basil, tomatoes, parmesan cheese and prosciutto	
Grilled Flank Veal (Steak)	25
Grilled salad, crispy potatoes, chimichurri sauce	
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	6 8
1664 Kronenbourg White	6 8
Okanagan Spring, Pale ale	6 8
Non-Alcoholic Beer	5

COCKTAILS - ALBERT'S CLASSICS

Spritz Contrato	10
Negroni or Boulevardier	11
Vodka Martini White keys	12
Gin Martini Dillon's	13
Bloody Caesar Walter	9
Gin Ginger Lime	10
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 option available