



ENTRÉES / ACCOMPAGNEMENTS

Entrée du jour	P.M.
Potage du jour	5
Salade verte	8
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 22
Oeuf poché, légumes croquants, pommes, fromage bleu, noix de Grenoble

Omelette, prosciutto, cheddar vieilli et estragon 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.
Lentilles deux façons, carottes, bacon et érable

Fras Tagliatelle au Magret de canard 25
Pleurotes, poireaux, crème, parmesan et roquette

Bavette de Bœuf 26
Pommes Dauphine aux carottes, petits pois, sucrine grillée, sauce demi-glace

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
Café Gourmand	9

* Plat végétarien possible

BOISSONS

Eau minérale	3,5 6
Thé glacé	4
Bière de gingembre	4
Soda au gingembre	4
Limonata SanPellegrino	4
Boissons gazeuses	3
Virgin Caesar - Walter	5

BIÈRES 12 oz | 20 oz

Sapporo	6 8
Okanagan Spring, Pale ale	6 8
Bière de saison	7 9
Bière sans alcool	5

COCKTAILS - LES CLASSIQUES D'ALBERT

Spritz Contrato	10
Negroni ou Boulevardier	11
Martini vodka Premium	12
Martini gin Premium	13
Bloody Caesar Walter	9
Gin-Gingembre-Lime	12
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. Voir votre serveur !

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	



FIRST COURSES / SIDES

Chef's daily special	M.P.
Soup "du jour"	5
Green salad	8
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	22
Poached egg, veggies, apples, blue cheese, walnuts	

Omelet with prosciutto, old cheddar cheese	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.
Lentils, carrots, bacon and maple sirup	

FrasTagliatelle with duck breast	25
Oyster mushrooms, Leeks, cream, parmesan cheese and arugula	

Grilled Flank Beef (Steak)	26
Dauphine potatoes with carrots, peas, grilled salad, demi-glace 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
Gourmet coffee	9

* Vegetarian option available

Drinks

Eska Sparkling	3,5 6
Ice Tea	4
Ginger beer	4
Ginger Ale	4
SanPellegrino limonata	4
Soft drinks	3
Virgin Caesar - Walter	5

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

Sapporo	6 8
Okanagan Spring, Pale ale	6 8
Seasonal Beer	7 9

Non-Alcoholic Beer	5
--------------------	---

COCKTAILS - ALBERT'S CLASSICS

Spritz Contrato	10
Negroni or Boulevardier	11
Vodka Martini Premium	12
Gin Martini Premium	13
Bloody Caesar Walter	9
Gin Ginger Lime	12
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 your waiter!

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	