



ENTRÉES | ACCOMPAGNEMENTS

Entrée du jour	P.M.
Potage du jour	5
Salade verte	9
Tartare de bœuf, croûtons	12
Tartare de saumon gingembre et lime	12
Frites et mayonnaise maison	6

PLATS PRINCIPAUX

Suggestion du chef *	P.M.
La salade d'Albert	23
Oeuf poché, légumes croquants, Feta, amandes et échalotes marinées	
Omelette champignons, poireaux, fromage et ciboulette	21
Salade de légumes croquants	
Tartare de saumon lime, gingembre, Granny Smith	26
Salade verte, croûtons et câpres frites	
Tartare de bœuf, vinaigrette fumée et échalotes frites	26
Salade verte et croûtons	
Fish & Chips	24
Frites, salade, sauce tartare	
FrasTagliatelles au Pesto	26
Pesto basilic, noix de Grenoble rôties, parmesan, tomates cerise et roquette	
Grillade du jour	P.M.
Frites, salade, sauce au poivre et demi-glace	
Burger de boeuf	21
Bacon, oignons caramélisés, salade de choux, cornichons	
Au choix : Fromage à la crème, Bleu ou Cheddar	
DESSERT FROMAGES	
Dessert du jour	7
Fromage du Québec (40gr)	7

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	7 9
Okanagan Spring, Pale ale	7 9
Bière de saison	8 10
Noire de Chambly (750ml)	14
Bière sans alcool	6

COCKTAILS - LES CLASSIQUES D'ALBERT

Spritz Contrato	12
Negroni ou Boulevardier	12
Martini vodka Premium	13
Martini gin Premium	13
Bloody Caesar Walter	10
Gin-Gingembre-Lime	13
Old Fashioned	12
Cocktail du jour	13

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	3,00
Américano	3,50
Macchiato	3,50
Cappuccino / Café au lait	4,50
Café "comique" d'Albert	8,50
Tisane / Thé	3,50
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	9
Classic Beef Tartare	12
Ginger and lime Salmon Tartare	12
Home made fries and mayo	6

MAIN COURSES

Chef's suggestion *	M.P.
Albert's salad	23
Poached egg, crunchy veggies, Feta chesse, almonds and marinated shallots	

Omelet with mushroom, leeks, cream, parmesan cheese	21
Green salad with herbs	

Ginger and lime salmon tartare and Granny Smith apple	26
Green salad , croutons, fried capers	

Classic beef tartare, smoked vinaigrette, fried shallots	26
Green salad , croutons	

Fish & Chips	24
Fries, salad, tartar sauce	

Pesto FraTagliatelles	26
Basil pesto, roasted walnuts, parmesan cheese, cherry tomatoes and arugula	

Grill of the day (Steak)	M.P.
Fries, salad, pepper sauce and demi-glace	

Beef burger	21
Bacon, caramelized onions, cabbage salad, pickles	
Choice of cream cheese, Blue or Cheddar cheese	

DESSERT | CHEESE

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

* 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	7 9
Okanagan Spring, Pale ale	7 9
Seasonal Beer	8 10
Noire de Chambly (750ml)	14
Non-Alcoholic Beer	6

COCKTAILS - ALBERT'S CLASSICS

Spritz Contrato	12
Negroni or Boulevardier	12
Vodka Martini Premium	13
Gin Martini Premium	13
Bloody Caesar Walter	10
Gin Ginger Lime	13
Old Fashioned	12
Cocktail of the day	13

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	3,00
Americano	3,50
Macchiato	3,50
Cappuccino / Latte	4,50
Albert's special coffee	8,50
Herbal Tea / Tea	3,50
Mint, Lemon or Camomile	
English breakfast, Earl Grey or Green tea	