



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, Cromesquis de chèvre, amandes et miel	
Omelette, prosciutto, fromages d'ici	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.
Haricots blancs comme un Cassoulet, bacon braisé et bette à carde	
Fras Tagliatelles au Magret de canard séché	25
Pleurotes, poireaux, crème, parmesan et roquette	
Bavette de Veau grillée	26
Pommes Dauphine, sucrose grillée, sauce au poivre et 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

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	

* Plat végétarien possible



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, crunchy veggies, Goat Cromesquis, almonds and honey

Omelet with prosciutto, fromages d'ici 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.

White beans " Cassoulet Style", braised bacon and Swiss Chard

FrasTagliatelles with duck breast 25

Oyster mushrooms, leeks, cream, parmesan cheese and arugula

Grilled Flank Veal (Steak) 26

Dauphine potatoes, grilled salad, Pepper sauce and demi-glace

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

* 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	