

Le Robbery



Restaurant - Pizzeria
Crêperie - Grill

2, Place du Six Juin 44 - 14500 Vire

Tél. 02 31 67 28 43

Suggestions et Menu du Jour

du Lundi au Vendredi (seulement le midi)



Aucun changement au menu.

Les Salades (Salad Specialities)

SALADE ROBBERY (salade, st jacques, saumon fumé, gambas, tomate, vinaigre de framboise) (green salad, scallops in the shell, smoked salmon, gambas (large prawns), tomato, raspberry vinegar)	12,50 €
SALADE NORVÉGIENNE (salade, saumon fumé, thon, tomate, oeuf dur, carottes râpées) (green salad, smoked salmon, tuna fish, tomato, hard boiled egg, carrot)	11,00 €
SALADE LANDAISE (salade, tomate, oeuf dur, gésiers, magret fumé, lardons, champignons, pomme de terre, croûtons) (green salad, tomato, hard boiled egg, gizzard, smoked steaklet of duck, diced bacon, mushrooms, potato, fried bread cubes)	12,50 €
SALADE DE CHÈVRE CHAUD (salade, tomate, jambon sec de pays, crottins de chèvre chaud sur toasts) (green salad, tomato, dry ham of country, hot goat's milk cheese with toast)	10,50 €
SALADE DU CHEF (salade, avocat, saumon fumé, tomate, crevettes nordiques, câpres) (green salad, avocado, smoked salmon, tomato, nordic prawns, capers)	10,50 €
SALADE DU TERROIR (salade, tomate, andouille, lardons, camembert sur toast, pomme fruit) (green salad, tomato, hot chitterling, diced bacon, camembert cheese with toast, apple)	11,00 €
SALADE FRAÎCHEUR (salade verte, tomate, carotte râpée, betterave, céleri rémoulade, oeuf mayonnaise, concombre, gruyère, pomme fruit) (green salad, tomato, grated carrot, beetroot, sharp sauce celery, egg mayonnaise, cucumber, cheese, apple)	10,00 €
SALADE PAYSANNE (salade, jambon sec de pays, tomate, oeuf mollet, croûtons) (green salad, dry ham of country, tomato, soft boiled egg, fried bread cubes)	10,00 €
SALADE AUX DEUX FROMAGES (salade, tomate, camembert et chèvre chaud sur toasts) (green salad, tomato, camembert cheese and hot goat's milk cheese with toast)	10,00 €
SALADE MIXTE (salade, tomate, oeufs durs, jambon blanc, emmental, carottes râpées) (green salad, tomato, hard boiled egg, ham, emmental cheese, carrot)	10,00 €

Si vous avez un impératif d'horaire, veuillez nous le faire savoir lors de la commande, nous ferons de notre mieux pour vous servir rapidement.

Les Entrées (Starters)

Les entrées doivent être suivies impérativement d'un plat.

Cassolette de St-Jacques (scallops in the shell)	11,50 €
Saumon Fumé sur Toasts Chauds (smoked salmon with hot toast)	10,00 €
Assiette d'Andouille de Vire (plate chitterling of Vire)	10,00 €
Jambon Sec de Pays (dry ham of country)	9,50 €
Poêlée d'Escargots au Cognac (a frying panful of snails flamed with cognac)	10,50 €
Escargots Farcis (la douzaine) (stuffed snails - twelve)	10,00 €
Assiette de Crudités (plate of assorted raw vegetables)	6,50 €
Terrine du Chef (home plate terrine)	5,50 €
Oeufs Mayonnaise (eggs mayonnaise)	5,00 €
Salade de Tomates (tomatoes salad)	5,00 €
Salade Verte (green salad)	3,00 €

Pizza de la Semaine



Les Pizzas

ROBBERY (tomate, st jacques, pomme fruit, champignons, crème, fromage, origan) (tomato, scallops in the shell, apple, mushrooms, cream, cheese, oregano)	12,50 €
LA TARTIFLETTE (crème, lardons, oignons, pommes de terre, fromage à tartiflette, fromage, origan) (cream, diced bacon, onions, potatoes, tartiflette cheese, cheese, oregano)	12,50 €
FRUITS DE MER (tomate, fruits de mer, beurre d'ail, fromage, origan) (tomato, seafood, butter garlic, cheese, oregano)	12,50 €
LA GOURMANDE (crème, jambon sec de pays, fromage de chèvre, lardons, fromage, origan) (cream, dry ham of country, goat's milk cheese, diced bacon, cheese, oregano)	10,80 €
NORVÉGIENNE (tomate, saumon fumé, crème, thon, fromage, origan) (tomato, smoked salmon, cream, tuna fish, cheese, oregano)	11,00 €
BOCAGE (tomate, andouille, pommes, crème, lardons, fromage, origan) (tomato, chitterling, apples, cream, diced bacon, cheese, oregano)	11,00 €
TERROIR (crème fraîche, andouille, camembert, lardons, fromage, origan) (cream, chitterling, camembert cheese, diced bacon, cheese, oregano)	11,00 €
SAVOYARDE (tomate, jambon sec de pays, oignons, crème, fromage, origan) (tomato, dry ham of country, onions, cream, cheese, oregano)	10,80 €
VIROISE (tomate, oignons, andouillette émincée, sauce moutarde, lardons, fromage, origan) (tomato, onions, chitterling, mustard sauce, diced bacon, cheese, oregano)	11,00 €
LA CHEF (crème, thon, anchois, olives, dés de tomate, poivrons, fromage, origan) (cream, tuna fish, anchovies, olives, tomato diced, sweet pepper, cheese, oregano)	10,80 €
L'ESCARGOT (tomate, champignons, lardons, escargots, beurre ail, fromage, origan) (tomato, mushrooms, diced bacon, snails, butter garlic, cheese, oregano)	11,50 €
DIABLE (tomate, chorizo, merguez, fromage, lardons, origan) (tomato, chorizo, merguez, cheese, diced bacon, oregano)	10,80 €
TRAVIATA (tomate, jambon blanc, oeuf, champignons, crème, fromage, origan) (tomato, boiled ham, egg, mushrooms, cream, cheese, oregano)	10,80 €
QUATRE FROMAGES (tomate, chèvre, mozzarella, gorgonzola, emmental, origan) (tomato, goat cheese, mozzarella, gorgonzola, emmental, oregano)	11,00 €
LA BOLOGNAISE (bolognaise, oeuf, olives, poivrons, fromage, origan) (egg, olives, sweet pepper, cheese, oregano)	10,80 €
CALZONE (tomate, jambon blanc, oeuf, fromage, origan) (tomato, cooked ham, egg, cheese, oregano)	10,50 €
REINE (tomate, jambon blanc, champignons, fromage, origan) (tomato, boiled ham, mushrooms, cheese, oregano)	10,50 €
VÉGÉTARIENNE (tomate, champignons, épinard, oignons, fromage, origan) (tomato, mushrooms, spinach, onions, cheese, oregano)	10,00 €
MARGHERITA (tomate, jambon blanc, fromage, origan) (tomato, boiled ham, cheese, oregano)	10,00 €

* Notre fromage est de la mozzarella.

Les Pâtes (Pasta) (Spaghetti ou Tagliatelles)

NOIX DE SAINT JACQUES (noix de saint jacques, tomate, crème et basilic) (nuts of scallops in the shell, tomato, cream and basil)	13,50 €
SAUMON FUMÉ (saumon fumé, saumon frais, crème citronnée) (smoked salmon, fresh salmon, lemon cream)	10,80 €
FLORA (jambon blanc, champignons, oignons, crème, fromage râpé) (boiled ham, mushrooms, onions, cream, emmental cheese)	9,50 €
CARBONARA (lardons, jaune d'oeuf cru, crème fraîche, fromage râpé) (diced bacon, egg yolk raw, cream, emmental cheese)	9,50 €
LASAGNES MAISON (home made)	9,00 €
BOLOGNAISE (viande hachée, sauce tomate, fromage râpé) (minced meat, tomato sauce, emmental cheese)	9,00 €

Les Omelettes

OMELETTE VIROISE À L'ANDOUILLE (with chitterlings)	10,00 €
OMELETTE COMPLÈTE (jambon blanc, fromage, champignons) (boiled ham, cheese, mushrooms)	8,50 €
OMELETTE FROMAGE OU JAMBON OU CHAMPIGNONS OU NATURE (cheese omelette or boiled ham omelette or mushrooms omelette or plain omelette)	7,50 €

NOS OMELETTES SONT SERVIES AVEC FRITES OU SALADE
(SALADE + FRITES : SUPPLÉMENT 1,00 €)

ALL SERVED WITH : FRENCH FRIES OR SALAD
(GREEN SALAD + FRENCH FRIES : EXTRA-CHARGE 1,00 €)

Fromages (Cheese)

ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS (camembert, livarot, pont-l'évêque, salade) (camembert cheese, livarot cheese, pont-l'évêque cheese, green salad)	5,00 €
--	--------

Nos Galettes au Blé Noir (Black-Wheat Pancakes)

LA ROBBERY (tomate, st jacques, crème, champignons, lardons, pomme fruit, flambée calvados) (tomato, scallops in the shell, cream, mushrooms, diced bacon, apple, flambé calvados)	11,00 €
LA MONTAGNARDE (crème, pommes de terre, lardons, oignons, fromage à tartiflette) (cream, potatoes, diced bacon, onions, tartiflette cheese)	11,00 €
LA CHEF (saumon fumé, épinard, oignons sauce basilic) (smoked salmon, spinach, onions, basilic sauce)	9,80 €
LA GOURMANDE (fromage de chèvre, jambon sec de pays, crème) (goat's milk cheese, dry ham of country, cream)	9,80 €
LA NORMANDE (jambon grillé, sauce normande) (grilled ham, normand sauce)	9,80 €
LA VIROISE (andouillette émincée, lardons, oignons, sauce moutarde) (chitterling sausage, diced bacon, onions, mustard sauce)	9,80 €
LA SAUMON (saumon fumé, crème citronnée) (smoked salmon, lemon cream)	9,80 €
LA TROIS FROMAGES (chèvre, camembert, émmmental) (goat's milk cheese, camembert cheese, emmental cheese)	9,80 €
LA BOCAGE (andouille, pommes fruit, crème, lardons) (chitterling, diced apple, cream, diced bacon)	9,80 €
LA FERMIÈRE (fromage, oignons, lardons, oeuf, champignons, crème) (cheese, onions, diced bacon, egg, mushrooms, cream)	9,50 €
LA COMPLÈTE (jambon blanc, fromage, champignons, oeuf) (boiled ham, cheese, mushrooms, egg)	9,50 €

NOS GALETTES SONT SERVIES AVEC PETITE SALADE VERTE
(ALL PANCAKES SERVED WITH LITTLE GREEN SALAD)

Les Poissons (Fish)



ASSIETTE DU PÊCHEUR (fisherman plate)	18,00 €
GAMBAS FLAMBÉES AU COGNAC (large prawns flamed to the cognac)	18,00 €
SAINT-JACQUES MODE DU CHEF (home-made scallops in the shell)	15,00 €
SAINT-JACQUES AUX POMMES (flambée calvados) (scallops in the shell with apples flambé calvados)	15,00 €
SAINT-JACQUES À LA PROVENÇALE (scallops in the shell provençal)	15,00 €
PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ (sauce basilic) (grilled salmon with basilic sauce)	13,50 €
BAR GRILLÉ (ENTIER) (grilled sea bass) (whole)	16,00 €
RAIE AUX CÂPRES (beurre noisette) (skate with capers brown butter)	12,50 €

NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS : RIZ, POMME ANGLAISE, CAROTTES
ALL SERVED WITH : RICE, BOILED POTATOES, CARROTS

Les Viandes (Meats)

MAGRET DE CANARD (fillet of ducking)	18,50 €
ESCALOPE DE VEAU JURASSIENNE (escalope panée, jambon sec de pays, crème, fromage râpé) (Veal Escalope fried in breadcrumbs, dry ham of country, cream, grated cheese)	16,00 €
CÔTES D'AGNEAU (lamb cutlet)	15,50 €
PAVÉ DE BOEUF AU ROQUEFORT (thicky cut steak (beef) with roquefort cheese)	14,50 €
ENTRECÔTE GRILLÉE (250gr) (grilled rib steak)	15,00 €
ENTRECÔTE GRILLÉE (400gr) (grilled rib steak)	18,50 €
ESCALOPE DE VEAU NORMANDE (champignons, crème, flambée au calvados) (Veal Escalope Normand, mushrooms, cream, flambé with calvados)	15,00 €
ESCALOPE DE VEAU MILANAISE (escalope panée, beurre citronné, câpres) (Veal Escalope fried in breadcrumbs, lemon butter, capers)	15,00 €
ESCALOPE DE VEAU À LA CRÈME CITRONNÉE (veal escalope with lemon cream)	15,00 €
JAMBON GRILLÉ SAUCE NORMANDE (champignons, crème, flambé au calvados) (grilled ham, normand sauce (mushrooms, cream, flambé with calvados)	12,50 €
TRIPES VIROISES (maison Ruault)	12,50 €
VÉRITABLE ANDOUILLETTE (A. A. A. A. EXTRA) (grilled chitterling sausage)	12,50 €

NOS VIANDES DE BOEUF SONT D'ORIGINE FRANCE

NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES :
HARICOTS VERTS OU FRITES OU PÂTES
ALL SERVED WITH : FRENCH BEANS OR FRENCH FRIES OR PASTA

Coin Pichoune (Jusqu'à 10 Ans)

STEAK HACHÉ, FRITES (minced beef, chips)	5,50 €
JAMBON BLANC, FRITES (ham, chips)	5,50 €
MINI PIZZA AU CHOIX Reine ou Traviata ou Margherita	5,50 €

Les Desserts Maison (Home-Made Desserts)

TARTE ROBBERY (Robbery Pie) (pommes tièdes, amandes, caramel, glace vanille, chantilly*) (lukewarm apple, almonds, caramel, vanilla ice cream, chantilly*)	5,60 €	CRÈME CARAMEL (caramel cream)	4,50 €
NOUGAT GLACÉ (nougat ice cream)	5,60 €	MOUSSE AU CHOCOLAT (chocolate mousse)	4,50 €
TRIO DE PETITES CRÈMES BRÛLÉES	5,60 €	ÎLE FLOTTANTE (floating island)	4,50 €
CRÈME BRÛLÉE	4,80 €	CAFÉ GOURMAND (1 expresso, 1 "mini" crème brûlée, 1 crème au chocolat)	3,90 €
SALADE DE FRUITS FRAIS	4,80 €	DÉCA OU THÉ GOURMAND	4,20 €

Les Sorbets et Glaces (Sherbets and Ice Cream)

COUPE ROBBERY (sorbet cassis, framboise, glace fraise, crème de cassis, chantilly*) (blackcurrant, raspberry sherbets, strawberry ice cream, blackcurrant cream, chantilly*)	5,80 €	COUPE PASSIONATA (sorbets passion, framboise, coulis fruits rouges, chantilly*) (passion, raspberry sherbets, red fruits jelly sauce, chantilly*)	5,50 €
COUPE SAVEUR DES ÎLES (sorbet mangue, fruit de la passion, glace noix de coco, malibu, chantilly*) (sherbets mango, passion fruit, coconut ice cream, malibu, chantilly*)	5,80 €	PÊCHE MELBA (glace vanille, pêche au sirop, coulis fruits rouges, amandes, chantilly*) (vanilla ice cream, pear syrup, jelly sauce, almonds, chantilly*)	5,50 €
COUPE ICEBERG (sorbet menthe, get 27) (mint sherbet, get 27)	5,80 €	CAFÉ LIÉGEOIS (glaces vanille et café, sauce café, chantilly*) (vanilla and coffee ice cream, coffee sauce, chantilly*)	5,50 €
BANANA SPLIT (glaces vanille, chocolat et fraise, banane fruit, chocolat chaud, chantilly*) (vanilla, chocolate and strawberries ice cream, banana fruit, hot chocolate, chantilly*)	5,80 €	CHOCOLAT LIÉGEOIS (glaces vanille et chocolat, chocolat chaud, chantilly*) (vanilla and chocolate ice cream, hot chocolate, chantilly*)	5,50 €
COUPE COLONEL (sorbet citron, vodka) (lemon sherbet, vodka)	5,80 €	PROFITEROLES MAISON (au chocolat chaud) Home made (hot chocolate)	5,50 €
COUPE IRISH COFFEE (glace café, whisky, chantilly*) (coffee ice cream, whisky, chantilly*)	5,80 €	DAME BLANCHE (glace vanille, chocolat chaud, chantilly*) (vanilla ice cream, hot chocolate, chantilly*)	5,50 €
COUPE NORMANDE (sorbet de pomme, calvados, pomme fruit) (apple sherbet, calvados, apple)	5,80 €	MYSTÈRE	4,80 €
COUPE MARTINIQUEAISE (glace rhum-raisin, ananas au sirop, rhum, chantilly*) (rum-grapes ice cream, pineapple syrup, rum, chantilly*)	5,80 €	COUPE GLACÉE (2 parfums au choix) - Sherbets and Ice Cream (two flavouring) Sorbets : passion, framboise, cassis, citron, pomme, menthe, pistache Sherbets : passion, raspberry, blackcurrant, lemon, apple, mint, pistacho Glaces : vanille, chocolat, café, praliné, fraise, caramel Ice Cream : vanilla, chocolate, coffee, almond flavoured, strawberry, caramel	3,90 €
COUPE MEXICAINE (glaces café, praliné, sirop de caramel, chantilly*) (coffee, almond flavoured ice cream, syrup of caramel, chantilly*)	5,80 €	COUPE GLACÉE 1 Boule	2,00 €
COUPE ANTILLAISE (glace noix de coco, banane fruit, chocolat chaud, chantilly*) (coconut ice cream, banana fruit, hot chocolate, chantilly*)	5,80 €		
POIRE BELLE HÉLÈNE (glace vanille, poire sirop, chocolat chaud) (vanilla ice cream, pear syrup, hot chocolate)	5,50 €		

* Notre chantilly est de la crème sous pression.

Nos Crêpes Dessert (Pancakes)

LA ROBBERY (compote de pomme, caramel, amandes, glace vanille, chantilly*) (apple stewed, almonds, caramel, vanilla ice cream, chantilly*)	5,60 €
LA NORMANDE (pomme fruit, glace pomme, calvados, chantilly*) (apple, apple ice cream, calvados, chantilly*)	5,60 €
L'IRISH COFFEE (glace café, whisky, chantilly*) (coffee ice cream, whisky, chantilly*)	5,60 €
LA CRÉOLE (glace noix de coco, banane fruit, chocolat chaud, chantilly*) (coconut ice cream, banana fruit, hot chocolate, chantilly)	5,60 €
LA FLAMBÉE (à l'alcool proposé)	5,60 €
LA BELLE-HÉLÈNE (poire sirop, chocolat chaud, chantilly*) (pear syrup, hot chocolate, chantilly*)	5,20 €
LA DUCHESSE (glace praliné, café, sauce caramel, chantilly*) (almond flavoured, coffee ice cream, caramel sauce, chantilly*)	5,20 €
L'ANTILLAISE (banane fruit, chocolat chaud, chantilly*) (banana fruit, hot chocolate, chantilly*)	5,20 €
CRÊPE AU CHOCOLAT OU CHANTILLY* (chocolate or chantilly*)	3,20 €
CRÊPE CONFITURE (jam)	3,20 €
CRÊPE AU BEURRE OU AU SUCRE (butter or sugar)	2,50 €

* Notre chantilly est de la crème sous pression.

Apéritifs et Cocktails

Cocktail Maison	14 cl	5,50 €
Américano Maison	14 cl	5,50 €
Cocktail Normand (calvados, cassis, cidre)		5,50 €
Punch Maison		5,50 €
Whisky		5,00 €
Vodka		4,80 €
Kir Pétillant		4,00 €
Kir au Chardonnay	12 cl	3,30 €
Porto, Muscat, Martini		3,50 €
Suze, Pommeau		3,50 €
Apéritifs Anisés (Ricard, Pastis)		3,50 €

Alcools et Digestifs

Calvados (Hors d'Age)	6,00 €
Cognac	5,00 €
Armagnac	5,00 €
Bailey's	5,00 €
Malibu	5,00 €
Get 27 - 31	5,00 €
Cointreau	5,00 €

Contenance : Anis 2 cl

Alcools, Liqueurs, Spiritueux 4 cl - Cocktails 10 cl

Apéritifs sans Alcool

Cocktail de Jus de Fruits	4,00 €
---------------------------	--------

Boissons Chaudes

Café Express "Moka"	1,60 €
Cappuccino	2,80 €
Thé - Infusions	2,80 €
Irish Coffee	6,20 €
Décaféiné	1,80 €