

ROB

BURGER FRAIS

À S'EN LÉCHER LES DOIGTS

Les aiguillettes de poulet multigraines | 5,90€

Avec une sauce au choix.

BURGERS + ACCOMPAGNEMENT

~ ORIGINAL CHEESEBURGER | 15€

Pain, bœuf haché régional, cheddar Galloway, yellow mustard, sauce Ketchup, oignons rouges & pickles de cornichon.

~ BIG ROB BURGER | 16€

Pain, bœuf haché régional, ROB, oignons confits & pickles de cornichon, nappé de sauce cheddar et d'oignons frits.

~ BOOMER BURGER | 16€

Pain, bœuf haché régional, Morbier AOP, mayonnaise au wasabi, pousses de soja croquantes, roquette & herbes fraîches.

~ PROVENÇAL BURGER | 16€

Pain, bœuf haché Français, sauce aioli, fromage de chèvre, poivrons grillés & roquette.

~ AVOCADO BURGER | 17€

Pain, filet de poulet de Licques panure à la mexicaine maison, cheddar Galloway, guacamole, salade croquante & oignons rouges.

EXTRAS ~ DOUBLE VIANDE | 3,50€

~ EXTRA BACON | 2€

~ EXTRA CHEESE | 1,50€

~ EXTRA OIGNONS CONFITS | 1€

Option végé sans supplément

PLATS DE SAISON

~ CONEY'S HOT DOG | 14€

Pain, véritable knack, sauce cheddar, sauce barbecue, oignons confits, oignons frits & pickles.

Servi avec l'accompagnement de votre choix.

~ SALADE ROBB | 15€

Salade croquante, filet de poulet de Licques, avocat, bacon grillé, œuf fermier cuit mollet, tomate, pickles d'oignons rouges, blue cheese, herbes fraîches & vinaigrette à la fraise.

~ LONG BEACH BAGEL | 16€

Pain, cream cheese, saumon fumé artisanal, oignons rouges, salade de chou rouge au sésame, sésame doré & roquette.

Servi avec l'accompagnement de votre choix.

ACCOMPAGNEMENT au choix parmi :

~ Salade croquante, vinaigrette à la fraise & tomate cerises ~ Coleslaw

~ Frites ondulées, sauce au choix

~ Frites de patates douces, sauce au choix +2€

Pimpe tes frites :

~ Cheddar, oignons frits +2€

~ Cheddar, oignons frits, bacon grillé +3€

SAUCES

~ ROB (sauce cocktail légèrement fumée)

~ Mayonnaise au wasabi ~ Mayonnaise aioli

~ Ketchup ~ BBQ

SIDES

~ Frites cuites en deux bains, sauce au choix | 4€

~ Frites de patates douces, sauce au choix | 5,50€

Pimpe tes frites :

~ Cheddar, oignons frits +2€

~ Cheddar, oignons frits, bacon grillé +3€

~ Coleslaw (choux et carottes râpées) | 3,50€

~ Salade croquante, vinaigrette à la fraise & tomates cerises | 3€

MENU Kids

~ MINI CHEESE X2

OU

AIGUILLETTES

DE POULET MULTI

CÉRÉALES

~ PETITE FRITE

~ SIROP

OU BOISSON

MAISON

~ PETIT SUNDAY

12€

DOUCEURS

Toppings : chocolat et copeaux de chocolat / caramel et noisettes caramélisées / coulis du moment / fruit de saison

~ Brioche perdue, boule de glace vanille et topping au choix | 7€

~ Milkshake préparé à la commande, sauce au choix | 6€

~ Sunday à la crème de la crème de Normandie, topping au choix | 5,50€

~ Cookie du moment | 3,50€

BOISSONS

~ COCKTAILS

• COUPE DE CRÉMANT Veuve Laperrière - 16 cl 5€

• SPRITZ Au choix : Apéritivo, Limoncello ou Sureau - 33 cl 7€

• COSMOPOLITAN : Vodka, triple sec, citron vert & jus de cranberry - 16 cl / 8€

• CHERRY COLA : Rhum épicé, liqueur de cerise & coca-cola - 33 cl / 9€

~ BOISSONS MAISON 33 cl | 4€ Citronnade / Thé glacé fraise & menthe

~ SOFT | 3,50€

Coca-cola / Coca-cola zéro / Orangina / Schweppes agrumes / Sprite

Evian / San Pellegrino

~ BIERES GUSTAVE 33 cl | 5,50€

Triple 7,8 % / Ambrée 5,2 % / IPA 6,2 % / Blonde 5,2 %

Gose (légèrement citronnée) / Cerise (+0,50€)

~ VINS SOIF DE PAMPA (rosé) | 5,50€ le verre 12 cl / 21€ la bouteille

Provence, AOP Côtes de Provence. Frais et fruité, notes de baies rouges.

ROOFTOP (blanc) | 5,50€ le verre 12 cl / 21€ la bouteille

Loire, A.O.P. Muscadet. Élégant, léger et fruité.

L'ÉPICURIEN (rouge) | 6€ le verre 12 cl / 22€ la bouteille

Vallée du Rhône, AOP Ventoux. Notes de fruits noirs, fruité avec un tanin soyeux.

~ JUS DE FRUIT | 4€ Pomme/ Pomme, pêche & Abricot/ Pomme & fruits rouges

~ THÉ 3€ ~ ESPRESSO 2€ ~ ALLONGÉ 2,20€

À EMPORTER



03 22 43 57 93

11 rue Léon Blum

À AMIENS



EN LIVRAISON

Brunch with ROB

SALÉ Option végé disponible !

~ FULL BREAKFAST | 17€

2 œufs fermiers cuits au plat, tartine de pain au levain, mini burger, haricots sauce tomate, saumon fumé ou bacon grillé & galette de pomme de terre.

~ MANHATTAN EGGS | 15€

Pain bun toasté, saumon fumé ou bacon grillé, 2 œufs fermiers cuits mollets, sauce hollandaise maison & herbes fraîches.

~ POTATO PANCAKES | 14€

Galettes de pomme de terre maison, fromage frais, herbes fraîches, œuf fermier cuit au plat, avec au choix : saumon fumé ou bacon grillé.

~ ŒUF COCOTTE | 12€

Œuf fermier cuit sous vos yeux, tartine de pain au levain gratinée au cheddar & salade croquante.

SUCRÉ

~ TIRAMISU FRENCH TOAST | 8,5€

Tranche de brioche perdue, crème tiramisu, cacao & crème anglaise au café.

~ PROFITEROLE | 7€

Gros chou moelleux, sunday à la vanille, sauce au chocolat.

BOISSONS

~ TIRAMISU LATTE | 4,5€

Café, crème tiramisu & cacao

~ CAFÉ VIENNOIS | 3,5€

Café & crème fouettée

~ MIMOSA | 6€

Vin pétillant & jus d'orange

~ JUS DE FRUIT - 4

Orange / Pomme, pêche & abricot / Pomme & fruits rouges

Cuisiné maison en quantité limitée !