

# BIENVENUE À BORD



# CROCODILE

RESTAURANT & BUFFET

Saviez-vous que le nom Crocodile ne vient pas de l'animal, mais d'un type de locomotive électrique légendaire, connue pour sa forme allongée et sa couleur verte ? Mise en service à partir de 1919 dans les Alpes suisses, cette locomotive articulée était conçue pour affronter les pentes les plus raides. On l'a vite surnommée "Crocodile" pour son allure unique – un nom devenu mythique bien au-delà de la Suisse. Chez Crocodile, nous nous inspirons de cet univers pour créer une expérience immersive : manger dans un décor qui rappelle un wagon, avec le confort, la chaleur et la convivialité d'un bon repas en famille ou entre amis. Nous sommes une entreprise familiale belge, implantée en France depuis plus de 35 ans, aujourd'hui portée par la troisième génération. Nous vous accueillons avec des buffets généreux, des viandes grillées avec soin, des boissons à volonté, et une ambiance pensée pour les petits comme les grands.

Votre voyage gustatif commence ici.

Avec Appti, vous économisez à chaque visite.  
Scannez et découvrez notre programme de fidélité.



# LE BAR DU WAGON

(Un apéritif avant le départ)

## Cocktail Crocodile (15 cl) – 7 €

Cocktail fait maison selon la recette du chef, avec du jus d'orange, vodka, Soho et curaçao.

## Mocktail Crocodile (15 cl) – 7 €

Recette maison à base de citron vert et de citronnelle, surmontée d'une mousse à la menthe et au citron vert.

## Mojito / Virgin Mojito (20 cl) – 8 €

Le grand classique cubain : un mélange rafraîchissant de rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne et eau pétillante. Un vrai moment de fraîcheur. Également disponible en version sans alcool.

## Mojito Royal (20 cl) – 9 €

Une version élégante du classique cubain : rhum blanc, citron vert, menthe fraîche et sucre de canne, relevés par une touche de crémant.

## Mojito Fraise / Virgin Mojito Fraise (20 cl) – 8 €

Une touche fruitée sur le classique cubain : citron vert, menthe, fraise, sucre de canne et eau pétillante. Également disponible en version sans alcool.

## Aperol Spritz (18 cl) – 8 €

Le classique italien : Aperol, vin mousseux et une touche d'eau pétillante, servi bien frais avec une tranche d'orange.

## Crémant de Bourgogne (12 cl) – 5 € / (75 cl) – 22 €

Élégant et frais, aux bulles fines et aux arômes de fruits blancs.

## Kir (12cl)

Kir cassis – 4 €  
Kir crémant cassis, violette ou pêche – 6 €

## Vodka orange (15 cl) – 5 €

Un classique simple et rafraîchissant à base de vodka et de jus d'orange.

## Ricard (2 cl) – 4 €

## Martini blanc ou rouge (5 cl) – 4 €

## Whisky (4 cl)

William Lawson's whisky – 6 €  
Jack Daniel's – 6 €

## Jus d'orange (15 cl) – 3.5 €

## Leffe Blonde pression (33 cl) – 5.5 € / (50 cl) – 9 €

Bière d'abbaye belge authentique, douce et ronde, aux notes de vanille et de clou de girofle. Dorée, équilibrée et savoureuse.

## Leffe Blonde 0.0 (33 cl) – 5.5 €

Bière d'abbaye belge sans alcool. Tout le caractère d'une Leffe, sans l'alcool.

## La Chouffe (33cl) – 5.5 €

Disponible en Blonde ou en Rouge. Une bière belge joyeuse, aux notes fruitées et subtilement épicées.

## Karmeliet pression (33 cl) – 5.5 € / (50 cl) – 9 €

Une triple belge de caractère, riche en arômes fruités et épicés.

Envie de découvrir plus de bières locales ?

Jetez un œil à notre ardoise.

# FORMULES À BORD

(Votre voyage gourmand, sans escale et à tarif malin)

## Express

Disponible uniquement le midi en semaine

Plat principal au choix  
Café ou thé  
Buffet de boissons

**19 €**

Hors suppléments

## 2 Plats

Au choix : entrée + plat  
ou plat + dessert

Buffet de saison  
ou Buffet de desserts  
Plat principal au choix  
Buffet de boissons

**26 €**

Hors suppléments

## 3 Plats

Menu complet :  
entrée + plat + dessert

Buffet de saison  
Plat principal au choix  
Buffet de desserts  
Buffet de boissons

**31 €**

Hors suppléments

## Tout inclus

La formule Crocodile  
tout compris

Apéritif au choix  
Buffet de saison  
Plat principal au choix  
Buffet de desserts  
Café ou thé  
Buffet de boissons

**38 €**

Hors suppléments

## Enfant

Le voyage gourmand  
des plus jeunes.

Plat principal au choix  
Aiguillettes de volaille panées  
Filet de poisson pané  
Hot-Dog saucisse  
Cheeseburger 100% boeuf  
Buffet de saison à volonté  
Buffet de desserts  
Buffet de boissons  
Cadeau

**8 €**

Jusqu'à 10 ans

# LE MENU DU CHEF DE TRAIN

(Buffet de boissons à volonté à bord)

## Travers de porc 'Crocodile' à volonté – 19 €

L'incontournable du voyage : nos ribs tendres, servis nature ou nappés de notre sauce BBQ Crocodile maison.

## Andouillettes de Troyes à l'ancienne – 19 €

Deux andouillettes servies avec une sauce moutarde à l'ancienne. Une spécialité traditionnelle au goût authentique et généreux. Également disponible en portion simple (1 andouillette) – 15 €

## Pavé de bœuf (160 g) – 19 €

Pièce juteuse de bœuf Blanc-Bleu Belge, riche en saveur naturelle. Servie avec une sauce au choix – simple, classique et toujours grillée à la perfection.

## Carpaccio de bœuf tranché sur place – 17 €

Un grand classique maison : bœuf français tranché minute, garni de roquette, sauce pesto, tomates séchées et copeaux de Grana Padano. Un aller simple vers la fraîcheur.

## Burger Crocodile (bœuf ou poulet croustillant) – 18 €

Choisissez votre voyage : un burger de bœuf (avec bacon croustillant et cheddar fondant), ou un filet de poulet (pané aux cornflakes bien dorés). Le tout garni de roquette, oignons rouges, tomate et notre sauce burger maison Crocodile. Envie de plus ? Optez pour la version XXL : double steak ou double poulet +4 €.

## Filet de saumon rôti, citron et sauce champagne – 19 €

Saumon rôti à la perfection, accompagné d'une purée fondante aux poireaux, d'une sauce champagne subtile et d'une huile à l'aneth fraîche.

## Quiche aux légumes et touche miel – 17 €

Quiche maison aux poireaux, chou-fleur cuit lentement, petits pois, pignons de pin et une touche de miel. Servie avec une salade fraîche en accompagnement. Végétarienne et pleine de saveurs.

## Poulet au Maroilles – 19 €

Poulet cuit lentement à basse température, gratiné avec une sauce onctueuse au Maroilles fermier AOP de Thiérache. Une spécialité du terroir, généreuse et savoureuse, qui vaut le détour.

## Welsh – 18 €

Spécialité du Nord : une tranche de pain généreusement nappée de cheddar fondant et garni de jambon, le tout gratiné au four. Un classique ultra réconfortant, riche et gourmand, servi bien chaud.

## Buffet de saison à volonté – 18 €

Montez à bord pour un voyage gourmand ! Notre buffet de saison vous propose un arrêt à chaque saveur : fraîcheur, authenticité et variété, à composer selon vos envies.

### Choisissez votre accompagnement

Frites • Croquettes • Pomme de terre en chemise • Légumes du jour  
Purée de saison • (Portion supplémentaire +1 €)

### Choisissez votre sauce

Béarnaise • Moutarde à l'ancienne • Poivre • Échalote • Maroilles  
Des recettes familiales, faites maison • (Portion supplémentaire +1 €)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Formule 2 heures.  
Les buffets sont pris à titre individuel et ne peuvent être partagés. Les restaurants Crocodile ont le droit d'intervenir afin d'empêcher la consommation excessive d'alcool si celle-ci porte atteinte à la sécurité de l'environnement.  
Dans la limite de 3 boissons sucrées du buffet par personne. Boisson sucrée supplémentaire du buffet : 1 €.

Scannez pour les informations allergènes.  
Menu disponible du lundi au vendredi midi.  
Une seule addition par table.

