

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. 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.

Jus d'orange (15 cl) – 3.5 €

Love Potion (15 cl) – 7 €

Un mocktail frais et acidulé aux fruits rouges, agrémenté d'une onctueuse mousse citronnée.

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.

Sangria (15 cl) – 8 €

Un classique estival aux fruits frais. Également disponible sans alcool.

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

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

Kir (12 cl)

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 €

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 (33 cl) – 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)

Boissons
comprises

Express

Disponible uniquement
le midi en semaine

Plat principal au
choix
+
Café ou thé

19 €

Plat+Dessert

Plat principal au choix
+
Buffet de dessert

24 €

Entrée+Plat

Buffet de saison
+
Plat principal au
choix

26 €

3 Plats

Entrée
+
Plat
+
Dessert

31 €

Tout inclus

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

38 €

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

Jusqu'à 10 ans

8 €

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, linguine, tomates et huile de basilic – 19 €

Saumon rôti à la perfection, accompagné de linguine aux tomates rôties et parfumées au basilic.

Quiche tomates mozzarella ① – 17 €

Quiche maison à la tomate et mozzarella. Servie avec une salade fraîche en accompagnement. Une assiette végétarienne simple et gourmande aux saveurs estivales.

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.

Brochette de poulet épicée XXL – 20 €

Une grande brochette de poulet marinée aux herbes et grillée, tendre et savoureuse. Servie avec un accompagnement au choix pour un classique généreux et ensoleillé.

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 • Haricots verts
Linguine • (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. À 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.
Une seule addition par table.

