

Formules de groupe – du lundi au vendredi midi.

LE BAR DU WAGON

(Un apéritif avant le départ)

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) – 6 €

Disponible en blonde ou en rouge. Une bière belge joyeuse, aux notes fruitées et subtilement épicées.

Karmeliet pression (33 cl) – 6 € / (50 cl) – 10 €

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

Envie de découvrir plus de bières locales ? Jetez un œil à notre ardoise.

Martini blanc ou rouge (5 cl) – 4 €

Whisky (4 cl)

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

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 €

FORMULES À BORD

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

Plat+Dessert

Plat principal au choix
+
Buffet de dessert

20 €
Hors boissons

Entrée+Plat

Buffet de saison
+
Plat principal au choix

21 €
Hors boissons

3 Plats

Entrée
+
Plat
+
Dessert

25 €
Hors boissons

Tout inclus

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

35 €

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 BAR DU TRAIN À VOLONTÉ 3 €

(Ajoutez le bar du train à votre formule et profitez des boissons à volonté disponible au buffet)

LE MENU DU CHEF DE TRAIN

(Des plats savoureux, des recettes de caractère et des produits soigneusement sélectionnés pour satisfaire tous les voyageurs)

Andouillettes de Troyes à l’ancienne

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) – 12 €

Pavé de bœuf (160 g)

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

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

Brochette de poulet épicée XXL

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.

Poulet au Maroilles

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.

Burger Lorrain

Régalez-vous avec un burger au Munster garni d’un steak haché, bacon, roquette, tomate, oignons rouges et notre sauce burger maison Crocodile.
Également disponible en version XXL pour plus de gourmandise : +4 €

Burger Crocodile (bœuf ou poulet croustillant)

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 €.

Travers de porc ‘Crocodile’ à volonté

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

Filet de saumon rôti, linguine, tomates et huile de basilic

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

Quiche tomates mozzarella

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

Buffet de saison à volonté

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 €)

Formules de groupe dès 12 personnes (sauf accord contraire), avec une formule unique par groupe. Max. 4 plats principaux recommandés. Réservation au moins 3 jours à l’avance (par téléphone). Formule valable 2h. Buffets individuels, non partageables. Max. 3 boissons sucrées du buffet par personne (+1€/boisson suppl.). L’abus d’alcool est dangereux : Crocodile se réserve le droit d’intervenir en cas d’excès.

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

