LE BAR DU WAGON

(Un apéritif avant le départ)

Cocktail Crocodile (15 cl) – 7.5 €
Cocktail fait maison selon la recette du chef, avec du jus d'orange, vodka, Soho et curaçao.

Mocktail Crocodile (15 cl) – 6 €
Notre célèbre recette maison originale à base de jus d'orange et jus de passion surmontée d'une onctueuse mousse citronnée.

Mojito – 8 € **/ Virgin Mojito (20 cl)** – 7 €
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 – 8 € **/ Virgin Mojito Fraise (20 cl)** – 7 €
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.

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 – 6.5 €

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 (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)

Plat+Dessert
Plat principal au choix
+
Buffet de desserts
21 €
Hors boissons

Entrée+Plat
Buffet de saison
+
Plat principal au choix
23 €
Hors boissons

3 Plats
Buffet de saison
+
Plat principal au choix
+
Buffet de desserts
28 €
Hors boissons

Tout inclus
Apéritif au choix
+
Buffet de saison
+
Plat principal au choix
+
Buffet de desserts
+
Café ou thé
+
Buffet de boissons
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% bœuf
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 buffet des boissons à votre formule et profitez des boissons à volonté disponibles 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)

Travers de porc 'Crocodile' à volonté – 16 €
L'incontournable du voyage : nos ribs tendres, servis nature ou nappés de notre sauce BBQ Crocodile maison.

Andouillettes de Troyes à l'ancienne – 16 € 🇫🇷
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) – 16 €
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.

Burger Crocodile (bœuf ou poulet croustillant) – 15 € 🇫🇷
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 €.

Burger Maroilles – 15 € 🇫🇷
Un burger de bœuf généreux, garni de Maroilles AOP fondant, roquette, oignons rouges, tomate et de notre sauce burger maison. Une recette généreuse aux saveurs du Nord.

Carpaccio de bœuf tranché sur place – 14 € 🇫🇷
Un grand classique maison : bœuf français, garni de roquette, sauce pesto et copeaux de Grana Padano. Un aller simple vers la fraîcheur.

Gratin d'endives au jambon sauce fromagère – 14 €
Une recette traditionnelle généreusement gratinée dans une onctueuse sauce au fromage. Le goût réconfortant des repas de famille.

Filet de saumon rôti, sauce au champagne et à la ciboulette – 16 €
Un saumon rôti au four, accompagné d'une sauce crémeuse au champagne et à la ciboulette, servi avec une onctueuse purée de céleri-rave et potiron.

Quiche aux poireaux, potiron confit, fromage de chèvre, noix et miel Ⓥ – 14 € 🇫🇷
Quiche maison, servie avec une salade fraîche. Un plat végétarien aux saveurs d'automne.

Poulet au Maroilles – 16 € 🇫🇷
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.

Buffet de saison à volonté – 15 €
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
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. À consommer avec modération.
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 €.

🇫🇷 Produit d'origine française

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