

Côté Brasserie

MENU BUFFET ENTRÉE OU BUFFET DESSERT

23€

Plat principal

+ Buffet de saison ou buffet dessert

MENU BUFFET ENTRÉE ET BUFFET DESSERT

26€

Plat principal

+ Buffet de saison

+ Buffet dessert

° Option XXL = supplément 4 €

Plats principaux

Tikka Masala **NOUVEAU**

Curry indien typique servi avec du riz basmati.

Au poulet

Vegan 🌱

Jambon grillé (180 gr) Sauce au choix

Option XXL (360 gr): + 4.00

Andouillette de Troyes sauce moutarde à l'ancienne

Option XXL : deux andouillettes de Troyes: +4.00

Carpaccio de boeuf tranché sur place

Une grande assiette de carpaccio, servi avec de la roquette, tomates séchées et copeaux de fromage italien.

Paëlla **NOUVEAU** 🇪🇸

Carbonade flamande 'à la Leffe' **NOUVEAU**

Pavé de boeuf blanc-bleu (160 gr) Sauce au choix.



Notre carte est régulièrement mise à jour.
Pour la version la plus récente, merci de visiter
notre site web.

Burger Espagnol **NOUVEAU** 🇪🇸

Avec du manchego, un fromage espagnol au lait de brebis, du chorizo, un confit de tomates et une sauce douce à l'ail.

Burger poulet croustillant *Recommandation du chef!*

Avec des irresistibles aiguillettes de poulet panées aux corn-flakes.

Burger Bacon

Burger Cheddar

Burger Bacon Cheddar

Tous nos burgers sont servis avec de la roquette, oignons rouges, tomates et notre sauce burger 'Crocodile'.

Avec du steak haché français. 🇫🇷 100% bœuf façon bouchère ou avec un steak végétarien. 🌱

Option XXL : + 1 steak haché, poulet ou steak végétarien: + 4.00

CHOISISSEZ VOTRE ACCOMPAGNEMENT

• Frites • Pomme de terre en chemise à la crème ciboulette
• Croquettes • Légumes du jour • Purée du moment • Riz basmati
Garnitures supplémentaires +1.00

CHOISISSEZ VOTRE SAUCE

• Béarnaise • Moutarde à l'ancienne • Poivre • Échalotes
• Champignons +0.50

Côté Gourmand

MENU BUFFET ENTRÉE OU BUFFET DESSERT

25€

Plat principal

+ Buffet de saison ou buffet dessert

MENU BUFFET ENTRÉE ET BUFFET DESSERT

28€

Plat principal

+ Buffet de saison

+ Buffet dessert

° Option XXL = supplément 4 €

° Pièce du boucher Blanc-Bleu = supplément 3 €

Plats principaux

Travers de porc 'Crocodile' (400 gr)

Nature

Sauce BBQ

Salsa Barbacoa **NOUVEAU** 🇪🇸

Une sauce barbecue typiquement espagnole, légèrement fumée avec de la tomate.

Option XXL (600 gr): + 4.00

Brochette de poulet XXL (45cm)

Légèrement épicée, sauce au choix.

Pavé de saumon sauce béarnaise **NOUVEAU**

Accompagné d'une purée à la ciboulette et crème d'Isigny.

Cabillaud sauce dijonnaise **NOUVEAU**

Accompagné d'une purée à la ciboulette et crème d'Isigny.

Onglet à la sauce échalotes (180 gr)

Une pièce noble très goûteuse

Pièce du boucher Blanc-Bleu (250 gr)

Recommandation du chef!

Pour les amateurs de bœuf tendre. Sauce au choix.

Supplément en menu: +3.00

MENU CROCODILE

Buffet de saison

+ **Accompagnement au choix**

+ **Buffet dessert**

23€

*Saviez-vous que nos légumes sont livrés
plusieurs fois par semaine par un fournisseur local?*



MENU EXPRESS

Plat + Buffet des boissons + Café ou thé
Au choix parmi:

- Buffet de saison
- ou andouillette de Troyes XXL sauce moutarde
- ou Tikka Masala au poulet ou vegan
- ou suggestion du moment

16€



**Pour seulement 5€ de plus par personne, dégustez
un apéritif (Crémant de Bourgogne, Kir vin blanc,
cocktail /mocktail Crocodile ou jus d'oranges) et
un café (espresso, café ou thé).**

Côté Brasserie

MENU BUFFET ENTRÉE OU BUFFET DESSERT

24€

Plat principal
+ Buffet de saison ou buffet dessert

MENU BUFFET ENTRÉE ET BUFFET DESSERT

27€

Plat principal
+ Buffet de saison
+ Buffet dessert

° Option XXL = supplément 4 €

Plats principaux

Tikka Masala **NOUVEAU**

Curry indien typique servi avec du riz basmati.

Au poulet

Vegan 🌱

Jambon grillé (180 gr) Sauce au choix

Option XXL (360 gr) : + 4.00

Andouillette de Troyes sauce moutarde à l'ancienne

Option XXL : deux andouillettes de Troyes: +4.00

Carpaccio de boeuf tranché sur place

Une grande assiette de carpaccio, servi avec de la roquette, tomates séchées et copeaux de fromage italien.

Paëlla **NOUVEAU** 🇪🇸

Carbonade flamande 'à la Leffe' **NOUVEAU**

Pavé de boeuf blanc-bleu (160 gr) Sauce au choix.



Notre carte est régulièrement mise à jour.
Pour la version la plus récente, merci de visiter
notre site web.

Burger Espagnol **NOUVEAU** 🇪🇸

Avec du manchego, un fromage espagnol au lait de brebis, du chorizo, un confit de tomates et une sauce douce à l'ail.

Burger poulet croustillant *Recommandation du chef!*

Avec des irresistibles aiguillettes de poulet panées aux corn-flakes.

Burger Bacon

Burger Cheddar

Burger Bacon Cheddar

Tous nos burgers sont servis avec de la roquette, oignons rouges, tomates et notre sauce burger 'Crocodile'.

Avec du steak haché français 🇫🇷 100% boeuf façon bouchère ou avec un steak végétarien 🌱

Option XXL : + 1 steak haché, poulet ou steak végétarien : + 4.00

CHOISISSEZ VOTRE ACCOMPAGNEMENT

• Frites • Pomme de terre en chemise à la crème ciboulette
• Croquettes • Légumes du jour • Purée du moment • Riz basmati
Garnitures supplémentaires +1.00

CHOISISSEZ VOTRE SAUCE

• Béarnaise • Moutarde à l'ancienne • Poivre • Échalotes
• Champignons +0.50

Côté Gourmand

MENU BUFFET ENTRÉE OU BUFFET DESSERT

26€

Plat principal
+ Buffet de saison ou buffet dessert

MENU BUFFET ENTRÉE ET BUFFET DESSERT

29€

Plat principal
+ Buffet de saison
+ Buffet dessert

° Option XXL = supplément 4 €

° Pièce du boucher Blanc-Bleu = supplément 3 €

Plats principaux

Travers de porc 'Crocodile' (400 gr)

Nature

Sauce BBQ

Salsa Barbacoa **NOUVEAU** 🇪🇸

Une sauce barbecue typiquement espagnole, légèrement fumée avec de la tomate.

Option XXL (600 gr) : + 4.00

Brochette de poulet XXL (45cm)

Légèrement épicée, sauce au choix.

Pavé de saumon sauce béarnaise **NOUVEAU**

Accompagné d'une purée à la ciboulette et crème d'Isigny.

Cabillaud sauce dijonnaise **NOUVEAU**

Accompagné d'une purée à la ciboulette et crème d'Isigny.

Onglet à la sauce échalotes (180 gr)

Une pièce noble très goûteuse

Pièce du boucher Blanc-Bleu (250 gr)

Recommandation du chef!

Pour les amateurs de bœuf tendre. Sauce au choix.

Supplément en menu : +3.00

MENU CROCODILE

Buffet de saison

+ **Accompagnement au choix**

+ **Buffet dessert**

24€

*Saviez-vous que nos légumes sont livrés
plusieurs fois par semaine par un fournisseur local?*



Pour seulement 5€ de plus par personne,
dégustez un apéritif (Crémant de
Bourgogne, Kir vin blanc, cocktail /
mocktail Crocodile ou jus d'oranges) et un
café (espresso, café ou thé).

