

## 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

### Mijoté d'hiver NOUVEAU

Panais, butternut et navets cuits lentement et servi avec du riz basmati et une touche acidulée d'huile de pourpier.

### 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.

### Carbonade flamande 'à la Leffe'

Longuement mijotée, selon la recette de famille.

### Jambon grillé (180 gr) sauce au choix

Option XXL (360 gr) : +4.00

### Pavé de boeuf blanc-bleu (160 gr)

Sauce au choix.

### Tartiflette au Maroilles NOUVEAU

Pommes de terre, lardons et Maroilles crémeux, préparés avec savoir-faire et passion.

### Burger Hiver NOUVEAU

Steak haché, oignons rouges confits, Maroilles et effiloché de frites.

### 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

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

#### Sauce hivernale NOUVEAU

Savoureux mélange d'une sauce barbecue avec une touche de moutarde et de sirop d'érable.

Option XXL (600 gr) : +4.00

### Bavette à la sauce échalotes (180 gr) NOUVEAU

Une pièce noble très goûteuse

### Brochette de poulet XXL (45cm)

Légèrement épicée, sauce au choix.

### Pavé de saumon sauce béarnaise

Accompagné d'une purée aux épinards.

### Cabillaud au four sauce au vin blanc NOUVEAU

Accompagné d'une purée aux épinards.

### 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 mijoté d'hiver  
- ou jambon grillé  
- 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

**Mijoté d'hiver**  **NOUVEAU**

Panais, butternut et navets cuits lentement et servi avec du riz basmati et une touche acidulée d'huile de pourpier.

**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.

**Carbonade flamande 'à la Leffe'**

Longuement mijotée, selon la recette de famille.

**Jambon grillé** (180 gr) sauce au choix

Option XXL (360 gr): + 4.00

**Pavé de boeuf blanc-bleu** (160 gr)

Sauce au choix.

**Tartiflette au Maroilles** **NOUVEAU**

Pommes de terre, lardons et Maroilles crémeux, préparés avec savoir-faire et passion.

**Burger Hiver** **NOUVEAU**

Steak haché, oignons rouges confits, Maroilles et effiloché de frites.

**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**

**Sauce hivernale** **NOUVEAU**

Savoureux mélange d'une sauce barbecue avec une touche de moutarde et de sirop d'érable.

Option XXL (600 gr): + 4.00

**Bavette à la sauce échalotes** (180 gr) **NOUVEAU**

Une pièce noble très goûteuse

**Brochette de poulet XXL** (45cm)

Légèrement épicée, sauce au choix.

**Pavé de saumon sauce béarnaise**

Accompagné d'une purée aux épinards.

**Cabillaud au four sauce au vin blanc** **NOUVEAU**

Accompagné d'une purée aux épinards.

**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).**

