

## Bienvenue à bord, votre voyage gustatif commence ici.

Saviez-vous que le nom Crocodile ne vient pas de l'animal, mais d'un type de locomotive électrique légendaire, connue pour sa forme allongée et sa couleur verte ? Mise en service à partir de 1919 dans les Alpes suisses, cette locomotive articulée était conçue pour affronter les pentes les plus raides. On l'a vite surnommée "Crocodile" pour son allure unique – un nom devenu mythique bien au-delà de la Suisse. Chez Crocodile, nous nous inspirons de cet univers pour créer une expérience immersive : manger dans un décor qui rappelle un wagon, avec le confort, la chaleur et la convivialité d'un bon repas en famille ou entre amis. Nous sommes une entreprise familiale belge, implantée en France depuis plus de 35 ans, aujourd'hui portée par la troisième génération. Nous vous accueillons avec des buffets généreux, des viandes grillées avec soin, des boissons à volonté, et une ambiance pensée pour les petits comme les grands.

### Le Bar du wagon (Un apéritif avant le départ)

#### Cocktail Crocodile (15 cl) - 6

Cocktail fait maison selon la recette du chef, avec du jus d'orange, vodka, Soho et curaçao.

#### Mocktail Crocodile (15 cl) - 6

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. Un vrai moment de fraîcheur. 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.

#### 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 Brut (verre) - 5 / (75cl) - 22

Élégant et frais, avec de fines bulles et des notes de fruits blancs.

#### Kir (12cl)

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

#### Jus d'orange (15 cl) - 3.5

#### 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 (33cl) - 5.5

Disponible en Blonde ou en Rouge. Bière belge aux notes fruitées et subtilement épicée.

#### Karmeliet pression (33 cl) - 5.5 / (50 cl) - 9

Bière triple belge de caractère, aux 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)

### Express

Disponible uniquement le midi en semaine

Plat principal au choix  
Café ou thé  
Buffet de boissons

19

Hors suppléments

### 2 Plats

Au choix : entrée + plat ou plat + dessert

Buffet de saison  
ou Buffet de desserts  
Plat principal au choix  
Buffet de boissons

24

Hors suppléments

### 3 Plats

Menu complet : entrée + plat + dessert

Buffet de saison  
Plat principal au choix  
Buffet de desserts  
Buffet de boissons

28

Hors suppléments

### Tout inclus

La formule Crocodile tout compris

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

35

Hors suppléments

### Enfant

Un délicieux moment pour nos plus jeunes invités

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

8

Jusqu'à 10 ans

## Le menu du chef de train

(Buffet de boissons à volonté à bord)

#### Travers de porc 'Crocodile' à volonté

Nature ou avec notre sauce BBQ Crocodile.

#### Andouillettes de Troyes à l'ancienne

Deux andouillettes servies avec une sauce moutarde à l'ancienne. Une spécialité traditionnelle au goût authentique et généreux.

#### Bavette (180g)

Une viande de caractère, à la saveur riche et à la texture ferme, servie avec la sauce de votre choix.

#### Carpaccio de boeuf tranché sur place

Spécialité de la maison, avec une viande française tranchée sur place, garnie de roquette, tomates séchées et copeaux de Grana Padano.

#### Poulet au Maroilles

Poulet cuit lentement à basse température, gratiné avec une sauce onctueuse au Maroilles Fauquet AOP de Novion-en-Thiérache. Une spécialité généreuse et savoureuse du terroir.

#### Filet de saumon rôti, sauce beurre blanc

Servi avec une mousseline de pommes de terre à l'ail fumé, des poireaux fondants et un beurre blanc classique. Le tout sublimé par une huile de persil et des œufs de saumon.

#### Quiche au Maroilles

Quiche maison au Maroilles fondant et aux épinards, garnie de pignons de pin et servie avec une salade fraîche. Végétarien.

#### Burger Crocodile (bœuf ou poulet croustillant)

Burger de bœuf avec bacon croustillant et cheddar fondant, ou filet de poulet pané aux cornflakes. Le tout garni de roquette, oignons rouges, tomate et notre sauce burger maison Crocodile. Version XXL ? Double steak ou poulet +4€.

#### Buffet de saison à volonté

Découvrez le buffet de saison Crocodile – votre plat principal à volonté, avec un accompagnement au choix pour une touche gourmande en plus.

#### Choisissez votre accompagnement

Frites • Croquettes • Pomme de terre en chemise avec fromage onctueux à l'ail et aux fines herbes • Légumes du jour • Purée de saison • (Portion supplémentaire +1€)

#### Choisissez votre sauce

Béarnaise • Moutarde à l'ancienne • Poivre • Échalote  
Des recettes familiales, faites maison • (Portion supplémentaire +1€)



## Bienvenue à bord, votre voyage gustatif commence ici.

Saviez-vous que le nom Crocodile ne vient pas de l'animal, mais d'un type de locomotive électrique légendaire, connue pour sa forme allongée et sa couleur verte ? Mise en service à partir de 1919 dans les Alpes suisses, cette locomotive articulée était conçue pour affronter les pentes les plus raides. On l'a vite surnommée "Crocodile" pour son allure unique – un nom devenu mythique bien au-delà de la Suisse. Chez Crocodile, nous nous inspirons de cet univers pour créer une expérience immersive : manger dans un décor qui rappelle un wagon, avec le confort, la chaleur et la convivialité d'un bon repas en famille ou entre amis. Nous sommes une entreprise familiale belge, implantée en France depuis plus de 35 ans, aujourd'hui portée par la troisième génération. Nous vous accueillons avec des buffets généreux, des viandes grillées avec soin, des boissons à volonté, et une ambiance pensée pour les petits comme les grands.

### Le Bar du wagon (Un apéritif avant le départ)

#### Cocktail Crocodile (15 cl) - 6

Cocktail fait maison selon la recette du chef, avec du jus d'orange, vodka, Soho et curaçao.

#### Mocktail Crocodile (15 cl) - 6

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. Un vrai moment de fraîcheur. 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.

#### 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 Brut (verre) - 5 / (75cl) - 22

Élégant et frais, avec de fines bulles et des notes de fruits blancs.

#### Kir (12cl)

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

#### Jus d'orange (15 cl) - 3.5

#### 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 (33cl) - 5.5

Disponibles en Blonde ou en Rouge. Bière belge aux notes fruitées et subtilement épicée.

#### Karmeliet pression (33 cl) - 5.5 / (50 cl) - 9

Bière triple belge de caractère, aux 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)

2 Plats	3 Plats	Tout inclus	Enfant
Au choix : entrée + plat ou plat + dessert	Menu complet : entrée + plat + dessert	La formule Crocodile tout compris	Un délicieux moment pour nos plus jeunes invités
Buffet de saison ou Buffet de desserts Plat principal au choix Buffet de boissons	Buffet de saison Plat principal au choix Buffet de desserts Buffet de boissons	Apéritif au choix Buffet de saison Plat principal au choix Buffet de desserts Café ou thé Buffet de boissons	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
25	29	36	8
Hors suppléments	Hors suppléments	Hors suppléments	Jusqu'à 10 ans

## Le menu du chef de train

(Buffet de boissons à volonté à bord)

#### Travers de porc 'Crocodile' à volonté

Nature ou avec notre sauce BBQ Crocodile.

#### Andouillettes de Troyes à l'ancienne

Deux andouillettes servies avec une sauce moutarde à l'ancienne. Une spécialité traditionnelle au goût authentique et généreux.

#### Bavette (180 g)

Une viande de caractère, à la saveur riche et à la texture ferme, servie avec la sauce de votre choix.

#### Carpaccio de boeuf tranché sur place

Spécialité de la maison, avec une viande française tranchée sur place, garnie de roquette, tomates séchées et copeaux de Grana Padano.

#### Poulet au Maroilles

Poulet cuit lentement à basse température, gratiné avec une sauce onctueuse au Maroilles Fauquet AOP de Novion-en-Thiérache. Une spécialité généreuse et savoureuse du terroir.

#### Filet de saumon rôti, sauce beurre blanc

Servi avec une mousseline de pommes de terre à l'ail fumé, des poireaux fondants et un beurre blanc classique. Le tout sublimé par une huile de persil et des œufs de saumon.

#### Quiche au Maroilles

Quiche maison au Maroilles fondant et aux épinards, garnie de pignons de pin et servie avec une salade fraîche. Végétarien.

#### Burger Crocodile (bœuf ou poulet croustillant)

Burger de bœuf avec bacon croustillant et cheddar fondant, ou filet de poulet pané aux cornflakes. Le tout garni de roquette, oignons rouges, tomate et notre sauce burger maison Crocodile. Version XXL ? Double steak ou poulet +4€.

#### Buffet de saison à volonté

Découvrez le buffet de saison Crocodile – votre plat principal à volonté, avec un accompagnement au choix pour une touche gourmande en plus.

#### Choisissez votre accompagnement

Frites • Croquettes • Pomme de terre en chemise avec fromage onctueux à l'ail et aux fines herbes • Légumes du jour • Purée de saison • (Portion supplémentaire +1€)

#### Choisissez votre sauce

Béarnaise • Moutarde à l'ancienne • Poivre • Échalote  
Des recettes familiales, faites maison • (Portion supplémentaire +1€)

