DE LA QUALITÉ, NAÎT LA SATIÉTÉ

LE CROCO

RESTAURANT- ÉPICERIE - CAVISTE

DANS L'ANTRE DE SAINT-LÔ, UNE PLANQUE ITALIENNE OÙ LES COPAINS SE RETROUVENT.

AUX MANETTES, DEUX TONTONS FLINGUEURS : CAMILLE & ANTOINE.

« ON A LA PUISSANCE DE FEU D'UN CROISEUR ET DES FLINGUES DE CONCOURS.»

NOUS DÉGAINONS ICI UNE CARTE AUDACIEUSE ET ARROGANTE.

LES RÈGLES DU CROCO

LE CLIENT EST ROI
S'IL EST COURTOIS
...

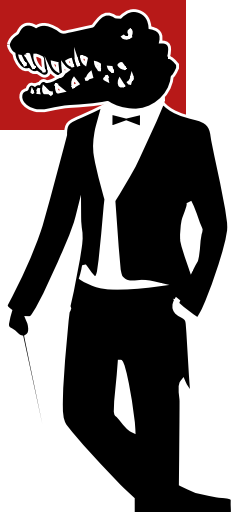
ICI, ON MANGE
LES ENFANTS
TURBULENTS ...

UN DÎNER
ENTRE AMIS ?
PAS DE CHICHI, ICI,
VOUS PARTAGEZ
L'ADDITION
(ON DIVISE !!!)

DES FRITES ?!!
PAR ICI LA SORTIE

C'EST FAIT
MAISON ?
NON C****, C'EST**
HARD-DISCOUNT !!

LES PSEUDO-
CRITIQUES
CULINAIRES ?
ON LES FLINGUE ...



DE LA QUALITÉ, NAÎT LA SATIÉTÉ

DICO

CHARCUTERIE

OFFRANDES FERMIÈRES

BRESAOLA VIANDE DE BOEUF PRESSÉE ET SÉCHÉE À L'AIR

SAN DANIELE JAMBON CRU SALÉ AU SEL MARIN

SPECK LONGE DE PORC FUMÉE

COPPA LONGE DE PORC ROULÉE, SALÉE ET SÉCHÉE À L'AIR

VENTRICINA SAUCISSON AU PIMENT ROUGE (VERSION ITALIENNE DU CHORIZO)

PANCETTA POITRINE DE PORC POUDRÉE DE POIVRE ET SÉCHÉE À L'AIR

MORTADELLE CHARCUTERIE CUITE À BASE DE PORC ET DE BOEUF

AQUILANO CAVAZZUTTI SAUCISSON SEC

GUANCIALE JOUE DE PORC ASSAISONNÉE ET SÉCHÉR À L'AIR LIBRE

SALAME FINOCCHIONA SALAMI AU FENOUIL

CAPOCOLLO COPPA DE CALABRE PARFUMÉE AU PIMENT

GOLFETTA NOIX DE SALAMI

GRAVLAX SAUMON MARINÉ AU GROS SEL

FROMAGE

PARCE QUE C'EST LA MEILLEURE RAISON POUR SE RESSERVIR DU VIN

FONTINA AU LAIT DE VACHE, PÂTE DEMI-DURE

GORGONZOLA AU LAIT DE VACHE, PÂTE PERSILLÉE

PARMIGIANO REGGIANO AU LAIT DE VACHE, PÂTE PRESSÉE CUITE

PECORINO AU LAIT DE BREBIS, PÂTE PRESSÉ CUITE

PROVOLONE AU LAIT DE VACHE, PÂTE PRESSÉE NON CUITE

TALEGGIO AU LAIT DE VACHE, PÂTE MOLLE À CROÛTE LAVÉE

TOMINI CHÈVRE FRAIS

« J'APPRÉCIE PLUS
LE PAIN, LE PÂTÉ,
LE SAUCISSON,
QUE LES LIMITATIONS
DE VITESSE.

Jacques Chirac

APPETIZERS

À PARTAGER OU PAS !

SEUL(E), EN FAMILLE, ENTRE AMIS, COLLÈGUES OU ... AMANTS ...

	PETITE ARDOISE	GRANDE ARDOISE
CHARCUTERIE BAL ROSÉ DE LA COUR ROYALE	9,00€	17,00€
FROMAGE ON LE SENT ARRIVER DE LOIN	9,00€	17,00€
ANTIPASTI BROUETTE DU POTAGER	9,00€	17,00€
PIADINE ENTRE LA CALZONE ET LE CROC-MONSIEUR		10,00€
FOCACCIA GARNIE PAIN BRIOCHÉ À LA TOMATE ET AUX AROMATES		10,00€
LA GOURMANDE ARDOISE DE CHARCUTERIE, FROMAGE ET ANTIPASTI		21,00€

« LA VRAIE CUISINE EST UNE FORME D'ART. UN CADEAU À PARTAGER.

LES ALCOOLS

JE NE BOIS JAMAIS À OUTRANCE, JE NE SAIS MÊME PAS OÙ C'EST !

BIÈRE PRESSION } la bière pression n'est pas disponible à l'étage	25 cl	4,00€
BIÈRE PRESSION } la bière pression n'est pas disponible à l'étage	50 cl	7,50€
BIRRA MORETTI L'AUTENTICA	33 cl	4,50€
BIRRA MORETTI TOSCANA	50 cl	7,50€
BIRRA MORETTI SICILIANA	50 cl	7,50€
KIR (crème : cassis, mûre, pêche, framboise)	-	4,50€
KIR FESTICHE (prosecco, crème au choix)	-	7,00€
SPRITZ COCKTAIL (prosecco, apérol)	-	7,50€
AMERICANO MAISON	-	7,50€
MUSCAT (ce n'est pas un rosé pamplemousse)	4 cl	3,50€
PORTO ROUGE	4 cl	3,50€
RICARD	2 cl	3,50€
MARTINI	5 cl	3,50€
MARSALA (un petit goût d'amande qui rappelle la colle cléopâtre)	5 cl	4,00€
JAMESON (supplément coca - 1,50€)	4 cl	5,50€
JACK DANIEL'S (supplément coca - 1,50€)	-	6,50€
WHISKY SUPÉRIEUR	-	8,00€

LES VINS AU VERRE

"LE VIN D'ICI VAUT MIEUX QUE L'EAU DE LÀ..."

SÉLECTION DU MOMENT	12 cl	6,00€
MOSCATO D'ASTI	12 cl	6,50€
PROSECCO	12 cl	6,50€

SANS ALCOOL

QU'IL EST BON LE JUS D'ORANGE SANS GUIGNE...

JUS DE FRUITS (orange, ananas, abricot, tomate)				3,50€
LIMONADE ARTISANALE (limonata, mandarino, arrancia, rossa, gossosa, limone e zenzero)	25 cl			3,50€
SODAS (ice tea, coca, coca zéro, orangina, schweppes)				3,50€
PERRIER				3,50€
VITTEL	50 cl	3,50€	100 cl	5,00€
SAN PELLEGRINO	50 cl	3,50€	100 cl	5,00€

« JE NE VEUX PAS ÊTRE TROP TECHNIQUE, MAIS EN CHIMIE, L'ALCOOL EST UNE SOLUTION.

LE MIDI

FORMULES

POUR LES PRESSÉS

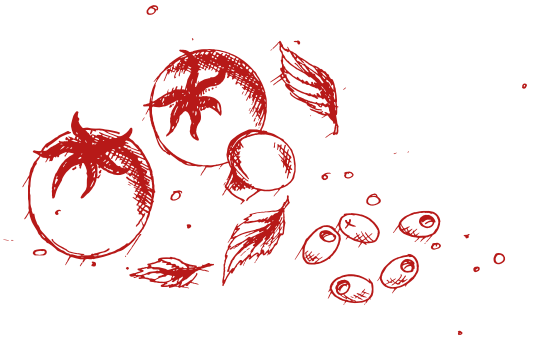
	à l'unité	plat - dessert	plat - dessert - café
PLAT OU PIZZA DU JOUR	11,50€	15,00€	16,00€
DESSERT DU JOUR	4,50€		
CAFÉ	1,80€		

FORMULE ENFANT jusqu'à 1m30 — 10,00€

> SIROP, LIMONADE

> PIADINE, MARGHARITA OU BOLO

> GLACE 2 BOULES



CONCOCTÉS UNIQUEMENT LE MIDI,
le plat et le dessert
varient selon notre humeur et nos envies.

PIZZAS

LES CLASSIQUES

VOUS FERIEZ MIEUX DE COUPER CETTE PIZZA EN QUATRE PARTS CAR JE N'AI PAS ASSEZ FAIM POUR EN MANGER SIX.

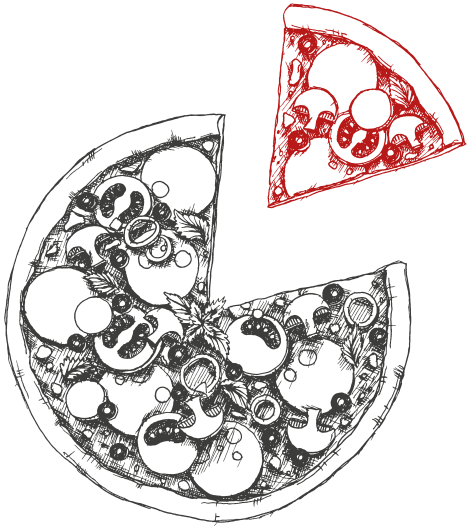
MARGHARITA Jambon — 9,90€

NAPOLITAINE Anchoix, câpres et olives — 9,90€

4 SAISONS Champignons, olives, tomates confites et jambon — 11,00€

4 FROMAGES Taleggio, mozzarella, gorgonzola et fontina — 11,00€

CALZONE Soufflée, jambon et oeuf — 9,90€



BASE TOMATE - MOZZARELLA (SAUF INDICATION)
SUPPLÉMENT OU MODIFICATION : 1,00€ (SAUF POUR GRAVLAX, PARMESAN, FOIE GRAS : 2,00€)

LES PASSIONNÉES

UNE PIZZA QUI FAIT VOYAGER LES PAPILLES

FOCACCIA — 12,00€
Épinards, champignons, pesto, parmesan et jambon cru

CALZONE ROSSIGNOLO — 12,00€
Soufflée et brossée à la persillade, base tapenade, tomates, oeuf et pancetta grillée

TREVISANO — 12,50€
Base crème, tomates, noix, pecorino, roquette et miel

AZZURO — 14,00€
Base tapenade, oignons, tomates, roquette, parmesan, jambon et jambon cru

SAN REMO — 14,00€
Base tapenade, oignons, épinards, tomates, gravlax, crevettes, roquette et mozzarella bufala

VALDOREDO — 14,50€
Base crème-moutarde, champignons, oignons, tomates confites, poulet, coppa, pecorino, roquette et jaune d'oeuf

CLUEDO — 14,00€
Base crème-moutarde, lardons, pommes, champignons, oignons, bresaola, parmesan et jaune d'oeuf

DERRICK — 13,00€
Base crème-moutarde, lardons, champignons, poireaux, pancetta et parmesan

ARISTAEUS — 14,00€
Base crème-moutarde, n'djua, ventricina, roquette, taleggio, gorgonzola, mozzarella, fontina, provolone

NOTRE SUGGESTION

PIZZA COMPOSÉE AVEC PASSION, ENVIE ET ARROGANCE... — 17,00€*

SUPPLÉMENT OU MODIFICATION : 1,00€ (SAUF POUR GRAVLAX, PARMESAN, FOIE GRAS : 2,00€)

*LE PRIX PEUT VARIER
SELON LES PRODUITS DE SAISON

LES REBELLES

UNE GOURMANDE QUI NE VEUT PAS ÊTRE UNE «FASHION VICTIM» CULINAIRE

PAVIE — 14,00€
Gorgonzola, noix, pancetta, oignons, poireaux, roquette

SATAN — 14,00€
Tomates, poivrons, n'djua, oignons, taleggio, ventricina, roquette

STOCCATA — 14,50€
Poivrons confits, courgettes, oignons, tomates confites, roquette, épinards et mozzarella bufala

SPILINGA — 14,50€
Base tapenade, n'djua, oignons, artichauts, tomates confites, roquette, ventricina, jaune d'oeuf

MONTESPAN — 17,50€
Oignons, champignons, tomates confites, pecorino, jambon cru, roquette, foie gras

PETER & STEVEN — 15,00€
Base crème, oignons, lardons, tomates, jambon, taleggio et roquette

AMIRAL NELSON — 17,50€
Oignons, courgettes, tomates confites, gravlax, crevettes, roquette, parmesan et noix de saint-jacques

BASE TOMATE - MOZZARELLA
(SAUF INDICATION)

SUPPLÉMENT OU MODIFICATION : 1,00€
(SAUF POUR GRAVLAX,
PARMESAN, FOIE GRAS : 2,00€)

« ON S'EN FOUT
DU CAVIAR,
NOUS ON AIME
LA PIZZA !

LES PLATS

MERVEILLES D'ITALIE

LA GRANDE BOUFFE

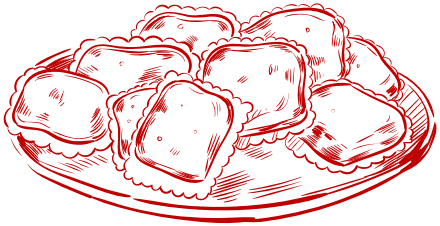
LES BRACCIOLES DE BOEUF SNACKÉES — 17,50€
Fines lamelles roulées et farcies de ventricina, provolone, jus de rôti aux olives

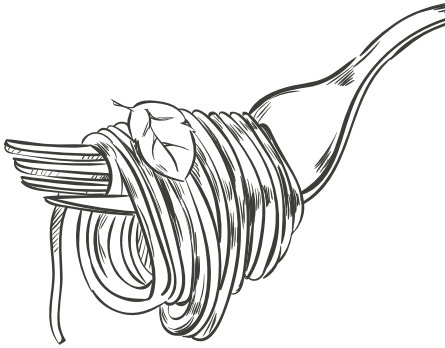
MÉDAILLONS DE FILET MIGNON DE VEAU À LA MILANESE — 17,50€
Tagliatelles, parmesan, sauce tomate

LES BOULETTES DE GEORGES ABITBOL — 17,50€
Veau et boeuf arrangés à la tomate, tagliatelles

OSSO BUCCO — 17,50€
Veau, tagliatelles, tomates

L'ASSIETTE DU BAR DE LA PLAGE — 17,50€
Gravlax, salsa de crevettes, tomates mozzarella, salade, focaccia





NOTRE SUGGESTION

PLATS COMPOSÉS AVEC PASSION, ENVIE ET ARROGANCE ... — 20,00€*

SUPPLÉMENT OU MODIFICATION : 1,00€ (SAUF POUR GRAVLAX, PARMESAN, FOIE GRAS : 2,00€)

**le prix peut varier selon les produits de saison*

SALADES

LE DÉLICE DE L'ESCARGOT

NOUS NE SOMMES PAS LÀ POUR VOUS RACONTER DES SALADES !

SALADE DARIO MORENO — 13,90€
Salade, oeuf mollet, foie gras, tomates confites, tomates, parmesan et jambon cru

SALADE BAIE DE NAPLES — 13,90€
Salade, artichaut, oeuf mollet, tomates, tomates confites, gravlax, crevettes, mozzarella bufala

SALADE CESARINO — 13,90€
Salade, poulet grillé, avocats, tomates et tomates confites, pancetta snackée, oeuf mollet, parmesan, croutons, sauce cesarino

SALADE PARIGI — 13,90€
Salade, jambon blanc italien, oeuf mollet, tomates et tomates confites, olives, pécorino, artichauts, poivrons

« LA BEAUTÉ, PARAÎT-IL, NE SE MANGE PAS EN SALADE ... HEUREUSEMENT, ON SERAIT VITE MORT DE FAIM !

PASTAS

PASTAS CROCO

PASTAS BAMBINO !

PASTAS CARBO CROCO — 13,00€
une carbo sans crème

PASTAS BOLOGNAISE — 13,00€

TAGLIATELLES AUX GORGONZOLA ET JAMBON CRU — 14,00€

PASTAS MARCELLO — 14,00€
crème, pancetta, poireaux et champignons

LES PASTAS TOMMASI — 15,00€
Petits légumes, coppa, miel et pécorino

RAVIOLES DE POPO — 16,50€
Mix de ravioles, chiffonade de San Daniele, jus de rôti

LES TAGLIATELLES DE TONTON — 17,50€
Petits oignons, tomates confites, poireaux, saint-jacques grillées

« IL EST PLUS FACILE DE JOUER AU MIKADO AVEC DES SPAGHETTIS CRUS QU'AVEC DES SPAGHETTIS CUITS.

DESSERTS

LES DESSERTS

DESSERT : UNE PÊCHE SI ON EST SEUL, UN PÉCHÉ SI ON EST DEUX."

CRÈME BRÛLÉE CLASSIQUE — 7,00€

TIRAMISU — 7,00€

PAVLOVA NORMANDY — 7,00€
Pommes fondantes, nougatine, meringue, chantilly, sorbet pomme, sabayon

POIRE CROCO — 7,00€
Ganache chocolat blanc et noir, poires rôties, sirop d'érable, crème et glace vanille

FRIANTINES — 7,00€
Chocolat, glace caramel, poires rôties et chantilly

BABA O'CROCO — 7,00€
Baba limencello, mousse panacotta, sorbet citron

NOTRE SUGGESTION

DESSERTS COMPOSÉS AVEC PASSION, ENVIE ET ARROGANCE ... — 7,50€*

**le prix peut varier selon les produits de saison*

GLACES

LES GLACES

EST-CE QUE TU SAIS COMBIEN PÈSE UN OURS POLAIRE ? ASSEZ POUR BRISER LA GLACE.

2 BOULES au choix — 4,50€
3 BOULES au choix — 5,50€

PARFUMS : vanille, chocolat, caramel, café, pistache, menthe-chocolat, noix de coco, pomme verte, framboise, fruits de la passion, citron, cassis, mandarine

CAFÉ LIÉGEOIS — 6,80€
Glace café, vanille, sauce café, chantilly

CHOCOLAT LIÉGEOIS — 6,80€
Glace chocolat, vanille, sauce chocolat, chantilly

COUPE ICEBERG — 6,80€
Glace menthe-chocolat, crème de menthe, chantilly

SUNDAE CROCO — 6,80€
Glace vanille, ganache chocolat, sauce caramel, noccioles, chantilly

COUPE RAOUL — 6,80€
Glace caramel, pistache et nougat, sauce caramel, biscuit crumble, chantilly

ASSIETTE FELLINI — 7,80€
Glace vanille, glace pistache, amaretti, cerise amarena, chantilly

« LA VIE, C'EST COMME UN CÔNE GLACÉ ; IL FAUT SAVOURER CHAQUE BOUCHÉE.

Charles Monroe Schulz

ÇA
VIDANGE
SEC

BOISSONS CHAUDES

DANS LA VIE JE NE SUPPORTE PAS : LE CAFÉ BRÛLANT, LE CHAMPAGNE TIÈDE ET LES FEMMES FROIDES.

CAFÉ	1,90€
CAFÉ CRÈME	2,20€
CAFÉ VIENNOIS	3,50€
THÉ	3,50€

DIGESTIFS

POUR SAVOIR QU'UN VERRE ÉTAIT DE TROP, ENCORE FAUT-IL L'AVOIR BU

GET	4 cl	6,00€
LIMONCELLO	4 cl	6,00€
ARMAGNAC, CALVADOS, COGNAC	4 cl	6,00€
GRAPPA	4 cl	6,50€

VINS

LES ROUGES

SAVIEZ-VOUS QUE 2 À 3 VERRES DE VIN PAR JOUR AUGMENTENT LA PROBABILITÉ DE VOUS FOUTRE DE TOUT ?

TOSCANE

CHIANTI GRANAIO

TOSCANA

BRUNELLO

GOVERNO

PIEMONT

BARBERA D'ASTI

BAROLO

BARBERA D'ALBA

MONTEPULCIANO (ABRUZO)

LA TENSE (LOMBARDIE)

VIPRA (OMBRIE)

15,00€ À 25,00€

26,00€ À 45,00€

> 46,00€

LES ROUGES

JE BOIRAI DU LAIT LE JOUR OÙ LES VACHES MANGERONT DU RAISIN.

EMILIA

LAMBRUSCO

IL PAVONE D'ORO

POUILLES

PRIMITIVO

MARU

LIANTE

ARTAS

CORIBANTE

AIACE

VENETIE

AMARONE

VALPOLICELLA

SICILE

NUHAR

HUGONIS

SOLINGRO

MONTEPETRIOSO

NERO D'AVOLA

15,00€ À 25,00€

26,00€ À 45,00€

> 46,00€

LES ROSÉS

DE NOMBREUSES PÉPITES D'ICI ET D'AILLEURS

CERASUOLO (AMBRUZZE)

PINOT GRIGIO (VENETIE)

LAMBRUSCO (EMILIA)

VIPRA (OMBRIE)

LES BLANCS

DE NOMBREUSES PÉPITES D'ICI ET D'AILLEURS

CONTI FORMENTINI (VENETIE)

VIPRA CHARDONNAY (OMBRIE)

PROSECCO (VENETIE)

MOSCATO D'ASTI (PIEMONT)

CRITONE (CALABRE)

TENUTA RAPITALA (SICILE)

SOAVE TUFAIE (VENETIE)

VINS DE PAYS

QUAND LE VIN EST TIRÉ, IL FAUT LE BOIRE

SÉLECTION ITALIENNE DU PATRON
(ROUGE, BLANC, ROSÉ)

25 cl 9,00€
50 cl 17,00€

15,00€ À 25,00€

26,00€ À 45,00€

> 46,00€

DE LA QUALITÉ, NAÎT LA SATIÉTÉ

LE CROCO

18 rue Saint-Thomas
SAINT-LÔ

02 33 05 03 76

© IPSO - www.studioipso.fr