



LE CROCO

RESTAURANT - ÉPICERIE - CAVISTE



DE LA QUALITÉ, NAÎT LA SATIÉTÉ

AUX MANETTES, DEUX TONTONS FLINGUEURS :
CAMILLE & ANTOINE.

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

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

NOUS DÉGAINONS ICI UNE CARTE AUDACIEUSE. »



LES RÈGLES DU CROCO

DE LA QUALITÉ, NAÎT LA SATIÉTÉ

01

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

02

ICI, ON MANGE
LES ENFANTS
TURBULENTS ...

03

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

04

DES FRITES ?!!
PAR ICI LA SORTIE

05

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

06

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

07

LE DOGGY BAG,
C'EST 0,50 CTS

08

UNE ALLERGIE ?
PRÉVENEZ-NOUS
DÈS VOTRE
RÉSERVATION

09

PAS DE SOUCI AVEC
LE RETARD MAIS PASSÉ
LE QUART D'HEURE DE
COURTOISIE, C'EST FINI !

A still life photograph of a charcuterie board set on a wooden table outdoors at night. The board is laden with various cheeses, including wedges of brie and blue cheese, slices of salami, and fresh grapes. Accompanying items include bread, olives, and citrus slices. The scene is warmly lit by several lit candles in glass holders, creating a cozy and inviting atmosphere. The background is a soft-focus view of a green lawn and trees.

DICO

«UN DICTIONNAIRE,
C'EST TOUT L'UNIVERS PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE.»

Anatole FRANCE

« LA CHENILLE DEVIENT PAILLON, LE COCHON DEVIENT SAUCISSON. »

François CAVANNA

CHARCUTERIE

BRESAOLA	<i>VIANDE DE BŒUF PRESSÉE ET SÉCHÉE À L'AIR</i>
SAN DANIELE	<i>JAMBON CRU SALÉ AU SEL MARIN</i>
SPECK	<i>LONGE DE PORC FUMÉE</i>
COPPA	<i>LONGE DE PORC ROULÉE, SALÉE ET SÉCHÉE À L'AIR</i>
VENTRICINA	<i>SAUCISSON AU PIMENT ROUGE (VERSION ITALIENNE DU CHORIZO)</i>
PANCETTA	<i>POITRINE DE PORC POUDRÉE DE POIVRE ET SÉCHÉE À L'AIR</i>

MORTADELLE	<i>CHARCUTERIE CUITE À BASE DE PORC ET DE BŒUF</i>
GUANCIALE	<i>JOUE DE PORC ASSAISONNÉE ET SÉCHÉE À L'AIR LIBRE</i>
SALAME FINOCCHIONA	<i>SALAMI AU FENOUIL</i>
CAPOCOLLO	<i>COPPA DE CALABRE PARFUMÉE AU PIMENT</i>
GRAVLAX	<i>SAUMON MARINÉ AU GROS SEL</i>

FROMAGE

« COMMENT VOULEZ-VOUS GOUVERNER UN PAYS
OÙ IL EXISTE 258 VARIÉTÉS DE FROMAGE ? »

Charles DE GAULLE

FONTINA	<i>AU LAIT DE VACHE, PÂTE DEMI-DURE</i>
GORGONZOLA	<i>AU LAIT DE VACHE, PÂTE PERSILLÉE</i>
PARMIGIANO REGGIANO	<i>AU LAIT DE VACHE, PÂTE PRESSÉE CUITE</i>
MONTASIO	<i>AU LAIT DE VACHE, PÂTE PRESSÉE NON CUITE</i>

PECORINO	<i>AU LAIT DE BREBIS, PÂTE PRESSÉE CUITE</i>
PROVOLONE	<i>AU LAIT DE VACHE, PÂTE PRESSÉE NON CUITE</i>
TALEGGIO	<i>AU LAIT DE VACHE, PÂTE MOLLE À CROÛTE LAVÉE</i>

A still life arrangement of various appetizers including cheese, salami, bread, and fruit. The scene is set on a dark wooden surface, illuminated by warm, low-key lighting. In the foreground, there are several slices of salami, a wedge of cheese, and a small jar of red jam. In the background, there are clusters of grapes, more cheese, and a bowl of nuts. The overall mood is cozy and inviting.

APPETIZERS

« LES REPAS SONT LES LIEUX INNOCENTS DE LA SOCIÉTÉ. »

Jean-Baptiste MASSILLON

À PARTAGER OU PAS !



« LA CUISINE, C'EST L'ENVERS DU DÉCOR,
LÀ OÙ S'ACTIVENT LES HOMMES
ET FEMMES POUR LE PLAISIR DES AUTRES. »

Bernard LOISEAU

		PETITE ARDOISE	GRANDE ARDOISE
CHARCUTERIE	BAL ROSÉ DE LA COUR ROYALE	10,50€	19,90€
FROMAGE	ON LE SENT ARRIVER DE LOIN	10,50€	19,90€
ANTIPASTI	BROUETTE DU POTAGER	10,50€	19,90€
PIADINE	ENTRE LA CALZONE ET LE CROC-MONSIEUR	-	10,50€
FOCACCIA GARNIE	PAIN BRIOCHÉ À LA TOMATE ET AUX AROMATES	-	10,50€
LA BELLE ARDOISE	PIADINE, CHARCUTERIE, FROMAGE ET ANTIPASTI	-	23,50€

« L'ALCOOL NE RÉSOULT PAS LES PROBLÈMES, CECI-DIT,
L'EAU ET LE LAIT NON PLUS. »

Sammy DAVIS JR.

LES ALCOOLS

LA BIÈRE PRESSION N'EST PAS DISPONIBLE À L'ÉTAGE.

BIÈRE PRESSION 4,20€
(25 cl)

BIÈRE PRESSION 8,00€
(50 cl)

BIRRA MORETTI 4,50€
L'AUTENTICA
(33 cl)

KIR 4,50€
*CRÈME : CASSIS, MÛRE,
PÊCHE, FRAMBOISE*

KIR FESTICHE 7,00€
*PROSECCO,
CRÈME AU CHOIX*

MUSCAT 3,50€
(4 cl) *CE N'EST PAS UN ROSÉ
PAMPLEMOUSSE*

PORTO ROUGE 3,50€
(4 cl)

RICARD (2 cl) 3,50€

MARTINI (5 cl) 3,50€

MARSALA (5 cl) 4,00€
*UN PETIT GOÛT
D'AMANDE QUI RAPPELLE
LA COLLE CLÉOPÂTRE*

JAMESON (4 cl) 5,50€
SUPPLÉMENT COCA - 1,50€

JACK DANIEL'S 6,50€
SUPPLÉMENT COCA - 1,50€

WHISKY 9,00€
SUPÉRIEUR

VINS AU VERRE

SÉLECTION DU MOMENT 12 cl 6,00€

MOSCATO D'ASTI 12 cl 6,50€

PROSECCO 12 cl 6,50€

COCKTAILS

AMERICANO 7,90€

SPRITZ 7,90€
PROSECCO, APÉROL

GIORGIO 7,90€
ITALICUS, GIN, PROSECCO

IL SORRENTO 7,90€
*LIMONCELLO, PROSECCO,
SAN PELLEGRINO*

SANS ALCOOL



« LA DIFFÉRENCE ENTRE UNE BIÈRE ET UN CHASSEUR, C'EST QUE LA BIÈRE, ILS LA FONT SANS ALCOOL... »

Laurent RUQUIER

JUS DE FRUITS	ORANGE, ANANAS, ABRICOT, TOMATE				3,90€
LIMONADE ARTISANALE	LIMONATA, MANDARINA, ARRANCIA, ROSSA, GOSSOSA, LIMONE E ZENZERO	25 cl			3,90€
SODAS	THÉ GLACÉ ARTISANAL, COCA, COCA ZÉRO, ORANGINA, SCHWEPPES				3,90€
PERRIER				4,10€
VITTEL	50 cl	3,80€	100 cl		6,20€
SAN PELLEGRINO	50 cl	3,80€	100 cl		6,20€



MIDI

« UN BON REPAS ADOUCIT L'ESPRIT ET RÉGÈNÈRE LE CORPS.
DE SON ABONDANCE DÉCOULE UNE BIENVEILLANCE CHALEUREUSE. »

Frederick W. HACKWOOD

FORMULES



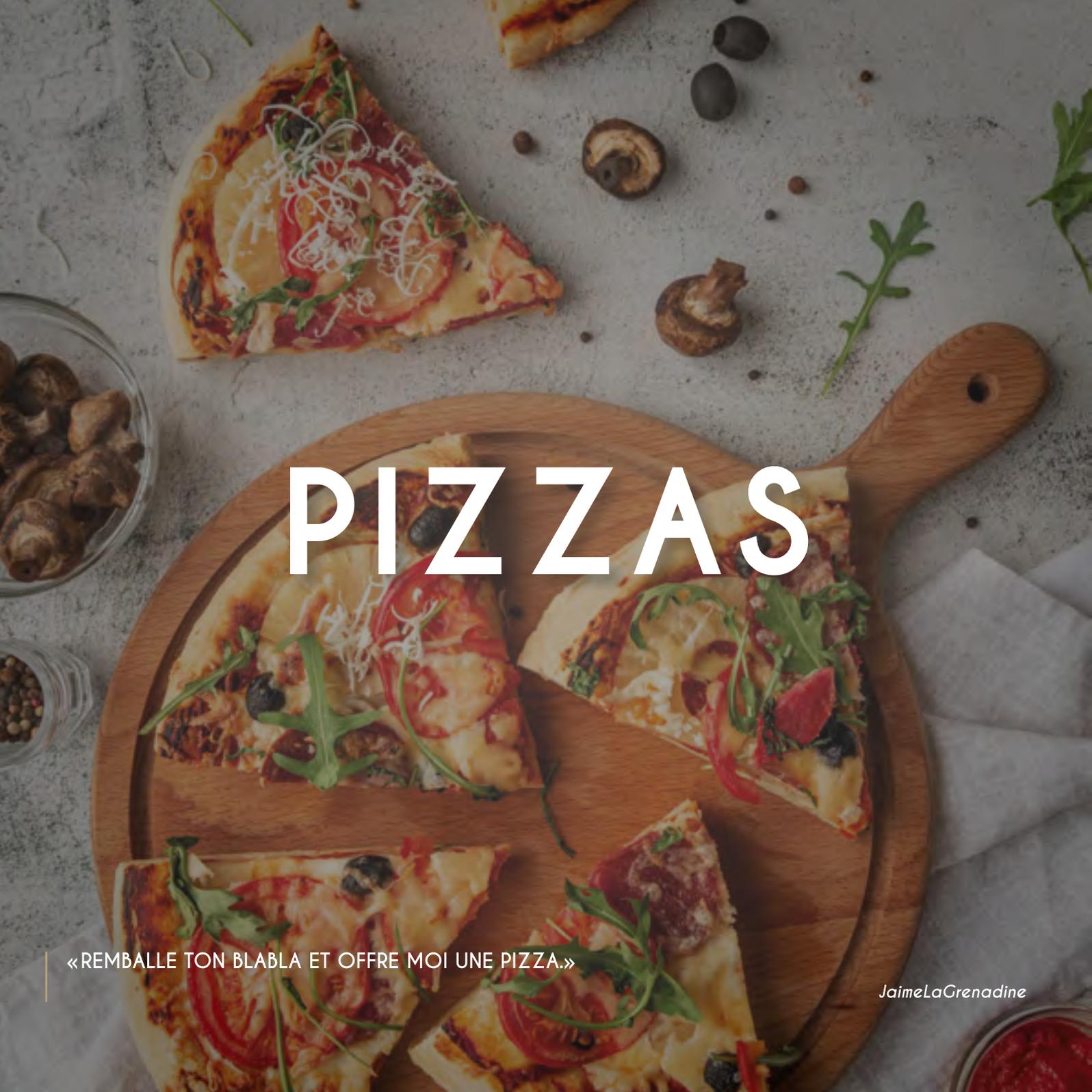
« UN REPAS EST INSIPIDE, S'IL N'EST ASSAISONNÉ
D'UN BRIN DE FOLIE. »

ERASME

	À L'UNITÉ	PLAT - DESSERT	PLAT - DESSERT - CAFÉ
PLAT OU PIZZA DU JOUR	12,50€	17,00€	18,00€
DESSERT DU JOUR	5,50€	-	-
CAFÉ	2,00€	-	-
FORMULE ENFANT JUSQU'À 1m30 FOCACCIA GARNIE, PIADINE, MARGHARITA OU BOLO GLACE 2 BOULES	10,00€	-	-

CONCOCTÉS
UNIQUEMENT LE MIDI
DU LUNDI AU VENDREDI

LE PLAT ET LE DESSERT
VARIANT SELON NOTRE
HUMEUR ET NOS ENVIES



PIZZAS

«REMBALLE TON BLABLA ET OFFRE MOI UNE PIZZA.»

JaimeLaGrenadine

CLASSIQUES



« À MOINS QUE VOUS NE SOYEZ UNE PIZZA, LA RÉPONSE EST OUI : JE PEUX VIVRE SANS VOUS. »

Bill MURRAY

MARGHARITA	JAMBON	10,50€
NAPOLITAINE	ANCHOIX, CÂPRES ET OLIVES	10,50€
4 SAISONS	CHAMPIGNONS, OLIVES, TOMATES CONFITES ET JAMBON	11,90€
4 FROMAGES	TALEGGIO, MOZZARELLA, GORGONZOLA ET FONTINA	11,90€
CALZONE	SOUFFLÉE, JAMBON, OEUF ET CHAMPIGNONS	11,90€

BASE TOMATE - MOZZARELLA
(SAUF INDICATION)

SUPPLÉMENT OU MODIFICATION : 1,00€
(SAUF POUR GRAVLAX, PARMESAN,
BUFFALA : 2,00€
FOIE GRAS : 4,00€)

« J'AI ESSAYÉ LE SPORT, JE PRÉFÈRE LA PIZZA ! »

PASSIONNÉES

FOCACCIA	<i>ÉPINARDS, CHAMPIGNONS, PESTO, PARMESAN ET JAMBON CRU</i>	12,90€
CALZONE ROSSIGNOLO	<i>SOUFFLÉE ET BROSSÉE À LA PERSILLADE, BASE TAPENADE, TOMATES, ŒUF ET PANCETTA GRILLÉE</i>	13,50€
TREVISANO	<i>BASE CRÈME, TOMATES, NOIX, PECORINO, ROQUETTE ET MIEL</i>	12,60€
AZZURO	<i>BASE TAPENADE, OIGNONS, TOMATES, ROQUETTE, PARMESAN, JAMBON ET JAMBON CRU</i>	14,70€
SAN REMO	<i>BASE TAPENADE, OIGNONS, ÉPINARDS, TOMATES, GRAVLAX, CREVETTES, ROQUETTE ET MOZZARELLA BUFALA</i>	14,70€
VALDOREDO	<i>BASE CRÈME-MOUTARDE, CHAMPIGNONS, TOMATES CONFITES, OIGNONS, COPPA, POULET, PECORINO, JAUNE D'ŒUF ET ROQUETTE</i>	14,70€
CLUEDO	<i>BASE CRÈME-MOUTARDE, LARDONS, POMMES, CHAMPIGNONS, OIGNONS, BRESAOLA, PARMESAN ET JAUNE D'ŒUF</i>	14,70€
DERRICK	<i>BASE CRÈME-MOUTARDE, LARDONS, CHAMPIGNONS, POIREAUX, PANCETTA ET PARMESAN</i>	13,70€
ARISTAEUS	<i>BASE CRÈME-MOUTARDE, N'DJUA, VENTRICINA, ROQUETTE, TALEGGIO, GORGONZOLA, MOZZARELLA, FONTINA, PROVOLONE</i>	14,00€
DANTE	<i>N'DJUA, CÂPRES, ANCHOIS, OIGNONS, POIVRONS ET OLIVES CONFITES, ROQUETTES, VENTRICINA ET JAUNE D'ŒUF</i>	14,70€

REBELLES



« JE ME DEMANDE SI À MOYEN TERME,
LE CHANGEMENT CLIMATIQUE FINIRA PAR AVOIR
DES CONSÉQUENCES SUR LA PIZZA 4 SAISONS. »

SATAN	<i>TOMATES, POIVRONS, NDJUA, OIGNONS, TALEGGIO, VENTRICINA, ROQUETTE</i>	14,20€
STOCCATA	<i>POIVRONS CONFITS, COURGETTES, OIGNONS, TOMATES CONFITES, ROQUETTE, ÉPINARDS ET MOZZARELLA BUFALA</i>	14,70€
MONTESPAN	<i>OIGNONS, CHAMPIGNONS, TOMATES CONFITES, PECORINA, JAMBON CRU, ROQUETTE, FOIE GRAS</i>	20,50€
PETER & STEVEN	<i>BASE CRÈME, OIGNONS, LARDONS, TOMATES, JAMBON, TALEGGIO ET ROQUETTE</i>	15,20€
AMIRAL NELSON	<i>OIGNONS, COURGETTES, TOMATES CONFITES, GRAVLAX, CREVETTES, ROQUETTE, PARMESAN ET NOIX DE ST-JACQUES</i>	18,50€
TRIESTE	<i>BASE TAPENADE, OIGNONS, TOMATES CERISES, EPINARDS, ROQUETTE, BUFALA</i>	16,00€
PIZZA DU JOUR	12,50€
BASE TOMATE - MOZZARELLA (SAUF INDICATION)		SUPPLÉMENT OU MODIFICATION : 1,00€ (SAUF POUR GRAVLAX, PARMESAN, BUFALA : 2,00€ FOIE GRAS : 4,00€)



SALADES

« LA BEAUTÉ, ÇA NE SE MANGE PAS EN SALADE. »

Gérard JUGNOT

DÉLICES DE L'ESCARGOT



«GARDE TES SALADES. ET PUIS, LÂCHE TON
OSEILLE. - VOUS PARLEZ COMME UN JARDINIER.»

Julien DUVIVIER

DARIO MORENO

*SALADE, ŒUF MOLLET, FOIE GRAS, TOMATES CONFITES, TOMATES, PARMESAN
ET JAMBON CRU*

16,90€

BAIE DE NAPLES

*SALADE, ARTICHAUT, ŒUF MOLLET, TOMATES CONFITES, GRAVLAX, CREVETTES,
MOZZARELLA BUFALA*

14,90€

CESARINO

*SALADE, POULET GRILLÉ, CRÈME D'AVOCAT, TOMATES ET TOMATES CONFITES,
PANCETTA SNACKÉE, ŒUF MOLLET, PARMESAN, CROUTONS, SAUCE CESARINO*

14,90€

PASTA E TONO

ŒUF MOLLET, THON MARINÉ, PÂTES TIÈDES, PETITS LÉGUMES, MOZZARELLA BUFALA

14,90€



PASTAS

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

Philippe GELUCK

PASTAS



« LA PAUVRETÉ C'EST BOUFFER DES NOUILLES,
LA RICHESSE DÉGUSTER DES PÂTES. »

Patrick SÉBASTIEN

PASTAS CARBO CROCO	UNE CARBO SANS CRÈME	13,00€
PASTAS BOLOGNAISE	13,00€
TAGLIATELLES AUX GORGONZOLA ET JAMBON CRU	14,00€
PASTAS MARCELLO	CRÈME, PANCETTA, POIREAUX ET CHAMPIGNONS	14,00€
LES PASTAS TOMMASI	PETITS LÉGUMES, COPPA, MIEL ET PÉCORINO	15,00€
RAVIOLES DE POPO	MIX DE RAVIOLES, CHIFFONADE DE SAN DANIELE, JUS DE RÔTI	16,50€
LES TAGLIATELLES DE TONTON	PETITS OIGNONS, TOMATES CONFITES, POIREAUX, SAINT-JACQUES GRILLÉES	18,50€



DESSERTS

« N'HÉSITEZ JAMAIS À PRIVER VOS MÔMES DE DESSERT,
SURTOUT S'IL N'Y EN A PAS BEAUCOUP ET QUE VOUS L'AIMEZ ! »

Frédéric DARD

DESSERTS



«ON NE PEUT PAS ACHETER LE BONHEUR, MAIS ON PEUT ACHETER DES GÂTEAUX.»

CRÈME BRULÉE CLASSIQUE	7,20€
TIRAMISU	7,20€
PAVLOVA NORMANDY	<i>POMMES FONDANTES, NOUGATINE, MERINGUE, CHANTILLY, SORBET POMME, SABAYON</i>	7,20€
POIRE CROCO	<i>GANACHE CHOCOLAT BLANC ET NOIR, POIRES RÔTIES, SIROP D'ÉRABLE, CRÈME ET GLACE VANILLE</i>	7,20€
FRIANTINES	<i>CHOCOLAT, GLACE CARAMEL, POIRES RÔTIES ET CHANTILLY</i>	7,20€
BABA O'CROCO	<i>BABA LIMENCELLO, MOUSSE PANACOTTA, SORBET CITRON</i>	7,20€
CRÉMEUX AU CHOCOLAT	<i>SALSA D'ORANGES, NOUGATINES</i>	7,20€



GLACES

« NE LAISSEZ PAS VOTRE CRÈME GLACÉE FONDRE
PENDANT QUE VOUS COURTISEZ LES PÉPITES DE QUELQU'UN D'AUTRE. »

Akilah HUGHES

GLACES



«SI VOUS AIMEZ LES GLACES, POURQUOI VOUS ARRÊTER À UNE SEULE BOULE ? PRENEZ-EN DEUX, PRENEZ-EN TROIS. TROP N'EST JAMAIS ASSEZ.»

Morris LAPIDUS

2 BOULES AU CHOIX	PARFUMS :	4,50€
3 BOULES AU CHOIX	VANILLE, CHOCOLAT, CAMEL, CAFÉ, PISTACHE, MENTHE-CHOCOLAT, NOIX DE COCO	5,50€
	POMME VERTE, FRAMBOISE, FRUITS DE LA PASSION, CITRON, CASSIS, MANDARINE	
CAFÉ LIÉGEOIS	GLACE CAFÉ, VANILLE, SAUCE CAFÉ, CHANTILLY	6,90€
CHOCOLAT LIÉGEOIS	GLACE CHOCOLAT, VANILLE, SAUCE CHOCOLAT, CHANTILLY	6,90€
COUPE ICEBERG	GLACE MENTHE-CHOCOLAT, CRÈME DE MENTHE, CHANTILLY	6,90€
SUNDAE CROCO	GLACE VANILLE, GANACHE CHOCOLAT, SAUCE CAMEL, AMARETTI, CHANTILLY	6,90€
COUPE RAOUL	GLACE CAMEL, PISTACHE ET NOUGAT, SAUCE CAMEL, AMARETTI, CHANTILLY	6,90€



BOISSONS CHAUDES ET DIGESTIFS

«TOUT PASSE EN CE MONDE, SAUF LE CAFÉ DANS LES MAUVAIS FILTRES.»

Alphonse ALLAIS

« TOUS LES MATINS, J'APPORTE À MA FEMME LE CAFÉ AU LIT. ELLE N'A PLUS QU'À LE MOUDRE. »

Pierre DORIS

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	2,00€
CAFÉ CRÈME	2,30€
CAFÉ ALLONGÉ	2,30€
CAPUCCINO	3,60€
THÉ	3,60€

« PLUS D'HOMMES SE SONT NOYÉS DANS L'ALCOOL QUE DANS LA MER. »

W.C. FIELDS



DIGESTIFS

GET	4 cl	7,00€
LIMONCELLO	4 cl	7,00€
ARMAGNAC, CALVADOS, COGNAC	4 cl	7,00€
GRAPPA	4 cl	7,00€
LA SÉLECTION D'EAUX DE VIE	4 cl	13,00€

CALVA, COGNAC, ARMAGNAC, GRAPPA



**LE CROCO**
RESTAURANT - ÉPICERIE - CAVISTE

18 RUE SAINT-THOMAS
SAINT-LÔ

02 33 05 03 76



DE LA QUALITÉ, NAÎT LA SATIÉTÉ