



# 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

UNE ALLERGIE ?  
PRÉVENEZ-NOUS  
DÈS VOTRE  
RÉSERVATION

---

## 08

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

---

Nous ne garantissons pas  
notre capacité d'adaptation  
si nous ne sommes pas  
prévenus des régimes  
spécifiques  
**dès la réservation.**



A detailed charcuterie board is the central focus, featuring a variety of cured meats, cheeses, olives, and bread. The board includes slices of salami, prosciutto, and other cured meats, along with cubes of white cheese, blue cheese, and dark olives. A basket of bread is visible in the background. The word "DICO" is overlaid in large white letters on the board.

# DICO

« LE DICTIONNAIRE EST LA MEILLEURE PREUVE  
QU'IL EST PERMIS À L'HOMME DE TOUT IGNORER... »

*Jean-Marie POUPART*

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

*François CAVANNA*

# CHARCUTERIE

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

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



# FROMAGE

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

*Charles DE GAULLE*

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

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



# APPETIZERS

"UN AVOCAT EST DANS UN PROCÈS CE QU'EST UN CUISINIER DANS UN REPAS."

*Aristippe*

# À PARTAGER OU PAS !

« IL N'Y A PAS DE BONNE CUISINE SI AU DÉPART ELLE N'EST PAS FAITE PAR AMITIÉ POUR CELUI  
OU CELLE À QUI ELLE EST DESTINÉE. »

*Paul BOCUSE*



		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€
LA BELLE ARDOISE	PIADINE, CHARCUTERIE, FROMAGE ET ANTIPASTI .....	-	23,50€

"L'EAU EST LA PROSE DES LIQUIDES, L'ALCOOL EN EST LA POÉSIE."  
Ferdinand REIBER

## LES ALCOOLS



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

BIÈRE PRESSION (25 cl)	.....	4,20€	MUSCAT (4 cl)	CE N'EST PAS UN ROSÉ PAMPLE-MOUSSE	3,80€
BIÈRE PRESSION (50 cl)	.....	8,00€	PORTO ROUGE (4 cl)	.....	3,80€
BIRRA MORETTI L'AUTENTICA (33 cl)	.....	4,50€	RICARD (2 cl)	.....	3,50€
KIR (12 cl)	CRÈME : CASSIS, MÛRE, PÊCHE, FRAMBOISE	4,50€	MARTINI (5 cl)	.....	3,80€
KIR FESTICHE (12 cl)	PROSECCO, CRÈME AU CHOIX	7,00€	MARSALA (5 cl)	UN PETIT GOÛT D'AMANDE QUI RAPPELLE LA COLLE CLÉOPÂTRE	4,20€
			JAMESON (4 cl)	SUPPLÉMENT COCA - 1,50€	6,50€
			JACK DANIEL'S (4 cl)	SUPPLÉMENT COCA - 1,50€	6,50€
			WHISKY SUPÉRIEUR (5 cl)	.....	9,90€

## VINS AU VERRE

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

## COCKTAILS

AMERICANO (15 cl)	.....	8,20€
SPRITZ (15 cl)	PROSECCO, APÉROL	8,20€
GIORGIO (15 cl)	ITALICUS, GIN, PROSECCO	8,20€
IL SORRENTO (15 cl)	LIMONCELLO, PROSECCO, SAN PELLEGRINO	8,20€

# SANS ALCOOL

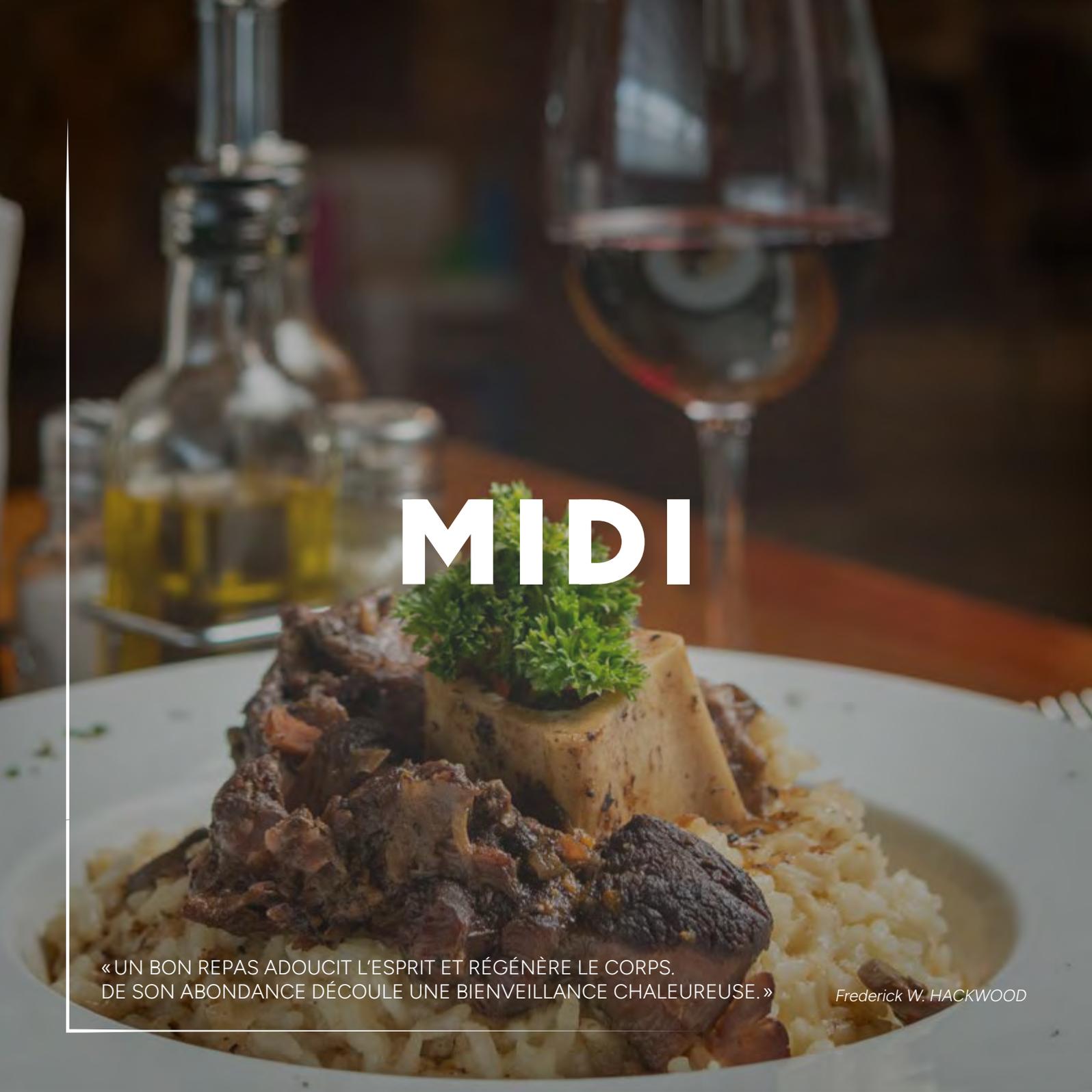
« CE QUI ME TURLUPINE, C'EST D'ÊTRE MIS EN BIÈRE SANS ALCOOL... SURTOUT EN CAS DE MORT SUBITE ! »

*Bruno MASURE*



JUS DE FRUITS	ORANGE, ANANAS, TOMATE	25 cl .....	3,90€
LIMONADE ARTISANALE	LIMONATA, MANDARINA, ARRANCIA ROSSA, GOSSOSA, LIMONE E ZENZERO	25 cl .....	3,90€
SODAS	THÉ GLACÉ ARTISANAL, ORANGINA, SCHWEPPEES (25 cl) COCA, COCA ZÉRO (33 cl)	.....	3,90€
PERRIER	.....	33 cl .....	4,10€
COCKTAIL DE JUS DE FRUITS	.....	25 cl .....	4,20€
VITTEL	.....	50 cl    4,50€    100 cl	6,50€
SAN PELLEGRINO	.....	50 cl    4,50€    100 cl	6,50€

*Supplément sirop, rondelle de citron 0,30€*



# MIDI

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

*Frederick W. HACKWOOD*

# FORMULES

« JE PARIE QUE CE QUI A MOTIVÉ LES ANGLAIS À COLONISER LA MOITIÉ DU MONDE,  
C'EST QU'ILS CHERCHAIENT JUSTE UN REPAS DÉCENT ! »

Martha HARRISON



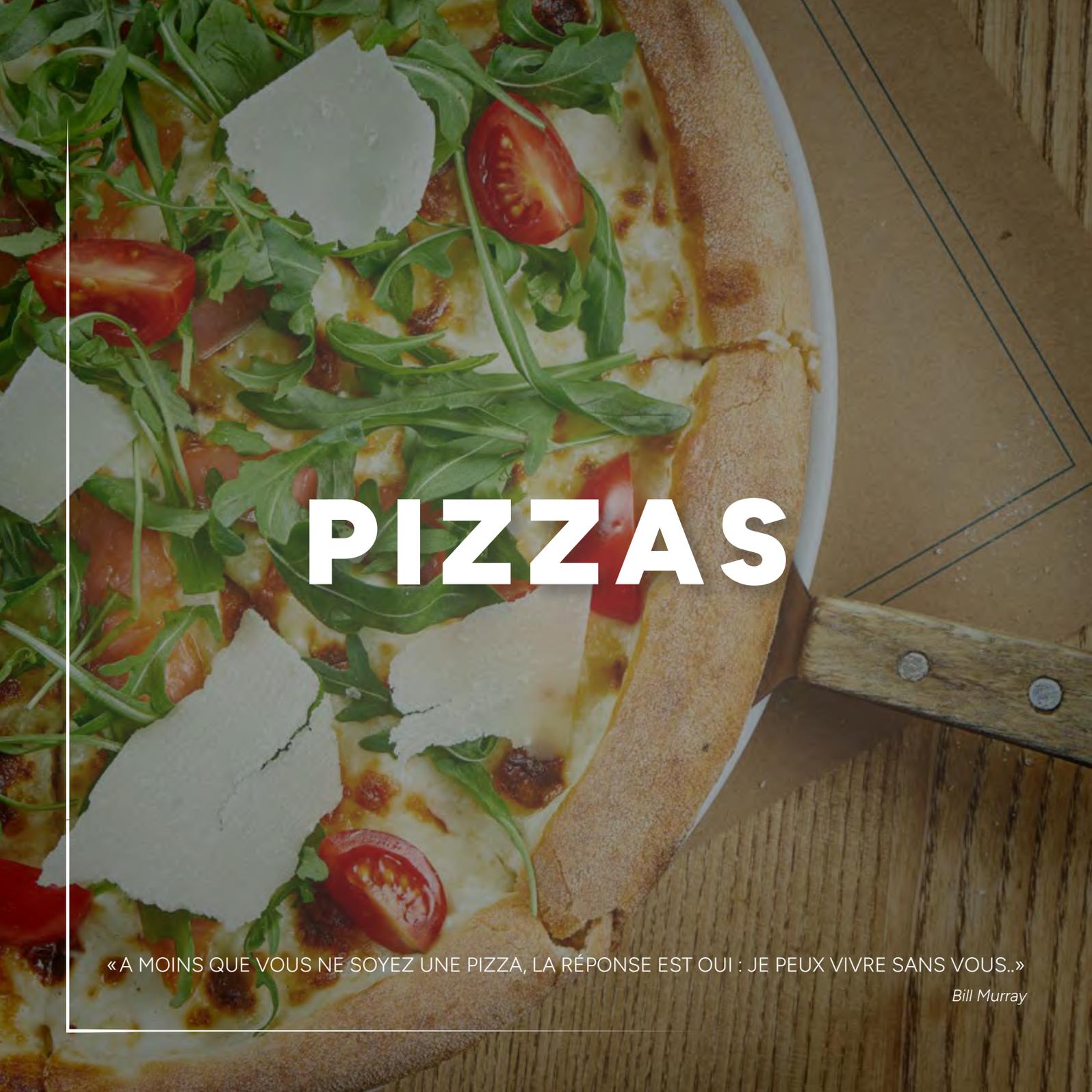
	L'UNITÉ	PLAT - DESSERT	PLAT - DESSERT - CAFÉ
PLAT OU PIZZA DU JOUR	12,90€	17,90€	18,90€
DESSERT DU JOUR	5,90€	-	-
CAFÉ	2,00€	-	-
FORMULE ENFANT <u>JUSQU'À 1m30</u> FOCACCIA GARNIE, PIADINE, MARGHARITA OU BOLO GLACE 2 BOULES	10,00€	-	-



Concoctés  
uniquement le midi  
de lundi au vendredi

Le plat et le dessert  
varient selon notre  
humeur et nos envies





# PIZZAS

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

*Bill Murray*

# CLASSIQUES

« NOUS SOMMES DANS UNE SOCIÉTÉ OÙ LES PIZZAS ARRIVENT PLUS VITE QUE LA POLICE. »

*Claude CHABROL*



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, BUFALA : 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</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>	14,90€
SAN REMO	<i>BASE TAPENADE, OIGNONS, ÉPINARDS, TOMATES, GRAVLAX, CREVETTES, ROQUETTE ET MOZZARELLA BUFALA</i>	14,90€
VALDOREDO	<i>BASE CRÈME-MOUTARDE, CHAMPIGNONS, TOMATES CONFITES, OIGNONS, COPPA, POULET, PECORINO, JAUNE D'ŒUF ET ROQUETTE</i>	14,90€
CLUEDO	<i>BASE CRÈME-MOUTARDE, LARDONS, POMMES, CHAMPIGNONS, OIGNONS, BRESAOLA, PARMESAN ET JAUNE D'ŒUF</i>	14,90€
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>	14,20€
DANTE	<i>N'DJUA, CÂPRES, ANCHOIS, OIGNONS, POIVRONS ET OLIVES CONFITES, ROQUETTES, VENTRICINA ET JAUNE D'ŒUF</i>	14,90€

# REBELLES

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



<b>SATAN</b>	<i>TOMATES, POIVRONS, N'DJUA, OIGNONS, TALEGGIO, VENTRICINA, ROQUETTE</i>	<b>14,40€</b>
<b>STOCCATA</b>	<i>POIVRONS CONFITS, COURGETTES, OIGNONS, TOMATES CONFITES, ROQUETTE, ÉPINARDS ET MOZZARELLA BUFALA</i>	<b>14,90€</b>
<b>MONTESPAN</b>	<i>OIGNONS, CHAMPIGNONS, TOMATES CONFITES, PECORINA, JAMBON CRU, ROQUETTE, FOIE GRAS</i>	<b>20,50€</b>
<b>PETER &amp; STEVEN</b>	<i>BASE CRÈME, OIGNONS, LARDONS, TOMATES, JAMBON, TALEGGIO ET ROQUETTE</i>	<b>15,20€</b>
<b>AMIRAL NELSON</b>	<i>OIGNONS, COURGETTES, TOMATES CONFITES, GRAVLAX, CREVETTES, ROQUETTE, PARMESAN ET NOIX DE ST-JACQUES</i>	<b>18,50€</b>
<b>INDIE</b>	<i>BASE CRÈME CURRY, OIGNONS ROUGES, POIVRONS, COURGETTES, POULET, VENTRICINA, ROQUETTE</i>	<b>16,50€</b>
<b>PIZZA DU JOUR</b>	<i>UNIQUEMENT LE MIDI</i>	<b>12,90€</b>

BASE TOMATE - MOZZARELLA  
(SAUF INDICATION)

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



# SALADES

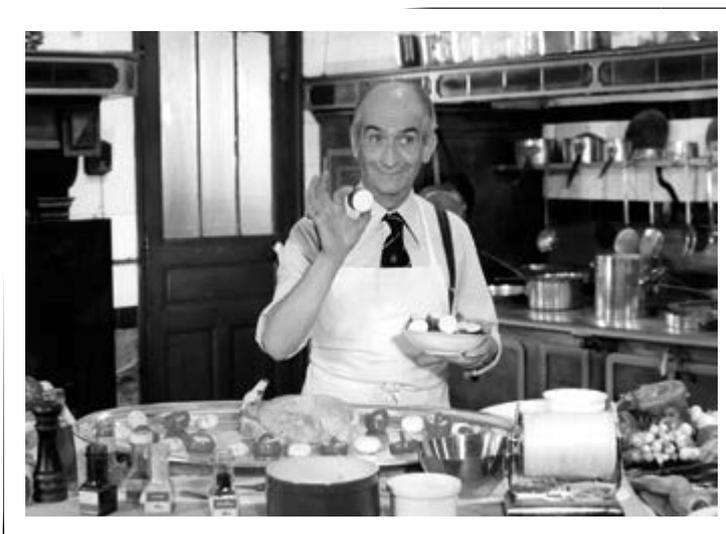
« LA BEAUTÉ, ÇA NE SE MANGE PAS EN SALADE. »

Gérard JUGNOT

# DÉLICES DE L'ESCARGOT

« UNE HISTOIRE À DEUX, C'EST TOUJOURS UNE PETITE SALADE MAL FOUTUE MAIS INÉPUISABLE. »

Jean-François FOGEL



<b>DARIO MORENO</b>	<i>SALADE, ŒUF MOLLET, FOIE GRAS, TOMATES CONFITES, TOMATES, PARMESAN ET JAMBON CRU</i>	<b>16,90€</b>
<b>BAIE DE NAPLES</b>	<i>SALADE, ARTICHAUT, ŒUF MOLLET, TOMATES CONFITES, GRAVLAX, CREVETTES, MOZZARELLA BUFALA</i>	<b>14,90€</b>
<b>CESARINO</b>	<i>SALADE, POULET GRILLÉ, CRÈME D'AVOCAT, TOMATES ET TOMATES CONFITES, PANCETTA SNACKÉE, ŒUF MOLLET, PARMESAN, CROUTONS, SAUCE CESARINO</i>	<b>14,90€</b>
<b>PASTA E TONO</b>	<i>ŒUF MOLLET, THON MARINÉ, PÂTES TIÈDES, PETITS LÉGUMES, MOZZARELLA BUFALA</i>	<b>16,90€</b>



# PASTAS

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

*Philippe GELUCK*

# PASTAS

« JE PRÉFÉRERAIS DE LOIN MANGER DES PÂTES ET BOIRE DU VIN QUE D'ÊTRE UNE TAILLE 0.»

*Sophia LOREN*



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

SUPPLÉMENT PARMESAN : 2,00€  
DOGGY BAG : 0,50€



# 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	<i>À LA VANILLE BIENSÛR !</i>	7,90€
TIRAMISU	<i>SON NOM LUI SUFFIT</i>	7,90€
PAVLOVA NORMANDY	<i>POMMES FONDANTES, NOUGATINE, MERINGUE, CRÈME FOUETTÉE, SORBET POMME, SABAYON</i>	7,90€
POIRE CROCO	<i>GANACHE CHOCOLAT BLANC ET NOIR, POIRES RÔTIÉS, SIROP D'ÉRABLE, CRÈME ET GLACE VANILLE</i>	7,90€
FRIANTINES	<i>CHOCOLAT, GLACE CARAMEL, POIRES RÔTIÉS ET CRÈME FOUETTÉE</i>	7,90€
BABA O'CROCO	<i>BABA LIMENCELLO, MOUSSE PANACOTTA, SORBET CITRON</i>	7,90€
CITRON FRAMBOISES	<i>CRÈME CITRON, SALSA DE FRAMBOISES, SABAYON</i>	7,90€



# GLACES

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

*Akilah HUGHES*

# GLACES

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

*Charles MONROE SCHULZ*



2 BOULES AU CHOIX	<i>PARFUMS :</i>	5,00€
3 BOULES AU CHOIX	<i>VANILLE, CHOCOLAT, CAMEL, CAFÉ, PISTACHE, MENTHE-CHOCOLAT, NOIX DE COCO POMME VERTE, FRAMBOISE, FRUITS DE LA PASSION, CITRON, CASSIS</i>	6,50€
CAFÉ LIÉGEOIS	<i>GLACE CAFÉ, VANILLE, SAUCE CAFÉ, CRÈME FOUETTÉE</i>	7,50€
CHOCOLAT LIÉGEOIS	<i>GLACE CHOCOLAT, VANILLE, SAUCE CHOCOLAT, CRÈME FOUETTÉE</i>	7,50€
COUPE ICEBERG	<i>GLACE MENTHE-CHOCOLAT, CRÈME DE MENTHE, CRÈME FOUETTÉE</i>	7,50€
SUNDAE CROCO	<i>GLACE VANILLE, GANACHE CHOCOLAT, SAUCE CAMEL, AMARETTI, CRÈME FOUETTÉE</i>	7,50€
GUIDO D'ARREZO	<i>GLACE PISTACHE, VANILLE, FRAMBOISES, AMARETTI, SIROP DE CERISE, CRÈME FOUETTÉE</i>	7,50€

A close-up photograph of a white ceramic coffee cup filled with a frothy beverage, topped with a dusting of brown powder. The powder is captured mid-air, falling from the top of the frame. The cup sits on a matching white saucer, which is surrounded by several dark brown coffee beans and a few cinnamon sticks. The background is softly blurred, showing more coffee beans and a green fabric. The overall lighting is warm and focused on the cup.

# BOISSONS CHAUDES & DIGESTIFS

« LE CAFÉ DOIT ÊTRE NOIR COMME L'ENFER, FORT COMME LA MORT ET DOUX COMME L'AMOUR. »

« BOIRE DU CAFÉ EMPÊCHE DE DORMIR. PAR CONTRE, DORMIR EMPÊCHE DE BOIRE DU CAFÉ. »

*Philippe GELUCK*

## BOISSONS CHAUDES

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

« JE N'AI JAMAIS ABUSÉ DE L'ALCOOL, IL A TOUJOURS ÉTÉ CONSENTANT. »

*Pierre DESPROGES*

## 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 SUPÉRIEURES .....	4 cl	13,00€
<i>CALVA, COGNAC, ARMAGNAC, GRAPPA</i>		



**LE CROCO**  
RESTAURANT - ÉPICERIE - CAVISTE

18 rue Saint-Thomas  
50000 SAINT-LÔ

☎ 02 33 05 03 76

