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.»

# LES RÈGLES DU CROCO

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

DE LA QUALITÉ, NAÎT LA SATIÉTÉ

«UN DICTIONNAIRE
EST TOUJOURS TRÈS
LOURD,
À CAUSE DU POIDS
DES MOTS !»

*Jérôme Duhamel*

# DICO

# CHARCUTERIE

«TOUT À UNE FIN, SAUF LE SAUCISSON QUI EN A DEUX.»

*– proverbe danois*

**BRESAOLA** *VIANDE DE BŒUF 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 BŒUF*

**GUANCIALE** *JOUE DE PORC ASSAISONNÉE ET SÉCHÉE À L'AIR LIBRE*

**SALAME FINOCCHIONA** *SALAMI AU FENOUIL*

**CAPOCOLLO** *COPPA DE CALABRE PARFUMÉE AU PIMENT*

**GRAVLAX** *SAUMON MARINÉ AU GROS SEL*

# FROMAGE

«LE FROMAGE ! L'ÂGE ADULTE DU LAIT.»

*– Richard Condon*

**FONTINA** *AU LAIT DE VACHE, PÂTE DEMI-DURE*

**GORGONZOLA** *AU LAIT DE VACHE, PÂTE PERSILLÉE*

**PARMIGIANO REGGIANO** *AU LAIT DE VACHE, PÂTE PRESSÉE CUITE*

**MONTASIO** *AU LAIT DE VACHE, PÂTE PRESSÉE NON CUITE*

**PECORINO** *AU LAIT DE BREBIS, PÂTE PRESSÉE CUITE*

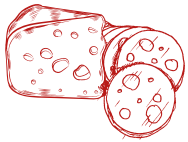
**PROVOLONE** *AU LAIT DE VACHE, PÂTE PRESSÉE NON CUITE*

**TALEGGIO** *AU LAIT DE VACHE, PÂTE MOLLE À CROÛTE LAVÉE*

«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*

# APPETIZERS



# À PARTAGER OU PAS !

«UN COCU ? UN ENTIER QUI PARTAGE SA MOITIÉ AVEC UN TIERS.»

*- Alphonse Allais*

| | | PETITE ARDOISE | GRANDE ARDOISE |
|---|---|---|---|
| **CHARCUTERIE** | *BAL ROSÉ DE LA COUR ROYALE* | 9,90€ | 17,90€ |
| **FROMAGE** | *ON LE SENT ARRIVER DE LOIN* | 9,90€ | 17,90€ |
| **ANTIPASTI** | *BROUETTE DU POTAGER* | 9,90€ | 17,90€ |
| **PIADINE** | *ENTRE LA CALZONE ET LE CROC-MONSIEUR* | - | 10,50€ |
| **FOCACCIA GARNIE** | *PAIN BRIOCHÉ À LA TOMATE ET AUX AROMATES* | - | 10,50€ |
| **LA GOURMANDE** | *ARDOISE DE CHARCUTERIE, FROMAGE ET ANTIPASTI* | - | 22,00€ |

# LES ALCOOLS

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

| | | |
|---|---|---|
| BIÈRE PRESSION (25 CL) | | 4,00€ |
| BIÈRE PRESSION (50 CL) | | 7,50€ |
| BIRRA MORETTI L'AUTENTICA (33 CL) | | 4,50€ |
| BIRRA N'ARTIGIANA (33 CL) | *ORO, ROSSO, AMBRATA* | 6,50€ |
| KIR | *CRÈME : CASSIS, MÛRE, PÊCHE, FRAMBOISE* | 4,50€ |
| KIR FESTICHE | *PROSECCO, CRÈME AU CHOIX* | 7,00€ |

| | | |
|---|---|---|
| MUSCAT (4 CL) | *CE N'EST PAS UN ROSÉ PAMPLEMOUSSE* | 3,50€ |
| PORTO ROUGE (4 CL) | | 3,50€ |
| RICARD (2 CL) | | 3,50€ |
| MARTINI (5 CL) | | 3,50€ |
| MARSALA (5 CL) | *UN PETIT GOÛT D'AMANDE QUI RAPPELLE LA COLLE CLÉOPÂTRE* | 4,00€ |
| JAMESON (4 CL) | *SUPPLÉMENT COCA - 1,50€* | 5,50€ |
| JACK DANIEL'S | *SUPPLÉMENT COCA - 1,50€* | 6,50€ |
| WHISKY SUPÉRIEUR | | 9,00€ |

# LES VINS AU VERRE

«L'EAU FAIT PLEURER, LE VIN CHANTER.»

| | |
|---|---|
| SÉLECTION DU MOMENT (12 CL) | 6,00€ |
| MOSCATO D'AST (12 CL) | 6,50€ |
| PROSECCO (12 CL) | 6,50€ |

# COCKTAILS

«LA MODE DES COCKTAILS AVANT LES REPAS A ÉTÉ LANCÉE PAR UN CUISINIER QUI AVAIT BRÛLÉ LE RÔTI.»

*- Chester Anthony*

| | | |
|---|---|---|
| AMERICANO | | 7,50€ |
| SPRITZ | *PROSECCO, APÉROL* | 7,50€ |
| GIORGIO | *ITALICUS, GIN, PROSECCO* | 7,50€ |
| GRASPAROSSA | *MARTINI ROUGE, LAMBRUSCO ROUGE, ORANGE* | 7,50€ |

# SANS ALCOOL

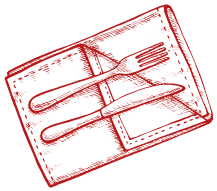
| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| JUS DE FRUITS | *ORANGE, ANANAS, ABRICOT, TOMATE* | | | | 3,80€ |
| LIMONADE ARTISANALE | *LIMONATA, MANDARINA, ARRANCIA, ROSSA, GOSSOSA, LIMONE E ZENZERO* | 25 CL | | | 3,80€ |
| SODAS | *THÉ GLACÉ ARTISANAL, COCA, COCA ZÉRO, ORANGINA, SCHWEPPES* | | | | 3,80€ |
| PERRIER | | | | | 3,80€ |
| VITTEL | | 50 CL | 3,50€ | 100 CL | 5,50€ |
| SAN PELLEGRINO | | 50 CL | 3,50€ | 100 CL | 5,50€ |

«ILS VONT FAIRE DES BIÈRES SANS ALCOOL, TU TE RENDS COMPTE?? C'EST SÛREMENT POUR LES MECS QU'AIMENT PAS ÊTRE BOURRÉS MAIS QU'ADORENT QUAND MÊME PISSER.»

*- Coluche*

«ALLER VIENS,
ON VA SE TAPER
LA CLOCHE.»

# MIDI



# FORMULES

«IL ÉTAIT TELLEMENT OBSÉDÉ QU'À LA FIN
IL SAUTAIT MÊME DES REPAS.»

*- Pierre Desproges*

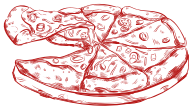
| | À L'UNITÉ | PLAT - DESSERT | PLAT - DESSERT - CAFÉ |
|---|---|---|---|
| **PLAT OU PIZZA DU JOUR** | 11,50€ | 15,00€ | 16,00€ |
| **DESSERT DU JOUR** | 4,50€ | - | - |
| **CAFÉ** | 1,90€ | - | - |
| **FORMULE ENFANT** JUSQU'À 1M30<br>*SIROP, LIMONADE*<br>*FOCACCIA GARNIE, PIADINE,*<br>*MARGHARITA OU BOLO*<br>*GLACE 2 BOULES* | 10,00€ | - | - |

CONCOCTÉS
UNIQUEMENT LE MIDI
DU LUNDI AU VENDREDI

LE PLAT ET LE DESSERT
VARIENT SELON NOTRE
HUMEUR ET NOS ENVIES.

«L'ARGENT NE FAIT
PAS LE BONHEUR,
LA PIZZA OUI !»

# PIZZAS



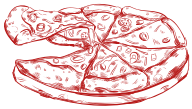
# LES CLASSIQUES

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

| | | |
|---|---|---|
| **MARGHARITA** | *JAMBON* | **9,90€** |
| **NAPOLITAINE** | *ANCHOIX, CÂPRES ET OLIVES* | **9,90€** |
| **4 SAISONS** | *CHAMPIGNONS, OLIVES, TOMATES CONFITES ET JAMBON* | **11,90€** |
| **4 FROMAGES** | *TALEGGIO, MOZZARELLA, GORGONZOLA ET FONTINA* | **11,90€** |
| **CALZONE** | *SOUFFLÉE, JAMBON ET OEUF* | **9,90€** |

BASE TOMATE - MOZZARELLA
(SAUF INDICATION)

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

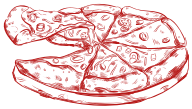


# LES PASSIONNÉES

«QUAND ON COMMANDE UNE PIZZA QUATRE SAISONS, ON PENSE À VIVALDI, ALORS QUE MOZZARELLA.»

*- Claude Frisoni*

| | | |
|---|---|---|
| **FOCACCIA** | *ÉPINARDS, CHAMPIGNONS, PESTO, PARMESAN ET JAMBON CRU* | **12,90€** |
| **CALZONE ROSSIGNOLO** | *SOUFFLÉE ET BROSSÉE À LA PERSILLADE, BASE TAPENADE, TOMATES, ŒUF ET PANCETTA GRILLÉE* | **12,90€** |
| **TREVISANO** | *BASE CRÈME, TOMATES, NOIX, PECORINO, ROQUETTE ET MIEL* | **12,50€** |
| **AZZURO** | *BASE TAPENADE, OIGNONS, TOMATES, ROQUETTE, PARMESAN, JAMBON ET JAMBON CRU* | **14,50€** |
| **SAN REMO** | *BASE TAPENADE, OIGNONS, ÉPINARDS, TOMATES, GRAVLAX, CREVETTES, ROQUETTE ET MOZZARELLA BUFALA* | **14,50€** |
| **VALDOREDO** | *BASE CRÈME-MOUTARDE, CHAMPIGNONS, TOMATES CONFITES, OIGNONS, COPPA, PECORINO, JAUNE D'ŒUF ET ROQUETTE* | **14,50€** |
| **CLUEDO** | *BASE CRÈME-MOUTARDE, LARDONS, POMMES, CHAMPIGNONS, OIGNONS, BRESAOLA, PARMESAN ET JAUNE D'ŒUF* | **14,50€** |
| **DERRICK** | *BASE CRÈME-MOUTARDE, LARDONS, CHAMPIGNONS, POIREAUX, PANCETTA ET PARMESAN* | **13,50€** |
| **ARISTAEUS** | *BASE CRÈME-MOUTARDE, N'DJUA, VENTRICINA, ROQUETTE, TALEGGIO, GORGONZOLA, MOZZARELLA, FONTINA, PROVOLONE* | **14,00€** |
| **CAVOUR** | *BASE TARTUFFO, OIGNONS ROUGES, ÉPINARDS, TOMATES CERISES, ROQUETTE, MONTASIO ET MAGRET DE CANARD SÉCHÉ* | **16,00€** |



# LES REBELLES

«A NOTRE ÉPOQUE, LES PIZZAS METTENT MOINS DE TEMPS À ARRIVER CHEZ VOUS QUE LA POLICE.»

*- Jeff Arden*

| | | |
|---|---|---|
| **SATAN** | *TOMATES, POIVRONS, N'DJUA, OIGNONS, TALEGGIO, VENTRICINA, ROQUETTE* | **14,00€** |
| **STOCCATA** | *POIVRONS CONFITS, COURGETTES, OIGNONS, TOMATES CONFITES, ROQUETTE, ÉPINARDS ET MOZZARELLA BUFALA* | **14,50€** |
| **MONTESPAN** | *OIGNONS, CHAMPIGNONS, TOMATES CONFITES, PECORINA, JAMBON CRU, ROQUETTE, FOIE GRAS* | **20,50€** |
| **PETER & STEVEN** | *BASE CRÈME, OIGNONS, LARDONS, TOMATES, JAMBON, TALEGGIO ET ROQUETTE* | **15,00€** |
| **AMIRAL NELSON** | *OIGNONS, COURGETTES, TOMATES CONFITES, GRAVLAX, CREVETTES, ROQUETTE, PARMESAN ET NOIX DE ST-JACQUES* | **18,50€** |

BASE TOMATE - MOZZARELLA
(SAUF INDICATION)

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

«LE BON ACCUEIL
EST LE MEILLEUR PLAT.»

# PLATS

# MERVEILLES D'ITALIE

«DANS UN BON PLAT, LE SOURIRE EST LA MEILLEURE ÉPICE.»

*- Pierre Perret*

| | | |
|---|---|---|
| **LES BOULETTES DE GEORGES ABITBOL** | *VEAU ET BŒUF ARRANGÉS À LA TOMATE, TAGLIATELLES* | **17,50€** |
| **OSSO BUCCO** | *VEAU, TAGLIATELLES, TOMATES* | **17,50€** |
| **L'ASSIETTE DU BAR DE LA PLAGE** | *GRAVLAX, SALSA DE CREVETTES, TOMATES MOZZARELLA, SALADE, FOCACCIA* | **17,50€** |
| **CASSOLETTE DE POULET** | *CRÈME DE PESTO, ZESTE DE CITRON, GUANCIALE* | **17,50€** |
| **ASSIETTE DU COLISÉE** | *PETITS LÉGUMES, FOCACCIA, MOZZARELLA BUFALA, VIEUX PARME* | **17,50€** |
| **PIÈCE DU BOUCHER DI NOVARE** | *TAGLIATELLES ET JUS AU GORGONZOLA* | **17,50€** |

## SUGGESTIONS
SELON LE MARCHÉ DU CHEF

UNIQUEMENT
SOIR ET WEEK-END

C'EST EN SE PLANTANT QUE L'ON PEUT POUSSER.

# SALADES

# DÉLICES DE L'ESCARGOT

« JOLI PETIT CŒUR D'ARTICHAUT, LASSÉ QU'ON LUI RACONTE DES SALADES, CHERCHE JARDIN POUR REPRENDRE RACINE. »

| | | |
|---|---|---|
| **DARIO MORENO** | *SALADE, ŒUF MOLLET, FOIE GRAS, TOMATES CONFITES, TOMATES, PARMESAN ET JAMBON CRU* | **16,90€** |
| **BAIE DE NAPLES** | *SALADE, ARTICHAUT, OEUF 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€** |

«DANS UNE CASSEROLE, IL Y A UN DÉSORDRE APPARENT, MAIS SI L'ON TIRE SUR UN SPAGHETTI ON PEUT LE SUIVRE DU DÉBUT À LA FIN.»

*Kjell Nordstroem*

# PASTAS

# PASTAS

«C'ÉTAIT JUSTE POUR TE DEMANDER SI TU VOULAIS DES PÂTES,
DES NOUILLES OU DES SPAGHETTIS POUR LE DÉJEUNER !»

*- Elvire Murail*

| | | |
|---|---|---|
| **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€** |

«UN DESSERT
SANS FROMAGE,
EST UNE BELLE À QUI IL
MANQUE UN OEIL.»

*Anthelme Brillat-Savarin*

# DESSERTS

# DESSERTS

«LA VIE EST COURTE, COMMENÇONS PAR LE DESSERT !»

*- Barbra Streisand*

| | | |
|---|---|---|
| **CRÈME BRULÉE CLASSIQUE** | | **7,00€** |
| **TIRAMISU** | | **7,00€** |
| **PAVLOVA NORMANDY** | *POMMES FONDANTES, NOUGATINE, MERINGUE, CHANTILLY, SORBET POMME, SABAYON* | **7,00€** |
| **POIRE CROCO** | *GANACHE CHOCOLAT BLANC ET NOIR, POIRES RÔTIES, SIROP D'ÉRABLE, CRÈME ET GLACE VANILLE* | **7,00€** |
| **FRIANTINES** | *CHOCOLAT, GLACE CARAMEL, POIRES RÔTIES ET CHANTILLY* | **7,00€** |
| **BABA O'CROCO** | *BABA LIMENCELLO, MOUSSE PANACOTTA, SORBET CITRON* | **7,00€** |
| **CRÉMEUX AU CHOCOLAT** | *SALSA D'ORANGES, NOUGATINES* | **7,00€** |

«100% DES AMOUREUX ONT OSÉ BRISER LA GLACE.»

*Faouzi Houssame*

# GLACES

# GLACES

«OUBLIEZ L'ART. FAITES CONFIANCE À LA CRÈME GLACÉE.»
*-Charles Baxter*

| | | |
|---|---|---|
| **2 BOULES AU CHOIX** | ***PARFUMS :***<br>*VANILLE, CHOCOLAT, CARAMEL, CAFÉ, PISTACHE, MENTHE-CHOCOLAT, NOIX DE COCO*<br>*POMME VERTE, FRAMBOISE, FRUITS DE LA PASSION, CITRON, CASSIS, MANDARINE* | **4,50€** |
| **3 BOULES AU CHOIX** | | **5,50€** |
| **CAFÉ LIÉGEOIS** | *GLACE CAFÉ, VANILLE, SAUCE CAFÉ, CHANTILLY* | **6,80€** |
| **CHOCOLAT LIÉGEOIS** | *GLACE CHOCOLAT, VANILLE, SAUCE CHOCOLAT, CHANTILLY* | **6,80€** |
| **COUPE ICEBERG** | *GLACE MENTHE-CHOCOLAT, CRÈME DE MENTHE, CHANTILLY* | **6,80€** |
| **SUNDAE CROCO** | *GLACE VANILLE, GANACHE CHOCOLAT, SAUCE CARAMEL, AMARETTI, CHANTILLY* | **6,80€** |
| **COUPE RAOUL** | *GLACE CARAMEL, PISTACHE ET NOUGAT, SAUCE CARAMEL, AMARETTI, CHANTILLY* | **6,80€** |

«L'ALCOOL EST
NOTRE PIRE ENNEMI,
FUIR SERAIT LÂCHE.»

# BOISSONS CHAUDES & DIGESTIFS

# BOISSONS CHAUDES

«QUAND ON ARRÊTE LE CAFÉ,
LE CORPS EST BIEN TRÈS THÉ.»

*- Gaëtan Faucer*

| | |
|---|---|
| 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 !»

*- Georges Courteline*

| | | |
|---|---|---|
| GET | 4 CL | 7,00€ |
| LIMONCELLO | 4 CL | 7,00€ |
| ARMAGNAC,<br>CALVADOS,<br>COGNAC | 4 CL | 7,00€ |
| GRAPPA | 4 CL | 7,00€ |

«LORSQUE LE VIN ENTRE, LE SECRET SORT.»

*Le Talmud*

# VINS

# LES ROUGES

«ON NE BOIT PAS, ON DONNE UN BAISER À SON VERRE ET LE VIN REND UNE CARESSE.»

*- Michel de Montaigne*

## TOSCANE

| | | |
|---|---|---|
| CHIANTI GRANAIO | | |
| BRUNELLO | | |

## PIEMONT

| | | |
|---|---|---|
| BARBERA D'ASTI | | |
| BAROLO | | |
| BARBERA D'ALBA | | |
| MONTEPULCIANO | *(ABRUZO)* | |

15,00€ À 25,00€ | 26,00€ À 45,00€ | > 46,00€

# LES ROUGES

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

## EMILIA

| | |
|---|---|
| LAMBRUSCO | 🍷🍷🍷 |
| IL PAVONE D'ORO | 🍷🍷🍷 |

## VENETIE

| | |
|---|---|
| AMARONE | 🍷🍷🍷🍷🍷 |
| VALPOLICELLA | 🍷🍷🍷🍷 |

## POUILLES

| | |
|---|---|
| PRIMITIVO | 🍷🍷🍷 |
| MARU | 🍷🍷🍷 |
| LIANTE | 🍷🍷🍷 |
| ARTAS | 🍷🍷🍷🍷 |
| CORIBANTE | 🍷🍷🍷 |
| AIACES | 🍷🍷🍷🍷 |

## SICILE

| | |
|---|---|
| NUHAR | 🍷🍷🍷🍷🍷 |
| HUGONIS | 🍷🍷🍷🍷 |
| MONTEPETRIOSO | 🍷🍷🍷 |
| NERO D'AVOLA | 🍷🍷🍷 |

🍷🍷🍷 15,00€ À 25,00€

🍷🍷🍷🍷 26,00€ À 45,00€

🍷🍷🍷🍷🍷 > 46,00€

# LES ROSÉS

«LA SEULE ARME QUI M'INTÉRESSE,
C'EST LE TIRE-BOUCHON.»
*- Jean Carmet*

| | | |
|---|---|---|
| CERASUOLO | *(AMBRUZZE)* | |
| PINOT GRIGIO | *(VENETIE)* | |
| LAMBRUSCO | *(EMILIE)* | |
| VIPRA | *(OMBRIE)* | |

# LES BLANCS

«QU'IMPORTE LE FLACON,
POURVU QU'ON AIT L'IVRESSE.»
*- Alfred de Musset*

| | | |
|---|---|---|
| CONTI FORMENTINI | *(VENETIE)* | |
| VIPRA CHARDONNAY | *(OMBRIE)* | |
| PROSECCO | *(VENETIE)* | |
| MOSCATO D'ASTI | *(PIEMONT)* | |
| TENUTA RAPITALA | *(SICILE)* | |
| SIMERA CHARDONNAY | *(POUILLES)* | |
| SOAVE TUFAIE | *(VENETIE)* | |

# VINS DU PAYS

| | | |
|---|---|---|
| SÉLECTION ITALIENNE DU PATRON | 25 CL | 9,00€ |
| *(ROUGE, BLANC, ROSÉ)* | 50 CL | 17,00€ |

15,00€ À 25,00€ — 26,00€ À 45,00€ — > 46,00€

DE LA QUALITÉ, NAÎT LA SATIÉTÉ

LE CROCO

RESTAURANT- ÉPICERIE - CAVISTE

18 RUE SAINT-THOMAS
SAINT-LÔ

02 33 05 03 76

© IPSO - www.studioipso.fr | Photos Adobe Stock