

Le Menu Salé



Horaires d'ouverture

Du 07 Juin au 28 Septembre

Juillet/Aout : 10h-20h 7j/7

Juin et Septembre : Samedi et
Dimanche 10h-20h*

*Ouverture potentielle les vendredis

Commande au
06 03 75 10 46

contact@justeuncroc.com
www.justeuncroc.com

CB & Espèces acceptées !

Liste des allergènes disponible sur demande



Les Croc' à la carte

Croc' Taille Normale : 6.90€

Croc' XL : 9.90€

Croc' Carné

Pain de mie local, Jambon blanc,
béchamel au comté, oignons
rouge confits, bûche de chèvre

Croc' Méditerranéen

Pain de mie local, jambon cru, tomate,
mozzarella, feuilles de basilic, origan,
chèvre frais à la ciboulette

Croc' Végé

Pain de mie local, confit de
courgette, pleurotes locales,
noisettes, comté, béchamel

Croc' Provençal

Pain de mie local, aubergines
cuisinées, oignons crispy, tomates
séchées, chèvre frais à la ciboulette

Croc' Pesto

Pain de mie local, pesto maison,
pleurotes locales, noix du Dauphiné,
comté râpé, roquette

Suppléments : +1€



Accompagnements

Gaspacho

Recette maison à base de
tomates, poivrons, basilic

3€

Frites maison

Simple 3€
XL 5€

Les formules

XL+3€

Menu Simple

12.40€

1 Croc' au choix
+ 1 Accompagnement
+ 1 Boisson froide

+2€ boissons alcoolisées/+1€ Limonade ou Thé Glacé

XL+6€

Menu Double

18.90€

2 Croc's au choix
+ 1 Accompagnement
+ 1 Boisson froide

+2€ boissons alcoolisées/+1€ Limonade ou Thé Glacé

Menu Enfant

8.00€

1 Croc
Jambon/Gruyère +
Frites

Boissons

Boissons froides - Jus de Pomme, Nectar
d'Abricot, Coca, Perrier, Eau (2€) 3€

Boissons Locales - Limonade et Thé Glacé de
La Furieuse 4€

Thé/Tisane 3€

Cafés classiques - en grain 2€

Chocolat chaud ou Cafés spéciaux 3.5€

Bières Locales (La Furieuse)/Cidre 5€



Savoury Menu



Opening hours

From June, 07, to September 28

-July/August: 10am-8pm, 7 days a week

-June and September: Saturday and Sunday, 10am-8pm*

*Potentially open on Fridays

Order at

06 03 75 10 46

contact@justeuncroc.com

www.justeuncroc.com

Credit cards and cash accepted !

List of allergens available on request



Savoury Croc' à la carte

Normal Size Croc' : 6.90€

XL Croc' : 9.90€

Croc' Carné

Local sandwich bread, ham, Comté béchamel, candied red onions, goat cheese log

Croc' Méditerranéen

Local sandwich bread, raw ham, tomato, mozzarella, basil leaves, oregano, fresh goat cheese with chives

Croc' Végé

Local sandwich bread, zucchini confit, local oyster mushrooms, hazelnuts, grated Comté cheese, béchamel

Croc' Provençal

Local sandwich bread, cooked eggplant, crispy onions, sundried tomatoes, fresh goat cheese with chives

Croc' Pesto

Local sandwich bread, homemade pesto, local oyster mushrooms, Dauphiné walnuts, grated Comté cheese, arugula

Supplements : +1€



Sides

Gazpacho

Homemade recipe with tomatoes, peppers, basil

3€

Homemade fries

Simple **3€**
XL **5€**

Our formulas

XL+3€

Simple Menu

12.40€

1 Croc'

+ 1 Accompaniment
+ 1 Cold drink

+2€ alcoholic drinks/+1€ Lemonade or Iced Tea

XL+6€

Double Menu

18.90€

2 Croc'

+ 1 Accompaniment
+ 1 Cold drink

+2€ alcoholic drinks/+1€ Lemonade or Iced Tea

Kids Menu

8.00€

1 Croc' Ham and Gruyere + Fries

Drinks

Cold drink - Apple Juice, Apricot Nectar, Coca, Perrier, Water (2€)

3€

Local Drinks - Lemonade and iced tea from "La Furieuse"

4€

The/Infusion

3€

Classic coffees - beans

2€

Hot chocolate or special coffees

3.5€

Local Beer (La Furieuse)/Cider

5€



Le Menu Sucré



Horaires d'ouverture

Du 07 Juin au 28 Septembre

Juillet/Aout : 10h-20h 7j/7

Juin et Septembre : Samedi et

Dimanche 10h-20h*

*Ouverture potentielle les vendredis

Commande au

06 03 75 10 46

contact@justeuncroc.com

www.justeuncroc.com

CB & Espèces acceptées !

Liste des allergènes disponible sur demande



Les Croc' Sucrés à la carte - 5€

Croc' Pâte à tartiner

Pain de mie local, Pâte à tartiner chocolat & noix produite par Niconoix OU Nocciolata selon délais d'approvisionnement

Croc' Praliné

Pain de mie local, Pâte à tartiner au Praliné & noix caramélisées produite par Niconoix

Croc' Miel

Pain de mie local, Miel toutes fleurs du Plateau Matheysin + Noix caramélisées

Croc' Châtaigne

Pain de mie local, Crème de marron d'Ardèche + cerneaux de noix du Dauphiné

Croc' Caramel

Pain de mie local, Caramel beurre salé maison + Spéculoos concassé

Suppléments : Chantilly ou autre +1€

Les Gaufres Maison à la carte - 5€

Gaufre Pâte à tartiner

Gaufre maison, Pâte à tartiner chocolat & noix produite par Niconoix OU Nocciolata selon délais d'approvisionnement

Gaufre Praliné

Gaufre maison, Pâte à tartiner au Praliné & noix caramélisées produite par Niconoix

Gaufre Miel

Gaufre maison, Miel toutes fleurs du Plateau Matheysin + Noix caramélisées

Gaufre Châtaigne

Gaufre maison, Crème de marron d'Ardèche + cerneaux de noix du Dauphiné

Gaufre Caramel

Gaufre maison, Caramel beurre salé maison + Spéculoos concassé

Gaufre Sucre - 4€

Gaufre maison, sucre en poudre

Suppléments : Chantilly ou autre +1€

Formule Goûter - 8€

1 Croc' sucré ou 1 Gaufre maison au choix + 1 Boisson

+2€ Bière, Cidre/+1€ Limonade, Thé Glacé

GLACES ARTISANALES

Entre 4 et 8 parfums au choix, voir directement devant le foodtruck



1 Boule	3€	POT ou CORNET
2 Boules	5€	au choix (pas de
3 Boules	7€	suppléments)

Suppléments : Chantilly ou autre +1€

Boissons

Boissons froides - Jus de Pomme, Nectar d'Abricot, Coca, Perrier, Eau (2€) **3€**

Boissons Locales - Limonade et Thé Glacé de La Furieuse **4€**

Thé/Tisane **3€**

Cafés classiques - en grain **2€**

Chocolat chaud ou Cafés spéciaux **3.5€**

Bière Locale (La Furieuse)/Cidre **5€**



Sweet Menu



Opening hours

From June, 07, to September 28

-July/August: 10am-8pm, 7 days a week

-June and September: Saturday and Sunday, 10am-8pm*

*Potentially open on Fridays

Order at

06 03 75 10 46

contact@justeuncroc.com

www.justeuncroc.com

Credit cards and cash accepted !

List of allergens available on request



Sweet Croc' à la carte - 5€

Spread Croc'

Local sandwich bread, chocolate & nut spread produced by Niconoix OR Nocciolata, depends on arrival

Praline Croc'

Local sandwich bread, Praline & caramelized nut spread produced by Niconoix

Honey Croc'

Local sandwich bread, honey from our mountains & caramelized walnuts

Chestnut Croc'

Local sandwich bread, Ardèche chestnut cream & walnut kernels

Croc' Caramel

Local sandwich bread, homemade salted butter caramel & crushed speculoos

Supplements : Chantilly or other +1€

Homemade waffles à la carte - 5€

Spread Waffle

Homemade waffle, chocolate & nut spread produced by Niconoix OR Nocciolata, depends on arrival

Praline Waffle

Homemade waffle, Praline & caramelized nut spread produced by Niconoix

Honey Waffle

Homemade waffle, honey from our mountains & caramelized walnuts

Chestnut Waffle

Homemade waffle, Ardèche chestnut cream & walnut kernels

Caramel Waffle

Homemade waffle, homemade salted butter caramel & crushed speculoos

Sugar Waffle - 4€

Homemade waffle, caster sugar

Supplements : Chantilly or other +1€

Snack formula - 8€

1 Sweet Croc' or 1 Homemade waffle + 1 Drink

+2€ Beer, Cider/ +1€ Lemonade, Iced the

ARTISANAL ICE CREAM

Between 4 and 8 flavors to choose from, see directly in front of the food truck



1 Ball	3€	POT or CORNET
2 Balls	5€	of your choice (no
3 Balls	7€	extras)

Supplements : Chantilly or other +1€

Drinks

Cold drink - Apple Juice, Apricot Nectar, Coca, Perrier, Water (2€)	3€
Local Drinks - Lemonade and iced tea from "La Furieuse"	4€
The/Infusion	3€
Classic coffees - beans	2€
Hot chocolate or special coffees	3.5€
Local Beer (La Furieuse)/Cider	5€

