

Le Menu Salé



Horaires d'ouverture

Du 20 décembre au 08 mars

Vacances scolaires : 9h-17h 7j/7

Hors Vacances : du Mercredi au
Dimanche 9h-17h*

*adaptable en fonction de l'enneigement

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' Carné

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

Croc' Végé

Pain de mie local, confit de
poireaux, champignons, noisettes,
comté, béchamel

Croc' XL : 9.90€

Croc' Drômois

Pain de mie local, bleu du Vercors,
Ravioles du Dauphiné, béchamel au
comté, noix du Dauphiné

Croc' Montagnard

Pain de mie local, fromage à
raclette, jambon cru,
champignons, béchamel

Croc' Pesto

Pain de mie local, Pesto Maison,
champignons, noix, roquette, comté

Suppléments : ingrédient au
choix +1€



Accompagnements

Soupe

Recette maison à base de
légumes de saison

3€

Frites maison

Simple 3€
XL 5€

Les formules

XL+3€

Menu Simple

12.40€

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

+1€ Limonade et Thé Glacé/+2€ Bières et Cidre

XL+6€

Menu Double

18.90€

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

+1€ Limonade et Thé Glacé/+2€ Bières et Cidre

Menu Enfant

8.00€

1 Croc
Jambon/Gruyère +
Frites

Boissons

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

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

Thé/Tisane/Chocolat Chaud 3€

Cafés classiques - en grain 2€

**Cappuccino/Café Latte/Latte Macchiato
Double espresso** 3.5€

Bière Locale/Cidre/Vin chaud 5€



Savoury Menu



Opening hours

From decembre, 20, to march 08

School vacations : 9am-5pm 7d/7

Outside vacations : from Wednesday
to Sunday 9am-5pm*

*adaptable to snow conditions

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€

Croc' Carné

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

Croc' Végé

Local sandwich bread, leek confit,
mushrooms, hazelnuts, grated
Comté cheese, béchamel

XL Croc' : 9.90€

Croc' Drômois

Local sandwich bread, Vercors blue
cheese, Dauphiné ravioli, Dauphiné
walnuts, Comté cheese béchamel

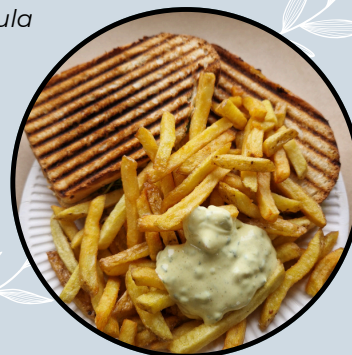
Croc' Montagnard

Local sandwich bread, raclette
cheese, cured ham, mushrooms,
béchamel

Croc' Pesto

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

Supplements : +1€



Sides

Soup

Homemade recipe with
seasonal vegetables

3€

Homemade fries

Simple **3€**
XL **5€**

Our formulas

XL+3€

Simple Menu

12.40€

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

1 Croc'
+ 1 Sides
+ 1 Cold drink

XL+6€

Double Menu

18.90€

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

2 Croc'
+ 1 Sides
+ 1 Cold drink

Kids Menu

8.00€

1 Croc' Ham and
Gruyere + Fries

Drinks

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

3€

Local Drinks- Limonade and iced the from
"La Furieuse"

4€

The/Infusion/Hot Chocolate

3€

Classic coffees - beans

2€

Cappuccino/Café Latte/Latte Macchiato
Double espresso

3.5€

Local Beer/Cider/Mulled wine

5€



Le Menu Sucré



Horaires d'ouverture

Du 20 décembre au 08 mars

Vacances scolaires : 9h-17h 7j/7
Hors Vacances : du Mercredi au
Dimanche 9h-17h*

*adaptable en fonction de l'enneigement

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' Noitélix

Pain de mie local, Pâte à tartiner
Nocciolata

Croc' Pralinoix

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

Croc' Châtaigne

Pain de mie local, Crème de
marron d'Ardèche

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 Noitélix

Gaufre maison, Pâte à tartiner
Nocciolata

Gaufre Pralinoix

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

Gaufre Miel

Gaufre maison, Miel toutes fleurs
du Plateau Matheysin

Gaufre Châtaigne

Gaufre maison, Crème de marron
d'Ardèche

Gaufre Caramel

Gaufre maison, Caramel beurre
salé maison + Spéculoos concassé

Gaufre Sucre - 4€

Gaufre maison, sucre en poudre

Suppléments : Chantilly ou autre +1€



Boissons

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

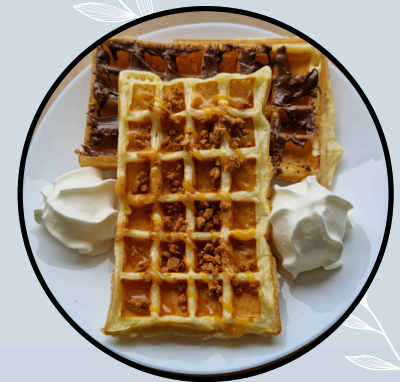
Boissons Locales - Limonade et Thé Glacé de
La Furieuse **4€**

Thé/Tisane/Chocolat Chaud **3€**

Cafés classiques - en grain **2€**

**Cappuccino/Café Latte/Latte Macchiato
Double espresso** **3.5€**

Bière Locale/Cidre/Vin chaud **5€**



Sweet Menu



Opening hours

From decembre, 21, to march 15

School vacations : 9am-5pm 7d/7

Outside vacations : from Wednesday
to Sunday 9am-5pm*

*adaptable to snow conditions

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€

Croc' Noitélix

*Local sandwich bread, chocolate
& nut spread "Nocciolata"*

Croc' Pralinoix

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

Croc' Miel

*Local sandwich bread, honey from
our montains*

Croc' Châtaigne

*Local sandwich bread, Ardèche
chestnut cream*

Croc' Caramel

*Local sandwich bread, homemade salted
butter caramel & crushed speculoos*

Supplements : *Chantilly or other* +1€

Homemade waffles à la carte - 5€

Noitélix Waffle

*Homemade waffle, chocolate &
nut spread "Nocciolata"*

Pralinoix Waffle

*Homemade waffle, Praline &
caramelized nut spread produced by
Niconoix*

Honey Waffle

*Homemade waffle, honey from our
montains*

Chestnut Waffle

*Homemade waffle, Ardèche
chestnut cream*

Caramel Waffle

*Homemade waffle, homemade
salted butter caramel & crushed
speculoos*

Sugar Waffle - 4€

Homemade waffle, caster sugar

Supplements : *Chantilly or other* +1€



Drinks

Cold drink - Apple Juice, Apricot Nectar, Coca,
Perrier, lemon Perrier, Water (2€) **3€**

Local Drinks- Limonade and iced the from
"La Furieuse" **4€**

The/Infusion/Hot Chocolate **3€**

Classic coffees - beans **2€**

Cappuccino/Café Latte/Latte Macchiato
Double espresso **3.5€**

Local Beer/Cider/Mulled wine **5€**

