

Salted 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



Salted 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' Drômois

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

Croc' Végé

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

Croc' Montagnard

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

Croc' Pesto

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

Supplements : Egg or other +1€



Accompaniments

Soup

Homemade recipe with seasonal vegetables **3€**

Homemade fries

Simple **3€**
XL **5€**

Our formulas

XL+3€

Simple Menu

12.40€

+2€ Certain drinks

1 Croc'

+ 1 Accompaniment
+ 1 Cold drink

XL+6€

Double Menu

18.90€

+2€ Certain drinks

2 Croc'

+ 1 Accompaniment
+ 1 Cold drink

Kids Menu

8.00€

1 Croc' Ham and Gruyere + Fries

Drinks

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

Local Drinks- Limonade and iced the from "La Furieuse" **5€**

The/Infusion **3€**

Classic coffees - beans **2€**

Hot chocolate or special coffees **3.5€**

Local Beer/Cider/Mulled wine **5€**



Le Menu Salé



Horaires d'ouverture

Du 21 décembre au 15 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, pleurotes de Champilooop,
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, pleurotes de
Champilooop, béchamel

Croc' Pesto

Pain de mie local, Pesto Maison,
Pleurotes de Champilooop, noix,
roquette, comté

Suppléments : Oeuf ou autre +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€
+2€ Certaines boissons

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

XL+6€

Menu Double

18.90€
+2€ Certaines boissons

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

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 **5€**

Thé/Tisane **3€**

Cafés classiques - en grain **2€**

Chocolat chaud ou Cafés spéciaux **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 produced by Niconoix

Croc' Pralinoix

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

Croc' Miel

Local sandwich bread, honey from our montains & caramelized walnuts

Croc' Châtaigne

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€

Noitélix Waffle

Homemade waffle, chocolate & nut spread produced by Niconoix

Pralinoix Waffle

Homemade waffle, Praline & caramelized nut spread produced by Niconoix

Honey Waffle

Homemade waffle, honey from our montains & 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, Mulled wine, Limonade, Iced the

Drinks

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

Local Drinks- Limonade and iced the from "La Furieuse" 5€

The/Infusion 3€

Classic coffees - beans 2€

Hot chocolate or special coffees 3.5€

Local Beer/Cider/Mulled wine 5€



Le Menu Sucré



Horaires d'ouverture

Du 21 décembre au 15 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
chocolat & noix produite par
Niconoix

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 + 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 Noitélix

Gaufre maison, Pâte à tartiner
chocolat & noix produite par
Niconoix

Gaufre Pralinoix

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, Vin chaud, Limonade, Thé Glacé

Boissons

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

Boissons Locales - Limonade et Thé Glacé de
La Furieuse **5€**

Thé/Tisane **3€**

Cafés classiques - en grain **2€**

Chocolat chaud ou Cafés spéciaux **3.5€**

Bière Locale/Cidre/Vin chaud **5€**

