



Bienvenue !

Depuis la création de La Cranquette en 2001, le chef Julien Privat cuisine avec passion. Le titre de « Maître Restaurateur » vous garantit que tous nos plats, sauces et desserts sont élaborés dans le respect de la Charte « fait maison ».

Nous achetons seulement du poisson frais, en priorité aux pêcheurs locaux ou des criées toutes proches.

Notre carte change au fil des semaines, suivant les arrivages, les produits de saison et les envies du Chef.

Les quantités sont limitées. Merci de votre compréhension lors que l'un de nos plats n'est plus disponible.

Nos plats et desserts sont SANS GLUTEN. Il peut y avoir quelques exceptions, notamment le pain servi à table préparé par notre boulanger local Alain Bernard. Nous proposons du pain sans gluten fait maison à 1€50 sur demande.

Veuillez nous signaler lors de la commande les intolérances ou allergies. Nos recettes sont complexes et peuvent contenir des aliments ou épices allergènes non cités. Voir liste.

Au plaisir de vous recevoir à la Cranquette !



RAISIN
L'APPLI DU VIN NATUREL



Prix TTC- Service Compris. Moyens de paiement acceptés : Visa, Master Card, American Express, ANCV, Espèces. Les Chèques bancaires ne sont pas acceptés. Titres restaurant cartes uniquement.

LA CARTE.

ENTREES.

- . Palourdes (variété japonaise pêchées fr) à la pomme de terre. Sauce crémée à ail roussi et à la poutargue. 15€
- . Velouté de crabes et poisson de roche au potimarron. Beignet aioli. 15€
- . Croquettes de Cochon Noir du Domaine Léon Barral (34) poivron – chorizo. 15€

PLATS. Plats en direct 30 min minimum de préparation.

- . Seiche de Gruissan émincées, sautées à la plancha à l'ail confit au beurre, bisque crémée de galères (crustacé local). Gnocchi de riz à la châtaigne. 28€
- . Bourride d'Anguilles pêchées à Gruissan à la gruisanaise. Dans une soupe concentrée de crabes, sofrito de tomate, oignons, ail, corsé au jambon noir de bigorre. 35€
- . Porcelet Noir du Domaine Léon Barral dans l'hérault(fr). Désossé, roulé comme une porchetta. Cuit au BBQ, puis à la plancha. 28€

DESSERTS FAITS MAISON.

- . Colonel au Sorbet citron-kumquat-menthe. Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier. 12€
- . Baba : mûres sauvages locales marinées à alcool neutre. Gâteau sans gluten imbibé, crème chocolat blanc. 12€
- . Glace au lait d'amande et à la pâte d'amande, compotée de patate douce à la rhubarbe, crème choco blanc, cake dacquoise à la noisette. 12€
- . Sélection de Fromages. 12€

Veuillez nous signaler lors de la commande les intolérances ou allergies. Nos recettes sont complexes et peuvent contenir des allergènes. Voir liste. Nos Plats et desserts sont SANS GLUTEN. A l'exception du pain de boulanger servi à table. PRIX TTC - SERVICE COMPRIS. *surgelé.

Menu à 53€

Entrées au choix :

. Velouté de crabes, poisson de roche et langoustines au potimarron.

Ou

. Croquettes de Cochon Noir du Domaine Léon Barral (34) poivron – chorizo.

Plats au choix:

. Seiche de Gruissan émincées, sautées à la plancha à l'ail confit au beurre, bisque crémée de galères (crustacé local). Gnocchi de riz à la châtaigne

Ou

. Porcelet Noir du Domaine Léon Barral dans l'hérault(fr). Désossé, roulé comme une porchetta. Cuit au BBQ, puis à la plancha.

Desserts au choix. Tout fait maison.

. Colonel au Sorbet citron-kumquat-menthe. Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier.

. Baba : mûres sauvages locales marinées à alcool neutre. Gâteau sans gluten imbibé, crème chocolat blanc.

. Sélection de Fromages.