



HORAIRES D'OUVERTURE:

Juillet - Aout

Lundi: 19h- 21h45

Mardi: 19h- 21h45

Mercredi: 12h-13h45 /19h- 21h45

Jeudi: 12h- 13h45 /19h- 21h45

Vendredi: 19h- 21h45

Samedi: 12h- 13h45 /19h- 21h45

Dimanche: 12h-13:45/ 19h-21h45

Réservations:

04 68 75 12 07

www.lacranquette.com



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.



Menus.

° Menu du Midi (hors dimanches, ni fériés. Quantités limitées). 28€

° Menu Bistronomique. 42€

° Menu Tradition : 52-54€

° Menu Enfants : 4-10 ans 20€

Seiche de Gruissan ou Ribs cochon sauce bbq et pommes de terre frites.

Dessert : 2 boules de glace chocolat, vanille, fraise.

Accord mets et vins 3 verres (2 verres de vin sec, 1 verre de vin doux) : 22€

Service de beurre 40gr : 0.50€

Supplément sauces : 1€

Pain sans gluten fait maison : 1.50€

Demande excessive de pain à partir de 3 services : 1€/ service.

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. Nous proposons du pain sans gluten fait maison à 1€50 sur demande. Lors des repas partagés, la direction pourrait demander une participation de 5€/ convive supplémentaire. PRIX par pers TTC - SERVICE COMPRIS. *surgelé.

ENTREES.

- . **Quenelle à la Seiche** aux blancs d'œuf en neige et à l'encre de seiche. Pochée et servie dans une soupe de Cranquettes (crabe) de Gruissan. 18€
- . **Salade de thon blanc** poché, sauce tomata et sorbet fraîcheur aux herbes et agrumes (aneth, livèche, tagette, main de bouda, yuzu, Jus de citron, moules de mer cuites, aromates). 15€
- . **4 Huîtres spéciales n°2** de Camargue. 16€
- . Inspiration « **pieds paquets** » millefeuilles de panse d'agneau et pieds d'agneau. Pressé, en terrine. Jus réduit (tomate, céleri, ail, échalotte, épices). 16€
- . **Palourdes** ouvertes dans un bouillon de salicorne, huile olive fumée et de beurre clarifié au sumac. 20€
- . **Couteaux grillés** à la plancha en persillade et zaatar maison (sésame céleri). 14€

PLATS en direct 30 min minimum de préparation.

- . **Seiche de Gruissan** émincées, sautées à la plancha au beurre d'ail confit. Riz noir à l'encre de Seiche, légumes rôtis pour la couleur. 28€
- . **Ceviche de Poisson et Fruits de mer** : Maigre sauvage 5/10kg pêché en Méditerranée, de Poulpe de Gruissan cuit craquant et Crevettes crues (congelées). Le Maigre est cuit par sa marinade à la tomate, jus de citron, poivron, coriandre, celeri, oignon. Carottes et courgettes en tagliatelles sauce tomata. Servi froid. 25€
- . **Tartare de Thon rouge** de Méditerranée, assaisonné par du lard guanciale fondu avec de l'aillet (lard au sel et aromates de notre cochon noir. (Celui que les puristes utilisent dans la carbonara), crémeux de jaune d'œuf basse température. 28€
- . **Grosses Anguilles** pêchées à Gruissan fumées dans notre fumoir puis grillé à la plancha en persillade, sauce verte (blette et épinard bio local, oignons cibette grillées, persil, basilic, ail). 30€
- . **Cochon Noir d'exception** 40 kg reçu entier de la Ferme du domaine viticole en biodynamie Léon Barral (Faugères). Côte et dos désossés, en 3 cuissons : (bbq fumoir, côté couennes grillé sur la plancha, puis servi émincé et sauté sur la plancha), accompagnement Tacos : (tortilla multicéréales au blé, salade craquante, concombre, choux. Sauce BBQ maison, sauce chien (ail, oignons céleri, tomate). 22€

DESSERTS FAITS MAISON.

- . Colonel au Sorbet kumquat et orange amère au poivre de Sichuan de production locale. Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier. 12€
- . Pavlova aux fraises crème de Bresse montée à la vanille. Meringue. 12€
Suggestion de Vins doux : Banyuls Blanc. 8€
- . Ganache chocolat noir 70% Valrhona au sel de Gruissan et huile d'olive (végan)
Tuile choco caroube (blanc œuf) 12€
Suggestion de Vins doux : Banyuls Rouge Grand cru. 10€
- . Sélection de Fromages. Laiterie Marzac. Artisan Affineur. Occitanie. 12€
Suggestion de Vins doux : «Soliste» Banyuls Grand Cru en fûts de chêne. 10€

Menu Tradition.

54-56€

Entrées au choix.

. Palourdes ouvertes dans un bouillon de salicorne, huile olive fumée et de beurre clarifié au sumac.

ou

. Quenelle à la Seiche de Gruissan et soupe de Cranquettes (crabe) de Gruissan.

Ou

. 6 Huîtres spéciales n°2 de Camargue.

Plats au choix

. Seiche de Gruissan émincées, sautées à la plancha au beurre clarifié à l'ail. Riz noir à l'encre de Seiche, tomates cerises rôties, petits légumes.

OU

. Tartare de Thon rouge de Méditerranée, assaisonné par du lard guanciaie fondu avec de l'ailet (lard au sel et aromates de notre cochon noir c'est celui que les puristes utilisent dans la carbonara), crémeux de jaune d'œuf basse température

ou

. Grosses Anguilles pêchées à Gruissan fumées au fumoir puis grillé à la plancha en persillade, sauce verte blette et épinard bio local, oignons cébette grillées, persil, basilic, ail... Supplément +2€

Dessert au choix.

Voir la carte et choisir dès à present.

Menu Bistronomique.

42€

Entrées au choix.

. Moules cuites à la sauce rouille (poulpe cuit dans un sofrito de tomate, oignons, épices, paprika, curcuma, céleri, lié à l'ail, ail, oeuf).

Ou

. Inspiration « pieds paquets » millefeuilles de panse d'agneau et pieds d'agneau. Pressé, en terrine. Jus réduit (tomate, céleri, ail, échalotte, épices).

Ou

. 4 Huîtres spéciales n°2 de Camargue.

Plats au choix.

. Palourdes sur linguine de blé, inspiration « alle vongole » avec une crème à l'ail confit et à la poutargue

Ou

. Ceviche de Poisson et Fruits de mer : Maigre sauvage pêché en Méditerranée, de Poulpe de Gruissan cuit et Crevettes. Le Maigre est cuit seulement par sa marinade rouge à la tomate (citron, poivron, coriandre, céleri, oignons). Carottes et courgettes en tagliatelles sauce tomata. Servi froid.

Dessert.

Glace à l'Amande grillée et pâte d'amande sur mousse de crème catalane à la sublime cannelle du Vietnam (saveurs du cashmere)

Autres desserts de la carte en supplément + 5€