



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.

- . **Soupe de Cranquette** (crabe) et **flan à la Seiche** pêchée à Gruissan, crème épaisse. 18€
- . **Salade de thon blanc** poché, **gaspacho vert** au concombre et sorbet fraîcheur aux herbes et aux agrumes (livèche, tagette, main de bouddha entier et yuzu, Jus de citron, moules de mer cuites pour l'umami et divers aromates). 15€
- . **Huîtres spéciales n°2 de Camargue** : 4 pièces/16€ 6 pièces/20€
- . Inspiration « **pieds paquets** » **panse d'agneau** et **pieds d'agneau mijotés** en terrine puis la tranche snackée. Jus réduit (tomate, céleri, ail, échalote, épices). 16€
- . **Palourdes** ouvertes dans un bouillon : salicorne, huile olive fumée et de beurre clarifié au sumac. 20€
- . **Couteaux grillés** à la plancha en persillade douce et zaatar maison (poudre de sésame, graines, origan Syrien et sumac. Céleri). 14€
- . **Moules cuites** en cocotte arrosées de **sauce rouille à la Sétoise** (sofrito, base de tomate, oignons, poulpe, vin blanc, épices, liée à l'ailoli. Ail, œuf céleri). 15€

PLATS en direct 30 min minimum de préparation.

- . **Seiches de Gruissan émincées**, sautées à la plancha. **Riz noir à l'encre de Seiche** (recette Catalane. Fond de poisson de roche et petits légumes rôtis). 28€
- . **Ceviche de Poisson et Fruits de mer** : **Maigre sauvage** pêché en Méditerranée, **Poulpe de Gruissan** cuit craquant et **Crevettes crues**(congelées). Le Maigre est cuit par sa marinade à la tomate, jus de citron, poivron, coriandre, céleri, oignon. Carottes et courgettes en tagliatelles sauce tomata. Servi froid. 25€
- . **Tartare de Thon rouge** de Méditerranée, assaisonné avec du lard guanciale fondu à l'aillet (lard de cochon noir au sel et aromates). Crémeux de jaune d'œuf cuisson basse température. 28€
- . **Grosses Anguilles** pêchées à Gruissan fumées dans notre fumoir puis grillées à la plancha en persillade. Sauce verte (blette et épinard bio locaux, oignons, cébettes grillées, persil, basilic, ail). 30€
- . **Tataki de bavette de bœuf Angus** (IRL), Sauce chimichurri aux graines de moutarde et poivre sauvage vaotsiperifery (ail, persil, origan, thym, aromates...) Servi froid. 22€

DESSERTS FAITS MAISON.

Sans gluten / gluten free

. Colonel au Sorbet kumquat et orange amère au poivre de Sichuan de production locale. Arrosé de 2cl de vodka de Montpellier. 12€

. Pavlova aux fruits frais de saison, meringue craquante notes pâtissière et combava. Crème de Bresse fouettée à la vanille. 12€

Ou ma version préférée :

Pavlova avec des cerises bigarreau macérées à l'alcool de fruits. 12€

Suggestion de Vins doux : Banyuls Blanc. 8€

. Ganache chocolat noir 70% Valrhona au sel de Gruissan et huile d'olive et Caramel mou à l'olive noire (dessert Végan).

Décoration tuile cacao et caroube (blanc œuf) 12€

Suggestion de Vins doux : Banyuls Rouge Grand cru. 10€

. Sélection de Fromages. Laiterie Marzac. Artisan fromager. Revel Occitanie. 12€

Suggestion de Vins doux : Banyuls ambré 8€

Bière ambrée de la mer à boire, brasserie à Gruissan. 6€

Menu Tradition 54-56€

Entrées au choix.

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

ou

. Soupe de Cranquette (crabe) et flan à la Seiche pêchée à Gruissan, servie avec de la crème épaisse

Ou

. 6 Huîtres spéciales n°2 de Camargue.

Plats au choix.

Seiches de Gruissan émincées, sautées à la plancha. Riz noir à l'encre de Seiche (recette Catalane. Fond de poisson de roche et petits légumes rôtis).

OU

. Tartare de Thon rouge de Méditerranée, assaisonné avec du lard guanciale fondu (lard de cochon noir au sel et aromate). Crémeux de jaune d'œuf basse température.

ou

. Grosses Anguilles pêchées à Gruissan fumées au fumoir puis grillées à la plancha en persillade, sauce verte aux blettes et épinards bio locaux, oignons, cébettes grillées, persil, basilic, ail... Supplément +2€

Dessert au choix.

Voir la carte et choisir dès à présent.

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 Bistronomique 42€

Entrées au choix.

. Moules cuites en cocotte arrosées de sauce rouille à la Sétoise

(base de tomate, oignons, sofrito, poulpe, vin blanc épices, liée à l'ail. Ail, œuf céleri).

Ou

. Inspiration « pieds paquets » panse d'agneau et pieds d'agneau mijotés en terrine puis la tranche snackée. Jus réduit (tomate, céleri, ail, échalote, épices).

Ou

. 4 Huîtres spéciales n°2 de Camargue.

Plats au choix.

. Rougets pêchés à Gruissan par Michel qui accoste au petit port Barberousse. (Au bout de notre rue. Et qui chante en démêlant ces filets).
Simplement grillés à la plancha.

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 cachemire)

Autres desserts de la carte en supplément + 5€