



# HORAIRES : MAI 2026.

LUNDI: 12H - 13H45 / 19H - 21H45

JEUDI: 12H - 13H45 / 19H - 21H45

VENDREDI: 12H - 13H45 / 19H 21H45

Fermé les vendredis midis du 22 et 29 mai.

SAMEDI: 12H - 13H45 / 19H - 21H45

DI MANCHE: 12H - 13H45 / 19H - 21H45

RESERVATIONS:

0468751207

[www.lacranquette.com](http://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 !



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). 26€
- Menu Bistronomique. 38€
- Menu Tradition : 50-55€
- Menu Enfants : 4-10 ans 20€  
Seiche de Gruissan ou Filet de poisson selon arrivage, Filet de Dinde et pommes de terre frites.  
Dessert : 2 boules de glace chocolat, vanille, fraise.

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.

## LA CARTE.

### ENTREES.

- . Poulpe de Gruissan cuisson basse température, tranché. Servi dans un bouillon dashi, jaune d'œuf mollet à la sauce soja et pétales de bonite séchée. 16€
- . Palourdes au bouillon, salicorne, huile d'olive fumée au bbq, beurre sumac. 18€
- . Inspiration « pieds paquets » millefeuilles de panse d'agneau et pieds d'agneau. Pressé, en terrine. Jus de réduit (tomate, céleri, ail, échalotte, épices). 16€
- . Escargots Petits Gris à la Narbonnaise, sauce aioli à la chair à saucisse, chair d'agneau hachée, amandes. 15€

### PLATS. Plats en direct 30 min minimum de préparation.

- . Seiche de Gruissan émincées, sautées à la plancha au beurre clarifié à l'ail. Calçots marinés et snackés, sauce Romesco (poivron Niora et fruits à coque. Crème de haricots lingots thym-citron. 27€
- . Poisson selon arrivage (et selon disponibilité), grillée à la plancha. Chou pointu de production locale sauce à l'ailet et galette pois chiches feuilles printanières. 25€
- . Anguilles de Gruissan sauce Bourride à la Gruissanaise (sauce tomate, fond de poisson maison, ail, oignons, jambon de pays). 30€
- . Demi-Coquelet(fr) cuit au Bbq, crème aux morilles fraîches. 22€

### DESSERTS FAITS MAISON.

- . Colonel au Sorbet kumquat 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€
- . Ganache chocolat noir au sel de Gruissan et huile d'olive 12€
- . Sélection de Fromages. 12€

# Menu du Midi.

26€

Hors dimanches, ni fériés- Quantités limitées.

## Entrées au choix.

Céleri rave braisé et fumé au BBQ, laqué sauce BBQ maison et sauce mole mexicain et houmous.

Ou

Mousse de chèvre à la menthe et salade.

## Plats au choix.

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

et pommes de terre.

Ou

Escargots Petits Gris à la Narbonnaise, sauce aioli à la chair à saucisse, chair d'agneau hachée, amandes.

## Dessert.

Glace sésame noir grillé et mousse café au lait. Et cacahouètes.

# Menu Tradition.

50-55€

## Entrées au choix.

. Palourdes au bouillon, salicorne, huile d'olive fumée au bbq, beurre sumac.

ou

. Poulpe de Gruissan cuisson basse température et grillé à la plancha, puis tranché. Servi dans un bouillon dashi, jaune d'œuf mollet à la sauce soja et pétales de bonite séchée.

## Plats au choix

. Seiche de Gruissan émincées, sautées à la plancha au beurre clarifié à l'ail. Calçots marinés et snackés, sauce Romesco (poivron Niora et fruits à coque. Crème de haricots lingots thym-citron.

ou

. Anguilles de Gruissan sauce Bourride à la Gruissanaise (sauce tomate, fond de poisson maison, ail, oignons, jambon de pays).

Supplément +5€

## Dessert au choix.

. Colonel au Sorbet kumquat- poivre de Sichuan de production locale. Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier.

. Pavlova aux fraises crème de Bresse montée à la vanille.

. Ganache au chocolat au sel de Gruissan et huile d'olive.

. Sélection de Fromages.

# Menu Bistronomique.

38€

## Entrées au choix.

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

Ou

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

## Plats au choix.

. Demi Coquelet(fr) cuit au Bbq, crème aux morilles fraîches.

Ou

. Poisson selon arrivage (et selon disponibilité) grillée à la plancha. Choux pointu de production locale snacké, sauce à l'aillet. Galette farine de pois chiche aux herbes printanières.

## Dessert.

Glace sésame noir grillé et mousse café au lait. Et cacahouettes.

Autres desserts + 5€