



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.



Nos Menus.

° Le midi uniquement (hors dimanches) 30€

° Nous proposons des menus à partir de 53€ à 62€
(certains choix peuvent avoir des suppléments).

° Menu Dégustation en 5 services. 70€

(2 entrées, 1 plat, 1 trou normand, 1 dessert).

Le Chef compose pour vous un menu, selon et des éventuelles intolérances. Tous les convives de la table devront choisir ce même menu.

° Menu Enfants : 4-10 ans 20€

Filet d'Espadon 100gr ou Filet de viande 100gr (fr) et linguini.

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

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 TTC - SERVICE COMPRIS. *surgelé.

A LA CARTE.

ENTREES.

- . Palourdes (variété japonaise pêchées fr) inspiration « vongole » linguini de blé. Sauce crémée à ail roussi et à la poutargue. (Version sans gluten sur demande 15min de préparation). 18€
- . Poulpe de Gruissan façon Gallega. Tranché sur une purée de pomme de terre montée au beurre, pimenton de la vera et huile d'olive. 18€
- . 6 Huitres de Camargue spéciales(fr) n°2. 18€
- . 4 Huitres de Camargue spéciales(fr) n°2 gratinées à la crème d'anguilles de Gruissan 18€
- . Velouté de crabes, poisson de roche et langoustines au potimarron. 14€

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€
- . Espadon pêché en Méditerranée à la ligne snacké. Espuma au pin, mille-feuille de pomme de terre croustillant au bacon (fr) et champignon girolles. 28€
- . Plateau de Fruits de Mer pour 1 pers : 6 huîtres (fr), 3 gambas black tiger*, et 6 Murex méditerranée. 35€
- . 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€
- . Riz au Homard et aux gambas à l'encre de seiche pour 2 pers. Proposé **uniquement** dans le menu à 62€/pers. (temps de préparation env.45min).
- . 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. 13€
- . Baba version sans alcool, infusion vanille – reine des prés, crème choco blanc. 13€
- . 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. 13€
- . 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:

. Espadon snacké. Pêché en Méditerranée à la ligne. Espuma au pin, mille-feuille de pomme de terre croustillant au bacon, et champignon girolles.

Ou

. Seiche de Gruissan à la plancha, bisque crémée de galères (crustacé local).
Gnocchi de riz et 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.

. Baba version sans alcool, infusion thé noir - vanille à la reine des prés, crème choco blanc.

. Sélection de Fromages.

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 62€

ENTREES au choix.

. Palourdes (variété japonaise pêchées fr) inspiration « vongole » linguini de blé. Sauce crémée à l'ail à la poutargue. (version sans gluten sur demande 15min de préparation).

ou

. Poulpe de Gruissan façon Gallega. Tranché sur une purée de pomme de terre montée au beurre, pimenton de la vera et huile d'olive.

ou

. 6 Huitres de Camargue spéciales(fr) n°2. Ou 4 Gratinées à la crème d'anguilles.

PLATS au choix.

. Bourride d'Anguilles pêchées à Gruissan à la gruissanaise. Dans une soupe concentrée de crabes, sofrito de tomate, oignons, ail, corsé au jambon noir de bigorre.

ou

. Riz Noir à l'encre de seiche pour 2 pers au Homard bleu Européen et aux gambas sauvages (arg*) (ail, oignon, poivron, crustacés, poulpe). (45min de cuisson).

ou

. Plateau de Fruits de Mer pour 1 pers : 6 huîtres (fr), 3 Gambas Black tiger*, et 6 Murex de Méditerranée.

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.

. Baba version sans alcool, infusion thé noir - vanille à la reine des prés, crème choco blanc.

. 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.

. Sélection de Fromages.

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.