



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.

Tenilles (fr) 200gr à l'aioli	20€
Ceviche de poisson selon arrivage, crémeux d'asperges, jaunes d'œufs au citron d'Okinawa.	17€
6 Huitres spéciales Camargue n°2.	18€
4 Huitres spéciales Camargue n°2. gratinées à la crème d'anguilles	18€
3 Coquilles St Jacques (fr) snackées au verjus, feuilles printanières (moutarde, mizuna)	21€
Inspiration « pieds et paquets à la marseillaise » : tranche de panse de brebis farcie à l'agneau haché et aux pieds d'agneau, sauce provençale.	16€

## PLATS.

Plats en direct 30 min minimum de préparation. Autres poissons d'arrivage sur ardoise.

Poulpe de Gruissan tranché, soca de pois chiches, légumes printaniers, pétales d'oignons, artichauts petits violets, pesto à l'ail des ours.	28€
Bourride d'Anguilles de Gruissan, sauce aux cranquettes de Gruissan (tomata, ail, oignons, jambon).	35€
Bouillabaisse pour 2 pers, de poisson selon arrivage (lotte, grondin, merlu, moules, pommes de terre) soupe de poisson de roche, crabe de Gruissan et galères locales(fr)(crustacé).	Pour 2 pers 70€
Filet de Veau (fr) 180gr, sauce « vitello tonato » mousseuse façon Béarnaise (estragon, poivre blanc de Kampot. Salade de persil aillé et salicorne.	32€

## DESSERTS MAISON.

Colonel au Sorbet citron vulcania (citron hybride cédrat/ orange amère). Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier distillation de marc de raisin.	12€
Baba aux mures sauvages. Gâteau sans gluten imbibé, mures infusées au sirop alcoolisé	13€
Baba version sans alcool au sirop d'agrumes et Main de bouddha.	13€
Carotte cake épicé cannelle, gingembre, glace maison vanille de Madagascar, confiture pommes de terre douce aux agrumes et crème fouetté au thé vert matcha.	14€
Sélection de Fromages. Vache, chèvre, brebis.	12€



## Nos Menus.

Les samedis soirs, dimanches midis et jours fériés :  
Nous travaillons exclusivement les menus à 40€, menu à 55€  
Et le Menu Dégustation à 67€.

### °Menu Dégustation :

Menu en 5 temps (pour l'ensemble de la table). 67€  
Le chef choisi en accord avec vos goûts, deux entrées, un plat,  
un trou normand et un dessert.

### °Menu Enfants : 4-10 ans 20€

Filet d'Espadon 100gr ou Filet de Veau 100gr (fr) et pommes de terre grenailles.  
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.

# Menu à 35€

## «En semaine »

Menu servi selon disponibilités.

Hors fériés, samedis soir et dimanches midis.

### Entrées au choix :

Couteaux grillés à la plancha, condiment au gomasio (tournesol, courge).

ou

Focaccia de blé et mousse de fromage de chèvre, salade.

### Plats au choix:

Cataplana pour 2 pers : 700gr de moules (es), pour le goût, quelques morceaux de ribs de cochon (fr) fumés BBQ et de crevettes sauvages de méditerranée, coriandre, oignons, ail, poivrons, oignons.

ou

Cassoulet de Seiche, Poulpe de Gruissan et saucisses de Toulouse, haricots mogettes.

ou

Tripes à l'inspiration « pieds et paquets à la marseillaise » : tranche grillée de panse de brebis farcie à l'agneau haché, sauce provençale.

### Desserts au choix :

Omelette Norvégienne sorbet maison à l'orange vulcania (hybride cédrat/orange amère).

ou

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

# Menu en 2 temps 40€

## Entrée + plat

### ENTREES au choix.

Tenilles pêchée à Gruissan (fr) 150gr émulsionnées à l'aioli, amandes.

ou

2 Coquilles St Jacques (fr) snackées dans leur coquilles, salade et vinaigrette au verjus.

### Plats au choix:

Espadon grillé façon salade César : salade sucrine, sauce César à base de jaunes d'œuf d'anchois et parmesan, condiments câpres et olives.

ou

Poulpe de Gruissan tranché, soca de pois chiches, légumes printaniers, pétales d'oignons, artichauts petits violets, pesto à l'ail des ours.

Ou

Bouillabaisse de Poissons pour 2 pers : poisson selon arrivage (lotte, grondin, merlu, moules, pommes de terre). Soupe de poisson de rôtche, crabe de Gruissan et galères locales(fr)(crustacé). Pour 2 pers Accompagné de pommes de terre. Supp +5€/pers

Desserts au choix en supplément à 10€ lors de la prise de commande de ce menu.

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€ sur demande. Lors des repas partagés, la direction pourrait demander une participation de 5€/ convive supplémentaire. PRIX TTC - SERVICE COMPRIS. \*surgelé.

# Menu Entrée + plat + dessert. 55€

## ENTREES au choix.

Ceviche de poisson selon arrivage, crémeux d'asperges, jaunes d'œufs au citron d'Okinawa.

ou

2 Coquilles St Jacques (fr) snackées dans leur coquilles salade et vinaigrette au verjus.

ou

Couteaux grillés arrosés d'un bouillon de cochon à la coriandre vietnamienne (rau ram), parsemés de quelques haricots lingots mogettes.

ou

Inspiration « pieds et paquets à la marseillaise » : tranche de panse de brebis farcie à l'agneau haché et aux pieds d'agneau, sauce provençale

## PLATS au choix.

Bourride D'Anguilles de Gruissan, sauce aux cranquettes de Gruissan (tomata, ail, oignons, jambon). Supp + 3€

ou

Poisson d'arrivage sur ardoise selon arrivage.

ou

Filet de Veau (fr) 180gr, sauce « vitello tonato » mousseuse façon Béarnaise (estragon, poivre blanc de Kampot. Salade de persil aillé et salicorne.

## DESSERTS MAISON au choix.

Colonel au Sorbet citron vulcania (hybride cédrat/ orange amère). Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier distillation de marc de raisin.

Baba aux mures sauvages. Gâteau sans gluten imbibé, mures infusées au sirop alcoolisé.

Baba version sans alcool au sirop d'agrumes et Main de bouddha.

Carotte cake épicé cannelle, gingembre, glace maison vanille de Madagascar, confiture pommes de terre douce aux agrumes et crème fouetté au thé vert matcha.

Sélection de Fromages. Vache, chèvre, brebis.

Veillez 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€ sur demande. Lors des repas partagés, la direction pourrait demander une participation de 5€/ convive supplémentaire. PRIX TTC - SERVICE COMPRIS. \*surgelé.