



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 dimanche. Quantités limitées.) 26€  
entrée, plat, dessert

° Menu Tradition : entrée + plat + dessert 50-55€

° Menu Enfants : 4-10 ans 20€

Seiche de Gruissan et purée de pommes de terre.

Dessert : Profiterole maison sans gluten, chocolat fondu, glace vanille.

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 « façon Gallega ». Tranché sur un écrasé de pomme de terre montée au beurre, sauce encre cheddar. 15€
- . 2 Coquilles St Jacques (fr) arrosées d'un jus d'oignons concentré. 16€
- . Quenelle de Seiche et Gambas sur une bisque concentrée de Homard bleu. 18€
- . Joes de cochon (fr), confites au miel-xérès et coings confits. 12€
- . 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 du Lauragais thym-citron. 25€
- . Anguilles pêchées à Gruissan. Sauce Bourride à la Gruissanaise. (Concentrée de crabes, sofrito de tomate, oignons, ail, corsé au jambon noir de bigorre). 30€
- . Poisson d'arrivage selon disponibilité. Voir ardoise.
- . Feuille de blette du potager farci au cochon (fr) Tirabuxo haché, fond de cochon au poivre et terrine de foie gras fumé maison. 25€

### DESSERTS FAITS MAISON.

- . Colonel au Sorbet citron-kumquat-menthe. Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier. 12€
- . Chou pâtissier sans gluten, glace crémeuse citron « lemon curd », glaçage à l'orange bio et poivre timut, confiture patate douce aux agrumes. 12€
- . Ganache glacée chocolat noir style pyrénéen. Cake châtaigne, mousse châtaigne à la fève de tonka. 12€
- . Sélection de Fromages. 12€

# Menu du Midi 26€

Hors dimanches - selon disponibilité.

## Entrée.

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

## Plat.

Cassoulet de Seiches et poulpes de Gruissan, haricots lingots du Lauragais et couennes.

Ou

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

## Dessert.

Profiterole à la glace lemon curd.

# Menu Tradition 50-55€

## Entrés au choix.

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

ou

. 2 Coquilles St Jacques (fr) arrosées d'un jus d'oignons concentré et tuile emmental.

ou

. Poulpe de Gruissan « façon Gallega ». Tranché sur un écrasé de pomme de terre montée au beurre, sauce encre cheddar.

## 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 du Lauragais thym-citron.

ou

. Anguilles pêchées à Gruissan sauce Bourride à la Gruissanaise. (Concentrée de crabes, sofrito de tomate, oignons, ail, corsé au jambon noir de bigorre). Supplément +5€

ou

. Feuille de blette du potager farci au cochon (fr) Tirabuxo haché, fond de cochon au poivre et terrine de foie gras fumé maison.

Pour finir, fromage ou Dessert au choix.

Voir carte.