



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'APPL 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). 26€
- Menu Gastronomique. 34€
- Menu Tradition : 50-55€
- Menu Enfants : 4-10 ans 20€

Seiche de Gruissan ou Filet de poisson selon arrivage et 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 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. 16€
- . 2 Coquilles St Jacques (fr) snackée. Légumes/feuilles printanières: chicorée puntarelle et sauce verte « type pesto » à l'ail des ours et aux graines de courge. 16€
- . Croquettes de cochon tirabuxo(fr), sauce catalane pimentée. 13€
- . 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€
- . Filet de Maigre (corse Fr) grillée à la plancha. Choux chinois de production locale et galette pois chiches – cresson, sauce à l'ailet. 25€
- . Poisson d'arrivage selon disponibilité. Voir ardoise.
- . Feuilles de blettes locales farcies au Cochon Tirabuxo haché. Fond de cochon au poivre de Madagascar. 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 sauvages » crème diplomate à la vanille. 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, 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 sauce rouille et pommes de terre.

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€

Entrées au choix.

. 2 Coquilles St Jacques (fr) snackée. Légumes/feuilles printanières: chicorée puntarelle et sauce verte « type pesto » à l'ail des ours et aux graines de courge.

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 du Lauragais thym-citron.

ou

. Roti de Lotte (AHI NE), moules et palourdes, sauce Armoricaïne au Homard.

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 sauvages » crème diplomate à la vanille.

. Ganache glacée chocolat noir style pyrénéen. Cake châtaigne, mousse châtaigne à la fève de tonka.

. Sélection de Fromages.

Menu Bistronomique.

34€

Entrées au choix.

. Moules sauce rouille (ail, concentré de tomate, œuf, oignons, curry, céleri).

Ou

. Croquettes de cochon tirabuxo (fr) sauce catalane pimentée.

Plats au choix.

. Feuilles de blettes locales farcies au Cochon Tirabuxo haché.
Fond de cochon au poivre de Madagascar.

Ou

. Filet de Maigre grillée à la plancha. Choux chinois de production locale snacké, galette pois chiches au cresson et sauce à l'aillet.

Dessert.

Pavlova aux « fraises sauvages » crème diplomate à la vanille.