



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.

Sans gluten / gluten free
Sauf le pain de la boulangerie.

Les pâtes au blé

Demandez nous l'option sans gluten

° Menu du Midi (hors dimanches, ni fériés. Quantités limitées). 28€

° Menu Bistronomique. 42€

° Menu Tradition : 56€

° Menu Enfants : 4-10 ans 20€

Ribs cochon fumés au bbq ou poisson du moment.

Pommes de terre frites ou légumes.

Dessert : 2 boules de glace : chocolat, vanille, fraise. (Glaces achetées)

Accord mets et vins 3 verres (2 verres de vin sec, 1 verre de vin doux) : 22€

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.

ENTREES.

- . 2 croquettes de cochon (cochon noir local, élevage naturel au domaine Léon Barral) 12€
- . Fritures de jols pêchés à Gruissan (petits poissons comme des éperlans frits) 13€
- . Huîtres spéciales Joséphine^(PT) n°3 Maison Gillardeau
 - Cruées : 4 pièces 16€ / 6 pièces 20€
 - Gratinées à la crème d'anguille fumée 4 pièces 18€
- . Tripes de bœuf à la Madrilène (fr). Ragout en sauce tomate, tête de veau (fr) aux deux chorizos (Es), (tomate, poivrons, oignons, ail, épices). 15€
- . Palourdes ouvertes dans un bouillon : salicorne, huile olive fumée et de beurre clarifié au sumac. 20€
- . Flan à la Seiche (Gruissan) et Bisque crémée de homard (Atl). (Servi chaud) 18€

PLATS

En direct, 30 min de préparation.

- . Calamar grillé à la plancha (Atl). Servi sur un riz noir à l'encre de Seiche (façon arroz Catalan, Fond de poisson de roche et petits légumes). 30€
- . Tartare de Thon rouge de méditerranée et foie Gras poêlé ^{*(FR)}.
Bouillon miso et fond de veau style pot-au-feu aux légumes. 32€
- . Poisson du jour. Recette selon arrivage voir l'ardoise. Accompagnement taboulé de choux vert craquant. Les légumes sont émincés finement : poivron rouge, oignons rouge, raisin sec, menthe, Mariné dans du jus de citron et huile d'olive.
- . Cochon noir du domaine Léon Barral production locale et naturelle. 30€
Désossé, cuisson au bba, portionné en lamelles et sauté.
Crêpe de lentilles vertes (bio Fr) et mayonnaise de carottes glacées.
- . Demi-Coquelet grillé BBQ (Fr) Sauce crème de girolles au foie gras (Hu). 25€
- . Bourride d'anguille pêchées à Gruissan. 30€
Sauce à la Gruissanaise façon gastronomique à base de soupe crabe, jambon et lard, tomate, ail, légumes, céleri.

DESSERTS FAITS MAISON.

Sans gluten / gluten free

. Colonel au Sorbet kumquat et orange amère au poivre de Sichuan de production locale. Arrosé de 2cl de vodka de Montpellier. (Végan). 12€

. Pavlova à la figue pochée dans un sirop de vin et nashi craquant imprégné au caramel de thym. Meringue craquante et crème de Bresse foisonnée en crème fouettée à la vanille. 12€

Suggestion de Vins doux : Banyuls Blanc. 8€

Ou

. Pavlova avec des cerises bigarreau macérées à l'alcool de fruits. 12€

. Baba parfum chocolat imbibé avec mures sauvages macérées à l'alcool de fruit. 12€

Suggestion de Vins doux : Banyuls Rouge Grand cru. 10€

. Sélection de Fromages. Laiterie Marzac. Artisan fromager. Revel Occitanie. 10€

Suggestion de Vins doux : Banyuls ambré 8€

Bière ambrée de la mer à boire, brasserie à Gruissan. 6€

Menu Tradition 56€

Entrées au choix.

. Palourdes ouvertes dans un bouillon : salicorne, huile olive fumée et de beurre clarifié au sumac.

ou

. Flan à la Seiche (Gruissan) et Bisque crémée de homard (A+I). (Servi chaud)

Ou

. 6 Huîtres spéciales Joséphine (PT) n°3 Maison Gillardeau.

Plats au choix.

. Calamar grillé à la plancha. Servi sur un riz noir à l'encre de Seiche.

(Arroz Catalan, Fond de poisson de roche et petits légumes).

OU

. Bourride d'anguilles pêchées à Gruissan.

Sauce à la Gruissanaise façon gastronomique à base de soupe de crabe, jambon et lard, tomate, ail, légumes, céleri.

OU

. Tartare de Thon rouge de méditerranée et foie Gras poêlé *(FR).

Bouillon miso et fond de veau style pot-au-feu aux légumes.

OU

. Cochon noir du domaine Léon Barral production locale et naturelle.

Désossé, cuisson au bbq, portionné en lamelles et sauté.

Crêpe de lentilles vertes (bio Fr) et mayonnaise de carottes glacées.

Dessert au choix.

Voir la carte et choisir dès à présent.

Menu Bistronomique 42€

Entrées au choix.

. 2 croquettes de cochon (cochon noir local, élevage naturel au domaine Léon Barral).

Ou

. Tripes de bœuf (fr) à la Madrilène. Ragout en sauce tomate, tête de veau (fr) au chorizo (Es), (tomate, poivrons, oignons, ail, épices).

Ou

. 4 Huîtres spéciales Joséphine (PT) n°3 Maison Gillardeau.

Plats au choix.

. Palourdes et pasta linguini de blé « inspiration vongole ».

Avec une sauce crémée à l'ail confit et à la poutargue. Possibilité sans gluten sur demande.

Ou

. Demi-Coquelet grillé BBQ (Fr) Sauce crème de girolles au foie gras (Hu),
Croustillant de pomme de terre.

Dessert.

. Sorbet frais et peu sucré de lait de riz noir à la verveine, sablé Mantecao au figuier. Espuma thé vert et fruits rouges.

. Autres desserts de la carte avec un supplément de + 5€

Menu petit Bistro 28€

(Sauf samedi soir, dimanche midi, et sous réserve de stocks disponibles).

Entrées au choix.

. 1 croquette de cochon (cochon noir local, élevage naturel au domaine Léon Barral).

Ou

. Accras frits de poisson et de purée de pomme de terre, sauce chien.

Ou

. Salade mousse de chèvre. Fromage frais de chèvre et menthe foisonnée.

Plats au choix.

. Moules à la Sétoise et pomme de terre sautées,

Moules cuites en cocotte à la sauce rouille (base de tomate, oignons, poulpe, vin blanc, épices, liée à l'ailoli. Ail, œuf contient un peu de céleri).

Ou

. Tripes de bœuf (fr) à la Madrilène. Ragout en sauce tomate et tête de Veau (fr) au chorizo (Es), (tomate, poivrons, oignons, ail, épices). Pois chiches.

Dessert.

. Sorbet frais et peu sucré de lait de riz noir à la verveine, sablé Mantecao au figuier. Espuma thé vert et fruit rouge.

. Autres desserts de la carte avec un supplément de + 5€

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.