



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 des assiettes repas à partir de 18€
- ° Nous proposons des menus à partir de 48€ à 67€
(certains choix peuvent avoir des suppléments).
- ° Menu Dégustation en 5 services. 67€
(2 entrées, 1 plat, 1 trou normand, 1 dessert).
Le Chef compose pour vous un menu, suivant vos goûts et des éventuelles intolérances. Même menu pour tous les convives de la table.
- ° 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.

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€50 sur demande. Lors des repas partagés, la direction pourrait demander une participation de 5€/ convive supplémentaire. PRIX TTC - SERVICE COMPRIS. *surgelé.

LA CARTE

ENTREES.

- . Palourdes sauvages (variété japonaise pêchées fr) bouillon, huile d'olive fumée, salicorne au beurre sumac. 18€
- . Ceviche de poisson de Méditerranée (poisson selon arrivage), mariné à la sauce vierge de légumes et citron vert, crémeux d'avocat, maïs grillé, poivrons, ail, coriandre et sorbet poivron - piment. 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€
- . 3 croquettes maison de Cochon Noir de la ferme Léon Barral (pané sans gluten). Sauce catalane (ail, poivron, oignon, tomate, piment moyennement relevée, poivre). 15€
- . Mousse de chèvre frais, velouté de betterave à la cardamome noire, basilic et échalotes. 15€
- . Vitello tonnato : veau (fr) cuit rosé tranché servi froid et sauce au thon montée à la crème, échalotte, câpres 16€

PLATS. Plats en direct 30 min minimum de préparation.

Autres poissons selon arrivage sur ardoise.

- . Poulpe de Gruissan tranché sur une soca de pois chiches, légumes craquants, pétales d'oignons, tomates cerises, pesto de persil aux graines de courge, parmesan. 28€
- . Espadon pêché en Méditerranée à la ligne, snacké façon salade César : demi-cœur de sucrine snackée, sauce César aux jaunes d'œuf, d'anchois et parmesan, câpres et olives. 28€
- . Tataki de Thon Rouge Pêché à Gruissan, jaune d'œuf cuisson basse température, glace moutarde et pommes de terre grenaille 35€
- . Cochon Noir de la Ferme Léon Barral (Languedoc, fr. Elevés en liberté dans la propriété, nourris en autonomie). Sauce fond brun de cochon au Banyuls (cèpes, céleri, oignon calçot, ail). Ratatouille 28€

DESSERTS FAITS MAISON.

- . Colonel au Sorbet citron (locaux non traités) et menthe. Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier. 12€
- . Infusion de fleurs de Jasmin froide, glaçon de thé noir avec inclusion de myrtilles locales, Ganache au chocolat noir 70% (lécithine soja, coco). (Dessert Végan) 14€
- . Baba aux kumquats locaux. Gâteau sans gluten au raisins infusées au sirop de fleurs de sureau alcoolisé, crème chocolat blanc. 13€
- . Baba version sans alcool, framboises et cerises locales au sirop, crème choco blanc. 13€
- . Glace au lait d'amande et à la pâte d'amande, abricot blanc « variété vanilla » du Roussillon, crème choco blanc, cake noisette. 13€
- . Sélection de Fromages. Laiterie Marzac. Vache, chèvre, brebis. 12€

Le Midi

Assiettes Repas.

- . Le Grand Aioli : 20€
6 Crevettes sauvages (mdg), 6 murex de Gruissan (escargot de mer), 1 œuf dur, légumes crudités bio locales, salade.

- . Moules « terre et mer » : 20€
Moules (es), ribs de cochon noir (fr) fumés au BBQ, chorizo, poivrons, oignons, ail, coriandre.

- . Saumon (atl) façon Gravelax à l'estragon. Taboulé de choux fleur au raisins secs, menthe fraîche imbibé d'un jus de betterave. 18€

- . Vitello Tonnato : 18€
Veau (fr) cuisson rosé, tranché et servi froid, et sauce au thon montée à la crème, échalotte, câpres.

Petites entrées pour patienter :

- . 3 Accras de morue faites maison au curry vert. 9€
- . Piments de Padron. 5€

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. PRIX TTC - SERVICE COMPRIS. *surgelé.

Menu à 48€

Entrée + plat + dessert.

Entrées au choix :

. Croquettes maison de Cochon Noir de la ferme Léon Barral (pané sans gluten).
Sauce catalane (ail, poivron, oignon, tomate, piment moyennement relevée, poivre).
Ou

. Mousse de chèvre frais, velouté de betterave à la cardamome noire, basilic et échalotes.
Ou

. Palourdes sauvages (variété japonaise pêchées fr) au bouillon fumé, huile d'olive, salicorne sautée au beurre sumac.

Plats au choix:

. Espadon snacké façon salade César : demi cœur de sucrine snacké, sauce César à base de jaunes d'œuf, d'anchois et parmesan, ail, condiments câpres et olives.
Ou

. Poulpe de Gruissan tranché, soca de pois chiches, légumes printaniers, pétales d'oignons, tomates cerises, pesto de persil aux graines de courge, parmesan.
Ou

. Cochon Noir de la Ferme Léon Barral (Languedoc, fr) élevés en liberté dans la propriété, nourris en autonomie. Sauce fond brun de cochon au Banyuls (cèpes, céleri, oignon calçot, ail). Ratatouille.

Desserts au choix. Tout fait maison.

. Colonel au Sorbet citron, menthe. (citrons locaux non traités) Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier.

. Infusion de fleurs de Jasmin froide, glaçon de thé noir avec inclusion de myrtilles locales, Ganache au chocolat noir 70% (lécithine soja, coco). (Dessert Végan)

. Baba aux kumquats locaux. Gâteau sans gluten au raisins infusées au sirop de fleurs de sureau alcoolisé, crème chocolat blanc.

. Baba version sans alcool, framboises et cerises locales au sirop, crème choco blanc.

. Glace au lait d'amande et à la pâte d'amande, abricot blanc bio « variété vanilla» du Roussillon, Cake noisette, crème choco blanc.

. Sélection de Fromages. Laiterie Marzac. Vache, chèvre, brebis.

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 58€

Entrée + plat + dessert

ENTREES au choix.

- . Ceviche de poisson selon arrivage, mariné au citron vert, crémeux d'asperges, jaunes d'œufs confits. ou
- . Vitello tonnato : veau (fr) cuit rosé tranché servi froid et sauce au thon montée à la crème, échalotte, câpres. ou
- . Palourdes sauvages (variété japonaise pêchées fr) au bouillon fumé, huile d'olive, salicorne sautée au beurre sumac. ou
- . 6 Huitres crues (fr).

PLATS au choix.

- . Tataki de Thon Rouge pêché à Gruissan, jaune d'œuf cuisson basse température et glace moutarde. Accompagnement pommes de terre grenailles. ou
- . Riz Noir pour 2 pers au Homard bleu Européen env.450gr et gambas sauvages (arg*) (ail, oignon, poivron, crustacés). ou
- . Plateau de Fruits de Mer pour 1 pers : 6 huîtres (fr), 6 crevettes sauvages (mdg), et 6 Murex de Gruissan.

Desserts au choix. Tout fait maison.

- . Colonel au Sorbet citron, menthe. (citrons locaux non traités). Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier.
- . Infusion de fleurs de Jasmin froide, glaçon de thé noir avec inclusion de myrtilles locales, Ganache au chocolat noir 70% (lécithine soja, coco). (Dessert Végan)
- . Baba aux kumquats locaux. Gâteau sans gluten au raisins infusées au sirop de fleurs de sureau alcoolisé, crème chocolat blanc.
- . Baba version sans alcool, framboises et cerises locales au sirop, crème choco blanc.
- . Glace au lait d'amande et à la pâte d'amande, abricot blanc bio « variété vanilla» du Roussillon, Cake noisette, crème choco blanc.
- . Sélection de Fromages. Laiterie Marzac. 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. partagés, la direction pourrait demander une participation de 5€/ convive supplémentaire. PRIX TTC - SERVICE COMPRIS. *surgelé.