



OUVERT

LUNDI: 12H - 13H45 (ouvert soir 02.03.26)

JEUDI: 12H - 13H45 / 19H - 21H45

VENDREDI: 19H - 21H45

SAMEDI: 12H - 13H45 / 19H - 21H45

DI MANCHE: 12H - 13H45 (ouvert soir 01.03.26)

RESERVATIONS:

0468751207

www.lacranquette.com



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 !



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. Quantités limitées.) 26€
entrée, plat, dessert
- ° Menu Bistro (hors dimanches midis). 34€
- ° Menu Tradition : entrée + plat + dessert 50-55€
- ° Menu Enfants : 4-10 ans 20€
Seiche de Gruissan ou Thon 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) 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€
- . 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.
- . Joues de cochon confites au miel-xérès, poivre vert de Kampot et coings. 22€

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€

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 du Midi. 26€

Hors dimanches – Quantités limitées.

Entrée.

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

Ou

Rillettes de poisson maison et salade sucrine.

Plat.

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 « 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€

Pour finir, fromage ou Dessert au choix. Voir carte.

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 Bistronomique.

34€

Hors dimanches midis.

Entrés 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.

. Joints de cochon confites au miel-xérès, poivre vert de Kampot et coings.

Ou

. Tataki de thon Albacore sur sucrine du potager bio, sauce tartare glacée au poivre noir de Madagascar.

Dessert.

. Chou pâtissier sans gluten, glace crémeuse citron « lemon curd », glaçage à l'orange bio et poivre timut, confiture patate douce aux agrumes.