



OUVERT

LUNDI: 12H - 13H45 (ouvert les soirs du
20.04.26 et 27.04.26)

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

VENDREDI: 19H - 21H45

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

DI MANCHE: 12H - 13H45 / 19H - 21H45

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 !



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 dimanches, ni fériés. Quantités limitées). 26€
- Menu Bistronomique. 34€
- Menu Tradition : 52-55€
- Menu Enfants : 4-10 ans 20€

Seiche de Gruissan ou Filet de poisson selon arrivage et pommes de terre.
Dessert : 2 boules de glace chocolat, vanille, fraise.

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€
- . 4 Huitres crues spéciales n°2 de Camargue. 16€
- . Palourdes au bouillon, salicorne, huile d'olive fumée au bbq, beurre sumac. 20€
- . 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. 27€
- . Poisson pêchée à Gruissan, grillée à la plancha. Chou pointu 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 crème diplomate à la vanille. 12€
- . Ganache chocolat noir au sel de Gruissan et huile d'olive 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 cuites à la sauce rouille (poulpe cuit dans un sofrito de tomate, oignons, épices paprika, curcuma, céleri, lié à l'aioli, ail oeuf).

et pommes de terre.

Ou

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

Dessert.

Coupe de glace maison.

Menu Tradition.

52-55€

Entrées au choix.

. 4 Huitres crues spéciales n°2 de Camargue.

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

. Anguilles de Gruissan sauce Bourride à la Gruissanaise (sauce tomate, fond de poisson maison, ail, oignons, jambon de pays).

Supplément +3€

Dessert au choix.

. Colonel au Sorbet kumquat- poivre de Sichuan de production locale. Arrosé de 2cl. de vodka de Montpellier.

. Pavlova aux fraises crème diplomate à la vanille.

. Ganache au chocolat au sel de Gruissan et huile d'olive.

. Sélection de Fromages.

Menu Bistronomique.

34€

Entrées au choix.

- . Moules cuites à la sauce rouille (poulpe cuit dans un sofrito de tomate, oignons, épices paprika, curcuma, céleri, lié à l'ailoli, ail oeuf).

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

- . Poisson selon arrivage pêchée à Gruissan grillée à la plancha.
Choux pointu de production locale snacké, galette à l'oseille et sauce à l'aillet.

Dessert.

Pavlova aux fraises crème diplomate à la vanille.