



HORAIRES D'OUVERTURE:

Lundi: 12h- 13h45 / 19h- 21h45

Mardi: fermé

Mercredi: fermé

Jeudi: 12h- 13h45 / 19h- 21h45

Vendredi: 19h- 21h45

Samedi: 12h- 13h45 / 19h- 21h45

Dimanche: 12h-13:45/ 19h-21h45

Réservations:

04 68 75 12 07

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.

Sans gluten / gluten free

Sauf le pain de la boulangerie et les pâtes au blé

Demandez 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.

- . **Flan à la Seiche et à la Soupe de Cranquette** (crabe) les deux pêchée à Gruissan. Sur une sauce tomata et crème épaisse de Bresse. 18€
- . **Salade de thon blanc** poché, gaspacho vert au concombre et sorbet fraîcheur aux herbes et aux agrumes (livèche, tagette, main de bouddha entier et yuzu, Jus de citron, moules de mer cuites pour l'umami et divers aromates). 15€
- . **Huîtres spéciales n°2 de Camargue :** 4 pièces/16€ 6 pièces/20€
- . **«Callos à la Madrilène».** Ragout de panse de bœuf (fr), tête de veau et chorizo (tomate, poivrons, oignons, ail, épices). 16€
- . **Palourdes** ouvertes dans un bouillon : salicorne, huile olive fumée et de beurre clarifié au sumac. 20€
- . **Couteaux grillés** à la plancha en persillade douce et zaatar maison (poudre de sésame, graines, origan Syrien et sumac. Céleri). 14€
- . **Moules cuites en cocotte, sauce rouille à la Sétoise** (sofrito, base de tomate, oignons, poulpe, vin blanc, épices, liée à l'aioli. Ail, œuf contient un peu de céleri). 15€

PLATS

En direct 30 min minimum de préparation.

- . **Calamar** (Médit ou ATL N.E.) grillé à la plancha. Servi sur un riz noir à l'encre de Seiche (façon arroz Catalan, Fond de poisson de roche et petits légumes). 32€
- . **Crudo d'Espadon** à la crème de coco (Pêché à Gruissan ou Médit Fr) et petites crevettes crues*, petits légumes en sauce vierge combava, jus de citron vert, poivron vert, coriandre. Servi froid. 25€
- . **Tartare de Thon rouge** de Méditerranée (140gr) demandez la recette. 30€
- . **Poisson du jour.** Recette selon arrivage voire l'ardoise. Accompagnement taboulé de choux vert craquant. Les légumes sont émincés finement : poivron rouge, oignons rouge, raisin sec, menthe, Mariné dans jus de citron et huile d'olive...
- . **Filet de bœuf Angus** (IRL), Sauce poivrade au fond de bœuf. Poivre noir de Madagascar et sauvage vaotsiperifery et poivre vert de Kampot entier. 30€
Accompagnement croustillant de pommes-de-terre.

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. 12€

. Pavlova aux fruits frais de saison, meringue craquante notes pâtissière et combava. Crème de Bresse fouettée à la vanille. 12€

Ou ma version préférée :

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

Suggestion de Vins doux : Banyuls Blanc. 8€

. Ganache chocolat noir 70% Valrhona au sel de Gruissan et huile d'olive et Caramel mou à l'olive noire (dessert Végan).

Décoration tuile cacao et caroube (blanc œuf) 12€

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

. Sélection de Fromages. Laiterie Marzac. Artisan fromager. Revel Occitanie. 12€

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 et à la Soupe de Cranquette (crabe) les deux pêchées à Gruissan. Sur une sauce tomata et crème épaisse de Bresse.

Ou

. 6 Huîtres spéciales n°2 de Camargue.

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

. 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 jus de citron et huile d'olive...

Ou

. Filet de bœuf Angus (IRL), Sauce poivrade au fond de bœuf. Poivre noir de Madagascar et sauvage vaotsiperifery et poivre vert de Kampot entier. 30€
Accompagnement croustillant de pommes-de-terre.

Dessert au choix.

Voir la carte et choisir dès à présent.

Menu Bistronomique 42€

Entrées au choix.

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

Ou

. Inspiration « pieds paquets » panse d'agneau et pieds d'agneau mijotés en terrine puis la tranche snackée. Jus réduit (tomate, céleri, ail, échalote, épices).

Ou

. 4 Huîtres spéciales n°2 de Camargue.

Plats au choix.

. Palourdes et pasta linguine de blé «inspiration vongole», avec une sauce crémée à l'ail confit et à la poutargue. Possibilité sans gluten sur demande.

Ou

. Crudo d'Espadon à la crème de coco (Péché à Gruissan ou Médit Fr) et petites crevettes crues*, petits légumes en sauce vierge combava, jus de citron vert, poivron vert, coriandre. Servi froid.

Dessert.

Glace à l'Amande grillée et pâte d'amande sur mousse de crème catalane à la sublime cannelle du Vietnam (saveurs du cachemire)

Autres desserts de la carte en supplément + 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.