



OUVERT

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

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. 38€
- Menu Tradition : 50-55€
- Menu Enfants : 4-10 ans 20€

Seiche de Gruissan ou Ribs cochon sauce bbq et pommes de terre frites.
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.

- . Quenelle à la Seiche de Gruissan et soupe de Cranquettes (crabe) de Gruissan 15€
- . Palourdes au bouillon, salicorne, huile d'olive fumée au bbq, beurre sumac. 18€
- . 4 Huîtres spéciales n°2 de Camargue. 16€
- . Inspiration « pieds paquets » millefeuilles de panse d'agneau et pieds d'agneau. Pressé, en terrine. Jus de réduit (tomate, céleri, ail, échalotte, épices). 16€
- . 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. Légumes grillés (cébettes, tomates, choux kale), sauce Romesco (poivron Niora et fruits à coque. Crème de haricots lingots thym et citron. 27€
- . Ceviche de Maigre sauvage pêché en Méditerranée. Cuit seulement par sa marinade rouge à la tomate (citron, poivron, coriandre, céleri, oignons). Carottes et courgettes en tagliatelles sauce tomata. Servi froid. 25€
- . Tataki de Thon pêché à Gruissan (cuisson en périphérie et servi froid). Glace sauce tartare à la moutarde, au poivre de Madagascar et à l'estragon. Asperges vertes. 28€
- . Anguilles de Gruissan sauce Bourride à la Gruissanaise (sauce tomate, fond de poisson maison, ail, oignons, jambon de pays). 30€
- . Demi-Coquelet(fr) cuit au Bbq, champignons Eringii et shitaké à l'ail des ours. Potatoes frits 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 de Bresse montée à la vanille. Meringue 12€
- . Ganache chocolat noir au sel de Gruissan et huile d'olive 12€
- . Sélection de Fromages. Laiterie Marzac. Artisan Occitanie. 12€

Menu du Midi. 26€

Hors dimanches, ni fériés- Quantités limitées.

Entrées au choix.

Rillettes de poisson maison sauce mayonnaise.

Ou

Mousse de chèvre à la menthe, tartelette 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.

Glace à la pâte d'amande et mousse crème catalane cannelle et fleur d'oranger.

Menu Tradition.

50-55€

Entrées au choix.

. Palourdes au bouillon, salicorne, huile d'olive fumée au bbq, beurre sumac.

ou

. Quenelle à la Seiche de Gruissan et soupe de Cranquettes (crabe) de Gruissan.

Plats au choix

. Seiche de Gruissan émincées, sautées à la plancha au beurre clarifié à l'ail. Légumes grillés (cébettes, tomates, choux kale), sauce Romesco (poivron Niora et fruits à coque. Crème de haricots lingots thym-citron.

ou

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

Supplément +5€

Dessert au choix.

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

. Pavlova aux fraises crème de Bresse montée à la vanille.

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

. Sélection de Fromages.

Menu Bistronomique.

38€

Entrées 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).

Ou

. Inspiration « pieds paquets » millefeuilles de panse d'agneau et pieds d'agneau. Pressé, en terrine. Jus de réduit (tomate, céleri, ail, échalotte, épices).

Plats au choix.

. Demi Coquelet(fr) cuit au Bbq, crème aux morilles fraîches.

Ou

. Ceviche de Maigre sauvage pêché en Méditerranée. Cuit seulement par sa marinade (citron, poivron, coriandre, céleri, oignons rouges). Carottes et courgettes en tagliatelles sauce tomata fraîche faite maison. Servi froid.

Dessert.

Glace à la pâte d'amande et mousse crème catalane cannelle et fleur d'oranger.

Autres desserts + 5€

Plats Ephémères

Spécial Fête des Mères.

Entrée :

3 Huitres spéciales n°2 de Camargue, perles de citron caviar et granité
concombre et citron vert d'Okinawa. 15€

Plat :

A Partager minimum pour 2 pers :

Homard Bleu Breton à l'Armoricaine (découpé en tronçons sauté et
flambé à l'armagnac). Linguini et bisque de Homard. 32€/pers
(30 min de préparation).