

# À LA CARTE

## LES ENTRÉES

Soupe à l'oignon .....	10€
Consommé de champignons et ses ravioles .....	15€
Salade de gésiers de canard .....	12€
Velouté de courges et son écume coco .....	12€
Foie gras mi cuit en salade .....	18€
Tartare de saint jacques au citron vert .....	20€
Gambas cuites et crues à la mangue et beurre de gingembre .....	18€

## LES PLATS

Cassoulet maison .....	18€
Souris d'agneau confite au thym .....	21€
Magret « Retour de croisade » .....	21€
Pièce du boucher (selon arrivage) .....	20€
Côte de boeuf .....	75€/Kg
Assiette du pêcheur (selon arrivage) .....	20€
Soupe de poisson des « Seigneurs » .....	25€

## POUR FINIR

Mousse au chocolat, chantilly, Oréo .....	9€
Crème citron, chantilly, sable breton .....	9€
Profiteroles .....	12€
Tiramisu au bonbons Daim .....	9€
Tartare d'ananas au citron vert et gingembre .....	8€
Fontainebleau mangue speculos .....	9€



**LE CRENEAU**

RESTAURANT • BAR • TAPAS

# LES MENUS

## MENU 18 €

Midi uniquement

Rillettes de poisson maison

ou

Salade de gésier

ou

Soupe à l'oignon

Cassoulet maison

ou

Suggestion du chef

ou

Assiette du pêcheur (selon arrivage)

Mousse au chocolat maison

ou

Crème citron

ou

Glace (parfum au choix)

## MENU ENFANT 12€

Jusqu'à 11 ans

Boisson (sirop) et surprise de bienvenue

Steak haché frais

ou

Aiguillettes de poulet

ou

Filet de poisson (selon arrivage)

Mini mousse chocolat

ou

Mini crème citron

ou

Glace

## MENU 24,50 €

Crème brûlée au foie gras

ou

Velouté de potiron écume coco

ou

Tartare de saumon au citron vert, ciboulette et baies roses

Filet mignon sauce miel

ou

Cassoulet maison

ou

Assiette du pêcheur (selon arrivage)

ou

Cuisse de canard confite

Mousse au chocolat maison

ou

Crème citron

ou

Tiramisu au Daim

ou

Tartare d'ananas au citron vert et gingembre

# À PARTAGER

## CÔTÉ TERRE

Escargots à la Carcassonnaise .....	13€
Planche des «Gens Bons» - assortiment de charcuteries .....	18€
Planche des Bergers - assortiment de fromages .....	18€
Planche de charcuterie et fromage .....	22€

## CÔTÉ MER

Huîtres n°3 par 6 (Bouzigues ou Leucate, selon arrivage) .....	12€
Couteaux en persillade .....	8€
Noix de Saint Jacques snackées et chorizo .....	14€
Gambas Pili-Pili .....	12€

# NOS PIZZAS

## PIZZAS

LA CLASSIQUE .....	9,50€
Tomate, fromage	
IBERIQUE .....	14€
Chorizo, poivron rouge, sauce tomate, fromage	
VIKING .....	14€
Saumon, persillade, crème fraîche, fromage	
CARCASSE .....	16€
Jambon truffé, magret séché, sauce tomate, fromage	

# LES VINS

## NOS VINS ROUGES

Château Bouchat Alaux, Ametier Rouge .....	16€
Le verre .....	3€
Château La Grave, Expression Rouge .....	17€
AOP Minervois 2017	
Domaine Cantalauze, Cuvée Prémium Vinium .....	22€
AOP Minervois 2018	
Le verre .....	4€
Domaine Camaous, Audace .....	24€
AOP Languedoc 2019, Terroir Pic Saint Loup	
Aubert et Mathieu, Cuvée Marie Antoinette .....	24€
AOP Corbières 2019	
Château Argenties, Cuvée Pièces Nobles .....	30€
AOP Languedoc 2016	
 Domaine Cabrol, Vent d'Est .....	32€
AOP Cabardes HVE 2017	
Domaine Montcalmes, Terrasse du Larzac .....	50€

## NOS VINS BLANCS

Domaine Pujol, Les Gaillards .....	17€
IGP Pays d'Oc Chardonnay 2019	
Le verre .....	3€
Domaine Lafage, Cadireta .....	25€
IGP Côtes Catalanes 2018	
Le verre .....	4€
Domaine Canet, Chardonnay .....	18€
IGP Pays d'Oc 2019	
Arthur et Adrien, Cuvée R .....	21€
IGP Hérault Souvignier Muscaris Bio 2019	
Aubert et Mathieu, Hors Pistes .....	24€
AOP Limoux Chardonnay 2018	
UBY, n°4 .....	21€
IGP Côtes de Gascogne 2019	
Le verre .....	3€

## NOS VINS ROSÉS

Domaine Pujol, Marins d'eau douce .....	15€
IGP Pays d'Oc 2019	
Le verre .....	3€
Domaine Lafage, Miraflors .....	25€
IGP Côtes Catalanes 2019	
Le verre .....	4€
Arthur et Adrien, Cuvée n°10 .....	23€
IGP Pays d'Oc 2019	
Château Pech Haut, Prestige .....	29€
IGP Pays d'Oc 2019	
Magnum .....	56€
Jeroboam .....	110€

## CHAMPAGNE

Tattinger .....	70€
La coupe .....	9€
Ruinart, Blanc de blanc .....	160€
Dom Pérignon .....	300€

## SÉLECTION DE BULLES

Blanquettes	
Première Bulle, Brut .....	40€
La coupe .....	6,50€
Bulle Gourmande, Ancestrale .....	35€
La coupe .....	6€

# BOISSONS

## BOISSONS CHAUDES

Café Espresso Cellini .....	2€
Décaféiné .....	2€
Grand café .....	3,50€
Grand café crème .....	4€
Cappucino .....	4,50€
Chocolat chaud .....	3,50€
Thé .....	3,50€
Infusion verveine .....	3,50€
Café frappé .....	4,50€
Irish coffe .....	9,50€

## SODAS (25cl) .....

Orangina, Sprite, Schweppes, Coca, Coca Light, Coca Zero, Ice Tea	3,90€
Diabolo .....	3,90€

## SIROPS .....

Orgeat, Pêche, Grenadine, Fraise, Cassis, Citron	2,50€
--	-------

## JUS DE FRUITS .....

ACE, Tomate, Abricot, Pêche, Orange, Ananas, Pomme	3,90€
--	-------

## FRUITS PRESSÉS .....

## ENERGY DRINK .....

Red Bull	5€
----------	----

## EAUX MINÉRALES

	33cl	50cl	1l
Vittel .....	2,50€	4,50€	5,50€
Evian .....	3€	5€	7€
San Pellegrino .....		5€	7€
Eau de Perrier .....		5€	7€
Perrier .....	3,90€		
Badoit .....		5€	7€

# BIÈRES

## BIÈRES PRESSION

Heineken	
Demi (25cl) .....	3,90€
Baron (50cl) .....	7,80€
Parfait (1l) .....	15€
Edelweiss	
Demi (25cl) .....	4,50€
Baron (50cl) .....	8€
Parfait (1l) .....	15,50€
Picon bière .....	4,50€
Picon baron .....	8,80€
Suplément sirop, tranche .....	0,20€

# DESSERTS

## GLACES La laitière

Spéculos, Caramel au beurre salé, Fraise  
Café, Chocolat, Vanille, Vanilles Amandes  
caramélisées, Chocolat noisettes façon  
rocher, Rhum Raisin, Menthe Chocolat

## SORBETS

Citron vert, Framboise, Noix de Coco,  
Mangue Exotique, Cassis

1 boule	2 boules	3 boules
2,50€	3,50€	5,50€

## LES SPÉCIALES

Dame blanche .....	8,50€
Vanille, Coulis de chocolat, chantilly	
Le Créneau .....	8,50€
Café, Vanille, Kahlua, Chantilly	
La Gargouille .....	8,50€
Fraise, Framboise, Vanille, Coulis de fraise	
La Douve .....	8,50€
Caramel beurre salé, spéculos, vanille, Chantilly	
Iceberg .....	8,50€
Menthe, Chocolat, Get 27	
Colonel .....	8,50€
Sorbet Citron vert, Vodka	

## GAUFRES - CRÊPES

Gaufres	
Sucre .....	3€
Nutella .....	3,50€
Crêpes	
Sucre .....	2,90€
Nutella .....	3,50€
Grand Marnier .....	4,50€
Supplément Chantilly .....	1€
Supplément Boule .....	2,50€

# Apéritifs

## APÉRITIFS RÉGIONAUX

Muscat St Jean de Minervois (6cl) ...	4€
Kir vin blanc (pêche, mure, cassis) (6cl) ...	4€
Kir Audois Blanquette Brut .....	4€
(pêche, mure, cassis) (6cl)	

## APÉRITIFS

Suze - Campari - Martini Rouge et blanc - Porto Rouge .....	5€
Américano (6cl) .....	8€
Ricard - Pastis 51 (2cl) .....	2,50€
Pastis de Carcassonne .....	3€
Apéritif méiéval : Hypocras (6cl) .....	7€
Vin parfumé à la cire d'abeille : Miel cannelle, gingembre	
ApériLillet blanc ou rosé (6cl) .....	4€
Sangria maison (20cl) .....	5€
Sangria maison Pichet (1l) .....	18€

# DIGESTIFS

## GIN

Gordon	
4cl	8€
75cl	70€
Bombays	
4cl	9€
75cl	80€
Hendrick's	
4cl	11€
75cl	90€

## VODKA

Absolut	
4cl	8€
75cl	70€
Grey Goose	
4cl	9€
75cl	90€
Elyx	
4cl	9€
75cl	90€

## WHISKY

Clan Campbell	
4cl	8€
75cl	70€
Jack Daniel's	
4cl	9€
75cl	90€
Jameson (4cl)	8€
Chivas Regal 12 ans (4cl)	11€
Four Roses (bourbon) (4cl)	8€
Akashi (4cl)	18€

## RHUM

Havana 3 ans	
4cl	8€
75cl	70€
Havana 7 ans	
4cl	12€
75cl	90€
Don Papa 7 ans (4cl)	13€
Diplomatico (4cl)	13€
Pacto Navio (4cl)	13€

## CRÈMES DE LA MAISON

### CABANEL

Crème de menthe - Crème de citron	
4cl	6€
75cl	50€

Get 27 et 31, Manzana, Malibu, Baileys, Téquila	
4cl	8€
75cl	70€
Armagnac, Cognac, Poire, Calvados	
4cl	8€

## Cocktails

### ALCOOLISÉS

Ti Punch	9,50€
Rhum blanc, citron vert, sucre de canne	
Planteur	9,50€
Rhum, jus d'orange, sirop de grenadine, rhum brum	
Piña Colada	9,50€
Rhum blanc et ambré, jus d'orange, lait de coco	
Margarita	9,50€
Téquila, triple sec, jus de citron vert	
Gin Fizz	9,50€
Gin, Jus de citron, sirop d'agave, eau gazeuse	
Sex on the Beach	9,50€
Vodka, sirop de grenadine, jus d'orange, jus de framboise	
Gin Fizz	9,50€
Gin, Jus de citron, sirop d'agave, eau gazeuse	
Long Island	15€
Vodka, gin, rhum blanc, triple sec, téquila, jus de citron, coca	
Mojito	10€
Rhum, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse, menthe	
Mojito fraise	11€
Rhum, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse, menthe, fraise	
Mojito royal	12€
Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe, champagne	
Giant Mojito	45€
Rhum, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse, menthe	

### SANS ALCOOL

Virgin Mojito	6€
Citron vert, sucre de canne, eau gazeuse, menthe	
Le Bui-Bui	6€
Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine	

## Cocktails

### BLANQUETTES

Méthode Ancestrale	
Coupe (10cl)	6€
Bouteille	35€
AOC Limoux «Reserve» Brut	
Coupe (10cl)	6,50€
Bouteille	40€

### CHAMPAGNES

Taittinger Cuvée Prestige	
Coupe	9€
Bouteille	70€
Taittinger cuvée Prestige rosé (75cl)	70€
R de Ruinard (75cl)	160€
Dom Pérignon (75cl)	300€