

LES ENTRÉES

Tatin de boudin aux courges et pommes	14€
Salade fraîcheur	14€
Salade occitane (gésiers, magret séché)	16€
Foie gras, confiture de figue et sa salade	24€
Tartare de truite, pomme et aneth	18€
Soupe à l'oignon	12€
Velouté du moment	14€

LES PLATS

Cassoulet Maison	21€
Souris d'agneau confite au thym	25€
Gratin de légumes de saison	16€
Pièce du boucher (selon arrivage)	24€
Soupe de poissons	25€
Assiette du pêcheur (selon arrivage)	22€

POUR FINIR

Mousse au chocolat, chantilly & Oréo [©]	10€
Pommes confites, glace caramel, chantilly	11€
Profiterole	14€
Tartare d'ananas au citron vert et gingembre	10€
Tiramisu aux bonbons Daim [©]	12€



LE CRENEAU

RESTAURANT • BAR • TAPAS

LES
M
N
S

MENU 19.50€

Soupe à l'oignon
ou
Rillettes de poisson et sa salade
ou
Terrine occitane et sa salade



Cassoulet maison
ou
Suggestion du Chef
ou
Poisson du jour



Mousse au chocolat maison
ou
Pommes confites chantilly
ou
Glace (parfum au choix)

MENU ENFANT 12.50€

Jusqu'à 11 ans

Boisson (sirop) &
Surprise de bienvenue



Saucisse de Toulouse
ou
Emincé de poulet
ou
Filet de poisson (selon arrivage)



Mousse au chocolat
ou
Pommes confites chantilly
ou
Glace

MENU 26.50€

Velouté du jour **ou** Tartare de truite **ou** Crème brûlée au foie gras



Filet mignon de porc **ou** Poisson du jour **ou** Cassoulet maison



Mousse au chocolat **ou** Tiramisu de Daim **ou** Tartare d'ananas



LE CRENEAU

RESTAURANT • BAR • TAPAS

BAR

A PARTAGER

Planche de fromages	18€
Planche des «Gens Bons» - Assortiment charcuteries	18€
Planche de charcuteries & fromages	24€
Escargots à la Carcassonnaise	14€
Gambas Pili-Pili	16€
Saint-Jacques snackées & chorizo	18€
Toast de foie gras	16€

NOS PIZZAS

La Classique Sauce tomate & fromage	10€
Bergère Crème, chèvre, fromage	15€
Viking Truite, persillade, crème fraîche, fromage	17€
Carcasse Sauce tomate, gésiers, magret séché, fromage	17€



LE CRENEAU

RESTAURANT • BAR • TAPAS

D
E
S
F
R
I
S

LES GLACES LA LAITIÈRE

Spéculos, Caramel beurre salé, Fraise, Café, Chocolat, Vanille, Rhum raisin, Menthe chocolat, Pistache, Noisette

LES SORBETS

Citron vert, Framboise, Noix de coco, Mangue exotique, Cassis, Mandarine, Poire

1 BOULE 2.50€ 2 BOULES 3.50€ 3 BOULES 5.50€

LES SPÉCIALES **8.50€**

Dame Blanche

Vanille, Coulis de chocolat, Chantilly

Le Créneau

Café, Vanille, Kahlua, Chantilly

La Gargouille

Fraise, Framboise, Vanille,

La Douve

Caramel beurre salé, Spéculos, Vanille, Chantilly

Iceberg

Menthe, Chocolat, Get 27

Colonel

Sorbet citron vert, Vodka

CRÊPES

Sucre **2.90€**

Nutella **3.50€**

Grand Marnier **4.50€**

Supplément Chantilly **1€**

Supplément Boule de Glace **2.50€**



LE CRENEAU

RESTAURANT • BAR • TAPAS

LES
VIN
S

NOS VINS ROUGES

Château le Bouchat-Alaux, Ametlier Rouge		
Château Lagrave, Expression Rouge, AOP Minervois 2019	16€	3€
Domaine Cantalauze, Cuvée Premium Vinum, AOP Minervois 2020	18€	3€
Domaine Cammaous, Goguette, Pic Saint Loup 2020	24€	5€
Domaine Cammaous, Promesse, Pic Saint Loup 2019	26€	
Aubert et Mathieu, Cuvée Marie Antoinette, AOP Corbières 2021	36€	
Aubert et Mathieu, Pablo Maria, Corbières 2019	26€	
Domaine Cabrol, Vent d'Est, AOP Cabardès HVE 2019	34€	
Mas Pagès, André, Pic Saint Loup	32€	
	36€	

NOS VINS BLANCS

Domaine Pujol, Les Gaillards, IGP Pays d'Oc Chardonnay 2021		
Vignoble Gobin	19€	4€
Arthur & Adrien, Cuvée R, IGP Hérault Sauvignier Muscaris Bio 2020	14€	3€
Aubert et Mathieu, Hautes Pistes, AOP Limoux Chardonnay 2020	24€	5€
Uby N°4, IGP Côtes de Gascogne 2020	26€	
Arthur & Adrien, Cuvée 21, Grenache gris, Minervois 2021	24€	5€
	24€	

NOS VINS ROSÉS

Domaine Pujol, Marins d'eau douce, IGP Pays d'Oc 2021		
Vignoble Gobin	19€	4€
Château Puech Haut, Prestige, IGP Pays d'Oc 2020	14€	3€
	25€	5€

CHAMPAGNES

Tattinger		
Ruinart, Blanc de Blanc	70€	9€
Dom Pérignon	160€	
	300€	

SÉLECTION DE BULLES

Première Bulle Brut		
Bulle Gourmande, Ancestrale	40€	6.50€
	35€	6€



LE CRENEAU

RESTAURANT • BAR • TAPAS

BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Café expresso Cellini	2€
Décaféiné	2€
Noisette	2.20€
Grand Café	3.50€
Grand café crème	4€
Cappuccino	4.50€
Chocolat chaud	3.50€
Thé	3.50€
Infusion verveine	3.50€
Café frappé	4.50€
Irish Coffee	13.50€

EAUX MINÉRALES

	33CL	50CL	1L
Evian	3.90€	5€	7€
San Pellegrino	-	5€	7€
Eau de Pierrier	-	5€	7€
Perrier	3.90€	-	-
Badoit	-	5€	7€

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

Demi (25cl)	4.50€
Baron (50cl)	8.80€

Supplément Sirop, Tranche 0.20€

SODAS 25CL

3.90€

Orangina, Sprite, Schweppes, Coca, Coca Zero, Ice Tea, Schweppes Agrumes Diabolo

SIROPS

2.50€

Orgeat, Pêche, Grenadine, Fraise, Cassis, Citron, Menthe

JUS DE FRUITS

3.90€

ACE, Tomate, Abricot, Pêche, Orange, Ananas, Pomme

FRUITS PRESSÉS

5€

ENERGY DRINK

5€

APÉRITIFS RÉGIONAUX

Muscats Saint Jean de Minervois, 6cl	4€
Kir vin blanc (Pêche, mure, cassis), 6cl	4€
Kir Audois Blanquette Brut, 6cl	6.50€

APÉRITIFS

Suza, Campari, Martini, Porto	5€
Américano, 6cl	8€
Ricard - Pastis 51 - Casanis 2cl	2.50€
Pastis de Carcassonne	3€
Apéritif Médiéval, Hypocras	7€
Apéritif Lillet blanc ou rosé 6cl	4€
Sangria maison, 20cl	5€
Sangria maison, Pichet 1L	18€

BIÈRES BOUTEILLES

Heineken, 33cl	6€
Heineken 0%, 33cl	5€
Bud, 33cl	6€
Affligen, 30cl	6€
Desperados, 33cl	6€
Bières artisanales Saint-Nazaire, 33cl	7€



LE CRENEAU

RESTAURANT • BAR • TAPAS

BOISSONS

DIGESTIFS



GIN

Gordon	8€	70€
Beefeater	9€	80€
Bombay	9€	80€
Hendrick's	11€	100€
Monkey 47	15€	120€
Illusionnist GM	15€	12€

VODKA

Absolut	8€	70€
Grey Goose	11€	100€
Elyx	9€	90€

WHISKY

Clan Campbell	8€	70€
Jack Daniel's	9€	90€
Jameson	8€	90€
Chivas Regal 12 ans	11€	
Four Roses	8€	
Akashi	12€	
Nikka	16€	
Glenrothe	19€	
Hudson	20€	

RHUM

Havana 3 ans	8€	70€
Captain Morgan	8€	70€
Havana 7 ans	12€	90€
Don Papa 7 ans	13€	
Diplomatico	13€	
Ryoma	15€	
Relicario	15€	
Zacapa 23 ans	20€	
Kraken	9€	80€

DIVERS

Get 27 & 31	8€	70€
Manzana	8€	70€
Malibu	8€	70€
Baileys	8€	70€
Tequila	8€	70€
Aramagnac	8€	
Cognac	8€	
Poire	8€	
Calvados	8€	

COCKTAILS AVEC ALCOOL

MOSCOW MULE	13.50€
Vodka, Ginger beer, jus de citron vert	
CAIPIRHINA	10€
Cachaça, citron vert, sucre de canne	
PINA COLADA	10€
Rhum, jus d'ananas, glace noix de coco	
MARGARITA	10€
Tequila, tripe sec, jus de citron vert	
GIN FIZZ	10€
Gin, jus de citron, sirop d'agave, eau gazeuse	
LONG ISLAND	20€
Vodka, gin, rhum blanc, triple sec, tequila, 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	
SPRITZ	10€
Apérol Sprtiz, Blanquette de Limoux, Perrier	
EXPRESSO MARTINI	10€
Vodka, liqueur de café, sirop de sucre de canne, un expresso	

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO	6€
Citron vert, eau gazeuse, sucre de canne, menthe	
LE BUI-BUI	6€
Jus d'orange, jus d'ananas, sirop grenadine	

CRÈMES DE LA MAISON CABANEL

Menthe - Citron	6€	50€
Mandarine		



LE CRENEAU

RESTAURANT • BAR • TAPAS