

MENU

23.50€


LE CRENEAU
RESTAURANT • BAR • TAPAS

Entrées (Starter/ Entradas)

Entrée du jour (Starter of the Day / entrada del dia)

OU

Terrine Occitane (Occitan Terrine / Terrina occitana)

Pâté de campagne, salade

OU

Soupe à l'oignon (Onion Soup / Sopa de cebolla)

Soupe à l'oignon, pain gratiné

Plats (Main / Platos)

Plat du jour (Main of the Day, Plato del dia)

OU

Cassoulet

Haricots blancs du lauragais, manchon de canard, saucisse occitane, sauté de porc, couenne de porc (Lauragais beans, duck leg, occitane sausage, sauté de pork, pork rind /

Frijoles del lauragais, pierna de pato, salsicha occitana, chicharron)

OU

Poisson du Jour (Fish of the Day / Pescado del dia)

Selon arrivage (Depending on arrivals / Depende de la pescaderia)

Dessert (Dessert / Postre)

Dessert du jour (Dessert of the Day / postre del dia)

OU

Mousse au chocolat, brisures Oréo®

(Chocolate mousse, Oréo® crumbs / Mousse de chocolate, chips de Oréo®)

OU

Pommes confites, caramel beurre salé, chantilly, spéculos

(Apple confit, salted butter caramel, whipped cream and speculos,

Manzanas confitadas, caramelo de mantequilla salada)

MENU ENFANT 12,50€


LE CRENEAU
RESTAURANT • BAR • TAPAS

(JUSQU'À 12 ANS) UP TO 12 YEARS OLD, HASTA 12 AÑOS

Plat

Saucisse Occitane, Frites fraîches, Salade

(Salchicha occitana, patatas fritas frescas, ensalada / Occitan sausage, Chips, Salad)

OU

Manchon de canard, Frites fraîches, Salade

(Duck leg, Chips, Salad / Manga de pato, Patatas frita, Ensalada)

OU

Poisson du jour, Frites fraîches, Salade

(Fish of the Day, Chips, Salad, / Pescado del día, Patatas fritas, Ensalada)

Dessert

Fromage blanc, coulis de fruits (White Yoghurt with fruit coulis / Requesón, coulis de frutas)

OU

Pommes confites, caramel beurre salé, chantilly, spéculos

(Apple confit, salted butter caramel, whipped cream and speculos,

Manzanas confitadas, caramelo de mantequilla salada, nata montada, speculoos)

OU

Glace (Ice Cream, Helado)



UNE FRIANDISE OFFERTE, EN FIN DE REPAS, POUR LES ENFANTS SAGES !

A treat given at the end of the meal for well-behaved children !

¡Un regalo gratis al final de la comida para los niños buenos !

CARTE.

A partager

Escargots à la carcassonnaise

(Snails à la carcassonnaise / Caracoles de Carcassonne)

14,00€

Gambas Pili-Pili (Prawns Pili-Pili / Gambas al Pili-Pili)

19,00€

Frites fraîches maison (Homemade Chips / Patatas fritas caseras frescas)

5,00€

Planche de charcuteries (petite ou grande)

(Charcuterie Board, Tabla de embutidos)

12€/23€

Assortiment de diverses charcuteries de qualité sélectionnées par nos soins

Planche de fromages (petite ou grande) (Cheese Board, Tabla de quesos)

12€/23€

Assortiment de divers fromages de qualité sélectionnés par nos soins

Planche charcuteries et Fromages (petite ou grande)

(Tabla de embutidos y quesos, Charcuterie & Cheese Board)

14€/24€

Assortiment de divers fromages et charcuteries de qualité sélectionnés par nos soins

Pizzas

La Classique

11,00€

Sauce tomate, Mozzarella, Emmental, Origan (Tomato sauce, Mozzarella, Emmental, Origan / Salsa tomate, Mozzarella, Emmental, Origan)

La Végétarienne

14,00€

Sauce tomate, poivrons, aubergines, courgettes, Mozzarella, Emmental, origan (Tomato sauce, peppers, eggplant, zucchini, Mozzarella, Emmental, oregano / Salsa tomate, poivrons, berenjenas, calabacines, mozzarella, emmental, orégano)

La Dame Carcasse

17,00€

Sauce tomate, magret séché, gésiers, Mozzarella, Emmental, origan (Tomato sauce, dried duck breast, gizzards, Mozzarella, Emmental, origin / Salsa de tomate, magret séché, gésiers, mozzarella, Emmental, origen)

La Bergère

17,00€

Crème fraîche, fromage de chèvre, Mozzarella, Emmental, origan (Fresh cream, goat cheese, Mozzarella, Emmental, oregano, / Crème fraîche, queso de queso, mozzarella, emmental, orégano)

Entrées

Entrée du jour (Starter of the Day / Entrada del día)	10€
Selon les envies du chef	
Foie gras Mi cuit, pain d'épices et sa confiture d'oignon	27€
(Semi cooked foie gras, gingerbread and onion confit / Foie gras semicocido, pan de especias)	
Terrine Occitane (Occitan terrine / Terrina occitana)	11€
Pâté de campagne façon grand-mère	
Soupe à l'oignon traditionnelle et ses croutons gratinés	12€
(Traditional onion soup & toasted croutons / Sopa tradicional de cebolla y picatostes gratinados)	
Burrata, ses tomates et sa sauce à la truffe d'été	19€
(Burrata, tomatoes and summer truffle sauce / Burrata, tomates y salsa de trufa de verano)	
Tartare de bœuf à l'italienne (Italian style Beef tartare / Tartar de ternera italiano)	24€
180g de bœuf coupé au couteau, parmesan, capres, basilic, échalotes	

Plats

Plat du jour (Main of the Day, Plato del día)	19€
Cuisse de canard confite (Confit Duck leg / Muslo de pato confitado)	21€
Cassoulet	24€
Haricots blancs du lauragais, cuisse de canard, saucisse occitane, sauté de porc, couenne de porc	
(Lauragais beans, duck leg, occitane sausage, sauté de pork, pork rind / Frijoles del lauragais, pierna de pato, salsicha occitana, chicharron)	
Pièce du Boucher (Butcher's Cut / Carne del Carnicero)	29€
Assiette du pêcheur (Fisherman's plate / Plato del pescador)	24€
Soupe de poisson façon Bouillabaisse	29€
(Bouillabaisse style Fish soup / Sopa de pescado estilo bullabesa)	

Desserts

Crêpes	
Dessert du jour (Dessert of the Day / Postre del día)	10€
Fromage blanc, coulis de fruits (Cream cheese, fruit coulis / Requesón, coulis de frutas)	7€
Pommes confites, caramel beurre salé, glace caramel, chantilly, spéculos	12€
(Apple confit, salted butter caramel, Manzanas confitadas, caramelo de mantequilla salada) (whipped cream and speculoos, Helado de caramelo, nata montada, speculoos)	
Mousse au chocolat, chantilly, brisures Oréo®	12€
(Chocolate Mousse & Oréo® crumbs / Mousse de chocolate, nata montada, chips Oréo®)	
Tiramisu au Daim® (Daim® Tiramisú / Tiramisu al Daim®)	12€
Profiterole (Profiterol / Profiterolle)	14€