



W

LE CRENEAU

RESTAURANT • BAR • TAPAS

04 68 71 81 53

Menu Translation

Traducción de nuestro menú



Scan here
Escanea aquí

BOISSONS CHAUDES

Café expresso Cellini.....	2,50€
Décaféiné.....	2,50€
Noisette.....	2,60€
Grand café.....	4,50€
Grand café crème.....	4,80€
Cappuccino.....	5,00€
Chocolat chaud.....	4,00€
Thé.....	3,90€
Infusion verveine.....	3,90€
Café frappé.....	6,00€
Irish coffee.....	13,50€
French coffee.....	14,00€

EAUX MINÉRAUX

33 CL - 50CL - 1L

Evian.....	3,90€ - 5,00€ - 7,00€
San Pellegrino.....	5,00€ - 7,00€
Perrier.....	3,90€

BIÈRES PRESSION

HEINEKEN :	
Demi (25cl).....	4,00€
Baron (50cl).....	8,00€
Parfait (1L).....	16,00€

AFFLIGEM BLANCHE

Demi (25cl).....	4,50€
Baron (50cl).....	8,00€
Parfait (1L).....	16,00€

PICON BIÈRE

Demi (25cl).....	4,80€
Baron (50cl).....	9,00€
Supplément sirop, tranche	0,20€

BIÈRES BOUTEILLES

Desperados - 33cl.....	6,00€
Bières artisanales de Carcassonne- 33cl.....	7,00€
(Çaçolet/ IPA/ Force Belge)	
Bières artisanales Montréal d'Aude 0% . 6,00€	
(sans alcool : Brasserie Fûte Fûte)	

SODAS 33CL 4,00€

Orangina, Sprite, Ice tea,
Coca Cola, Coca Cola zéro,
Schweppes, Schweppes agrumes
Fanta orange, Diabolo

SIROPS 2CL 2,80€

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

JUS DE FRUITS 20CL 4,00€

Ace, Tomate, Abricot, Pêche,
Orange, Ananas, Pomme

FRUITS PRESSÉS 20CL 5,00€

Orange, Citron, Mixte

ENERGY DRINK 33CL 5,00€

APÉRITIFS RÉGIONAUX

Muscat St Jean Rivesaltes- 6cl.....	5,00€
Kir vin blanc (cassis, mûre, pêche)- 6cl	5,00€
Kir Audois blanquette bru- 6cl.....	7,00€

APÉRITIFS

Suze, Campari, Martini, Porto.....	5,00€
Americano - 10cl.....	11,00€
Ricard - 2cl.....	3,50€
Pastis de Carcassonne - 2cl.....	4,00€
Apéritif Médiéval, Hypocras - 6cl.....	7,00€
Apéritif Lillet blanc ou rosé - 6cl.....	6,00€
Supplément soda.....	2,00€

DIGESTIFS

	verre / bouteille
Crèmes "En Vue"	6,00€ / 60,00€
(Menthe - Citron)	

DIGESTIFS (4cL)

GIN :

Gordon	8,00€	70,00€
Bombay	9,00€	80,00€
Hendrick's	11,00€	100,00€
Monkey 47	15,00€	120,00€
Blossom	10,00€	

VODKA :

Absolut	8,00€	70,00€
Grey Goose	11,00€	100,00€

WHISKY :

Clan Campbell	8,00€	70,00€
Jack Daniel's	9,00€	90,00€
Jameson	8,00€	90,00€
Chivas Regal 12 ans	11,00€	
Four Roses	8,00€	
Nikka	16,00€	
Glenrothes	19,00€	
Hudson	20,00€	

RHUM :

Havana Club 3 ans	8,00€	70,00€
Captain Morgan	8,00€	90,00€
Havana Club 7 ans	12,00€	90,00€
Don Papa 7 ans	13,00€	
Diplomatico	13,00€	
Ryoma	15,00€	
Zacapa 23 ans	20,00€	
Kraken	9,00€	80,00€

DIVERS :

Malibu	8,00€	70,00€
Baileys	8,00€	70,00€
Tequila Camino	8,00€	
Armagnac	8,00€	
Cognac	8,00€	
Poire	8,00€	
Calvados	8,00€	
Meukow, liqueur de café	8,00€	
Menthe verte "En Vue"	8,00€	
Jagermeister	13,00€	
Cognac Meukow		

COCKTAILS (AVEC ALCOOL)

Moscow Mule	13,50€
Vodka, ginger beer, jus de citron vert	
Caïpirinha	10,00€
Cachaça, citron vert, sucre de canne	
Piña Colada	10,00€
Rhum, jus d'ananas, glace noix de coco	
Margarita	10,00€
Tequila, triple sec, jus de citron vert.	
Gin Fizz	10,00€
Gin, jus de citron, sirop d'agave, eau gazeuse	
Long Island	20,00€
Vodka, gin, rhum blanc, triple sec, tequila, jus de citron, Coca-Cola	
Mojito	10,00€
Rhum, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse, menthe	
Mojito Fraise	11,00€
Rhum, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse, menthe, fraise	
Mojito Royal	12,00€
Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe, champagne	
Spritz	10,00€
Apérol, Blanquette de Limoux, Perrier	
Espresso Martini	10,00€
Vodka, liqueur de café, sirop de sucre de canne, un espresso	

COCKTAILS (SANSALCOOL)

Virgin Mojito	6,50€
Citron vert, eau gazeuse, sucre de canne, menthe	
Le Bui-Bui	6,50€
Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine	
Total Éclath	6,50€
Citron, orange et grenadine	
Citronnade	6,50€
Citron pressé, cassonade	

CARTE

SEUL OU À PARTAGER

Escargots à la carcassonnaise, sauce tomate épicée, viande de porc.....	14,00€
Nuggets de poulet maison.....	14,00€
Planche de charcuteries et fromages sélectionnés par nos soins (petite/grande)....	19,00€/29,00€
Planche de charcuterie sélectionnés par nos soins (petite/grande).....	17,00€/26,00€
Planche de fromages sélectionnés par nos soins (petite/grande).....	17,00€/26,00€
Frites fraîches.....	5,00€
Saumon gravellax maison crème anis citron.....	18,00€
Focaccio maison au romarin, tomates et olives	10,00€
Oeuf dur mayonnaise	6,00€

NOS PIZZAS

Pizza classique, base tomate, emmental et mozzarella râpé.....	14,00€
Pizza jambon, base tomate, emmental et mozzarella râpé.....	17,00€
Pizza champignon, base tomate, emmental et mozzarella râpé.....	15,00€
Pizza saumon, base crème, emmental et mozzarella râpé.....	19,00€
Pizza bergère, fromage de chèvre, base crème, emmental et mozzarella râpé.....	18,00€
Pizza chorizo morcilla, base tomate, emmental et mozzarella râpé.....	17,00€

À LA CARTE

(entrée/plat/dessert pour **39,90€**)

NOS ENTRÉES

Soupe fraîcheur maison	13,00€
Soupe à l'oignon traditionnelle maison	13,00€
Salade parmentière au saumon fumé et concombres	18,00€
Salade de poisson mariné par nos soins au lait de coco et citron vert	21,00€
Salade César, émincé de poulet, copeaux de parmesan, œuf, croûtons	21,00€
Burrata sauce pesto basilic et ses tomates	19,00€
Burrata sauce tartufata et ses champignons.....	19,00€
Rillettes de poisson maison et sa salade	14,00€
Terrine occitanie et sa salade	14,00€

NOS PLATS

Plat du jour	19,00€
Tartare de bœuf citronnelle, gingembre épicée, coriandre, ail, oignons, sauce soja, frites fraîches, salade.....	22,00€
Burger maison, steak façon bouchère, oignons confits, comté, sauce ranchero, frites, salade.....	22,00€
Poisson du jour	19,00€
Espadon mariné mi-cuit sauce vierge et son riz	28,00€
Cuisse de canard confit, frites fraîches, salade	18,00€
Filet de bœuf sauce ranchero, frites fraîches, salade	28,00€
Côte de porc Tirabuxo sauce chimichurri, frites fraîches, salade	26,00€
Cassoulet maison, haricot blanc, viande de porc, cuisse de canard et saucisse de Toulouse	21,00€

DESSERT

Café gourmand.....	9,00€
Gâteau renversé à l'ananas maison	9,00€
Fondant au chocolat maison	9,00€
Mousse au chocolat maison, brisures d'oréo	9,00€
Fromage blanc au coulis de fruit.....	9,00€
Pomme confite, caramel beurre salé, speculoos, chantilly.....	9,00€
Profiterole, gros choux maison, glace vanille, sauce chocolat, chantilly.....	12,00€

MENU

23,50€

ENTRÉES

Entrée du jour

OU

Terrine Occitane et sa salade : Pâté de campagne

OU

Soupe fraîcheur maison ou soupe à l'oignon maison

PLATS

Plat du jour

OU

Poisson du Jour

OU

Cassoulet maison

(Haricots blancs, viande de porc, manchon de canard et saucisse de Toulouse)

DESSERT

Gâteau renversé à l'ananas maison

OU

Fondant au chocolat maison

OU

Fromage blanc au coulis de fruit

MENU ENFANT

entrée/plat/dessert **16€** OU plat/dessert **12€**

jusqu'à 11 ans

ENTRÉES

Oeuf mayonnaise, salade

OU

Jambon blanc, salade

PLATS

Nuggets de poulet maison, frites fraîches

OU

Steak haché façon bouchère, frites fraîches

OU

Filet de poisson, frites fraîches

DESSERT

Mousse au chocolat maison, brisure d'oréo

OU

Fromage blanc au coulis de fruit

Une friandise offerte, en fin de repas, pour les enfants sages !

LES GLACES - LA LAITIÈRE

Spéculoos, Caramel beurre salé, Fraise, Café, Chocolat, Vanille,
Rhum Raisin, Menthe chocolat, Pistache, Noisette

Speculoos, Salted Caramel, Strawberry, Coffee, Chocolate, Vanilla, Rum Raisin, Mint
Chocolate, Pistachio, Hazelnut

Spéculoos, Caramelo de mantequilla salada, Fresa, Café, Chocolate, Vainilla, Ron pasas,
Menta chocolate, Pistacho, Avellana

LES SORBETS

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

Lime, Raspberry, Coconut, Exotic Mango, Blackcurrant, Mandarin, Pear
Lima, Frambuesa, Coco, Mango exótico, Grosella negra, Mandarina, Pera

1 Boule : 3,00€ / 2 Boules : 5,50€ / 3 Boules : 7,50 €

LES SPÉCIALES - 9,90€

DAME BLANCHE

Vanille, coulis de chocolat, chantilly

Vanille, coulis de chocolat, chantilly / Vanille, coulis de chocolat, chantilly

LE CRÊNEAU

Café, Vanille, Kailua, Chantilly

Coffee, Vanilla, Kahlúa, Whipped Cream / Café, Vainilla, Kahlúa, Nata montada

LA GARGOUILLE

Fraise, framboise, vanille

Strawberry, Raspberry, Vanilla / Fresa, Frambuesa, Vainilla

LA DOUVE

Caramel beurre salé, spéculoos, vanille, chantilly

Salted Caramel, Speculoos, Vanilla, Whipped Cream /

Caramelo de mantequilla salada, Speculoos, Vainilla, Nata montada

ICEBERG

Menthe, chocolat, crème de menthe "En Vue"

Mint, Chocolate, "En Vue" Mint Cream / Menta, Chocolate, Crema de menta « En Vue »

COLONEL

Sorbet citron vert, vodka

Lime Sorbet, Vodka / Sorbete de lima, Vodka

CRÊPES

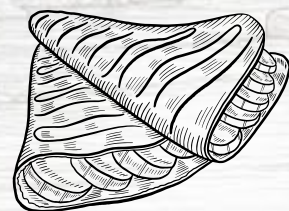
Sucre - 2,90€

Nutella - 3,50€

Grand Marnier - 4,50€

Supplément Chantilly (extra whipped cream / suplemento chantilly) - 1,00€

Supplément Boule de Glace (extra ice cream scoop / extra bola de helado) - 2,50€



NOS VINS

VIN AU VERRE

Verre de vin (blanc, rouge ou rosé) – 12 cl	5,00€
Pichet 50 cl	7,50€
Pichet 1 litre	15,00€

NOS VINS ROUGES

	75cl
Domaine Pujol – Cuvée St Fructueux, AOP Minervois 2021	34,00€
Vignoble Gobin – IGP Cité de Carcassonne 2025	16,00€
Domaine Cantalauze – Cuvée Premium Vinum, AOP Minervois 2023 Terra Vitis.....	26,00€
Domaine Cantalauze – Syrachuse HVE 2021	32,00€
Domaine Cabrol – Vent d'Est, AOP Cabardès HVE 2023	33,00€
Mas Pagès – André, Pic Saint-Loup 2023, Bio	36,00€
Domaine Cabrol – Red Notes, Vin de France 2020	22,00€
Château Lagrave – Cuvée expression, AOP Minervois, Terra Vitis 2023	20,00€

NOS VINS BLANCS

	75cl
Domaine Pujol – Les Gaillards, IGP Pays d'Oc Chardonnay, Bio 2025	20,00€
Vignoble Gobin – IGP Cité de Carcassonne 2025	16,00€
Uby N°4 – IGP Côtes de Gascogne, Bio 2025.....	24,00€
Domaine de Cantalauze – Matière, Chardonnay, Terres du Midi 2024, Terra Vitis.....	34,00€
Domaine Pujol – Mercredi 12h30, Minervois, Bio 2025	22,00€

NOS VINS ROSÉS

	75cl
Domaine Pujol – Marins d'Eau Douce, IGP Pays d'Oc, Bio 2025	19,00€
Vignoble Gobin – IGP Cité de Carcassonne 2025	16,00€
Domaine de Cantalauze – Ô de Cantalauze, Terra Vitis 2025	22,00€

NOS BULLES

	12cl	75cl
Première Bulle Brut	la coupe : 6,50€	40,00€
Bulle Gourmande Ancestrale	la coupe : 6,00€	35,00€

NOS CHAMPAGNES

	12cl	75cl
Taittinger	la coupe : 11,00€	70,00€
Dom Pérignon		300,00€