

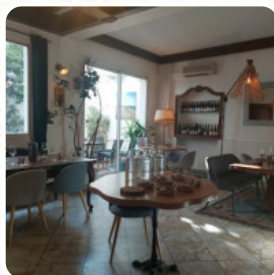


Menu La Croisee des Saveurs

<https://lacarte.menu>

54 rue de la Republique, 31330 Grenade, France

+33561828470,+33890210134,+33890719946 - <https://restaurant-croiseedessaveurs.com>



La carte du **La Croisee des Saveurs de Grenade** comprend environ **14** différents plats et boissons. En moyenne tu paies pour un plat/boisson environ 13 €. Destination idéale pour les amateurs de cuisine du Sud-Ouest, La Croisée des Chemins à **Grenade** est un restaurant traditionnel qui propose des plats du terroir préparés avec des produits frais. Au menu : cochon noir de Bigorre, médaillon de foie gras au magret séché et crème catalane. Un véritable régal pour les papilles.

Menu La Croisee des Saveurs



Boissons Non Alcoolisées

EAU

Boissons

BIÈRE

Dessert

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS
DE M. SENA 9 €

Cocktails

MOJITOS

Boissons Chaudes

CAFÉ

Entrée

RAVIOLES DE LANGOUSTINES,
FONDUE DE POIREAUX ET BISQUE 12 €

Maïs Populaire (Le Plus Populaire)

SUNDAE CARAMEL 8 €

Plat

SOURIS D'AGNEAU CONFITE ET
SON JUS À L'ESPELETTE 18 €

French

FOIE GRAS

A L'apéro

ASSORTED AGED CHEESE BOARD

Catégorie De Restaurant

DESSERT

Coupes Suprêmes

BANOFFEE 4 €

Ces Types De Plats Sont Servis

GLACE

POISSON

Ingrédients Utilisés

CHOCOLAT

JAMBON

AVOCAT

Desserts

SALADE DE MELON À LA MENTHE 4 €

TARTELETTE CHOCOLAT ET MÛRE 4 €

CRUMBLE PISTACHE 5 €

CROISÉE 4 €

Menu La Croisee des Saveurs



La Croisee des Saveurs

54 rue de la Republique, 31330
Grenade, France

Heures d'ouverture:
Mardi 12:00-23:30
Mercredi 12:00-23:30
Jeudi 12:00-23:30
Vendredi 12:00-23:30
Samedi 12:00-23:30
Dimanche 12:00-23:30

Fait avec [Carte](#)

	Entrée du moment du chef	10€
Entrées	Arros de maris au piment doux sauté, sauce mangier et habanero	9€
	Tartare de bœuf au persimmon et aux noix	12€
	Foie gras mi-cuit, olives noires et vanille	15€
Plats	Tartare de saumon de canard, beignets de lentilles et pois chiches, crème de penates épicées	18€
	Cassoulet du chef	22€
	Escalope Simenon, émincé de pomme de terre au beurre noisette	16€
	Saint-Jacques poêlées, risotto, crème de cresson	20€
Desserts	Mi-cuit chocolat et gelée Vanhous, glace vanille et sorbet	8€
	Mont-blanc, crème de châtaigne, meringue, crème vanille, sorbet d'orange	10€
	Coulommiers fers aux poivres grillés	8€