

# À partager

|  |      |
|--|------|
| <b>MOZZARELLA CAPONATA</b> 2 / 4 / 5 / 10  | 12 € |
| <i>Mozzarella accompagnée de la fameuse ratatouille froide à l'italienne. Rajoutez de belles olives noires et des câpres et le tour est joué !</i> |      |
| <b>BURATTA TARTUFO</b> 4 / 5   | 14 € |
| <i>La fameuse burrata aux copeaux de truffe d'été en été !</i>   |      |
| <b>JAMBON DE PARME AOP</b>   | 8 €  |
| <i>Un jambon cru prestigieux et surtout très bon</i>   |      |
| <b>PANCETTA ROULÉE AU POIVRE</b>   | 8 €  |
| <i>Poitrine de porc épicée, roulée, salée puis séchée... ultra fondante !</i>  |      |
| <b>SALAME PICCANTE CALABRESE</b>   | 8 €  |
| <i>Séché de porc et de bœuf assaisonné de paprika doux et piment</i>   |      |
| <b>SPECK DELL' ALTO ADIGE</b>  | 8 €  |
| <i>Légèrement assaisonné et fumé entre 20 et 24 mois</i>   |      |
| <b>CALAMARS FRITS AU PAPRIKA</b> 11 / 4 / 5 / 9  | 9 €  |
| <i>Accompagnés de mayonnaise façon gribiche</i>  |      |
| <b>PETITS ARTICHAUX FRITS</b> 4 / 5  | 9 €  |
| <i>Sauce à la ricotta citronnée</i>  |      |
| <b>LES MERVEILLEUX ACCRAS DE MORUE</b> 5 / 8 / 9   | 9 €  |
| <i>Sauce à la coriandre</i>  |      |
| <b>TARAMA À LA TRUFFE D'ETE</b> 8 / 9 / 5 / 4 / 6  | 13 € |
| <b>6 BELLES HÛÎTRES DE PATRICE BRESEGHETTO, LOUPIAN</b>  | 9 €  |
| <i>Servies sur de la glace pilée avec citron, vinaigre à l'échalote</i>  |      |
| <b>LA GRANDE PLANCHE DE CHARCUTERIE</b>  | 24 € |
| <b>LA GRANDE PLANCHE CHARUTERIE ET FROMAGE</b>   | 24 € |
| <b>TATAKI DE THON ROUGE AUX PARFUMS D'ASIE</b>   | 13 € |
| <b>VITELLO TONNATO</b> 11 / 8 / 5 / 9 / 6  | 10 € |
| <i>Fines tranches de veau rôties à basse température, sauce au thon, câpres et parmesan</i>  |      |

## LES PÂTÉS DES DEUX GROS 9 €

**VENDREDI 18h30**  
*100% cochon, pour le premier apéro du week end*

**L'EXTASE DU DIMANCHE SOIR**  
*Cochon et magret de canard, pour garder le moral*

**UN SOIR À CAPO**  
*Cochon, lard fumé et châtaignes, un avant-goût des vacances...*

## Viandes 2 accompagnements au choix

**L'ASSIETTE TOUT COCHON À PARTAGER** 5 / 8 65 €  
*Côte de cochon, travers confits, saucisse grillée et bonbons de pieds de cochon, sauce tartare*

**LA DIVINE CÔTE DE BŒUF ECOSSAISE PERSILLÉE À PARTAGER** 6 / 8 85 €  
*Cuite au four à braise Jospier, accompagnée de sauce béarnaise*

**PAVÉ DE BŒUF ARGENTIN** 6 / 8 24 €  
*Cuit au four à braise Jospier, accompagné de sauce béarnaise*

**ROGNONS DE VEAU POÊLÉS** 19 €  
*Jus de viande au thym*

**LE SUCCULENT TRAVERS DE COCHON LAQUÉ** 17 €  
*Sauce barbecue*

**TARTARE DE BŒUF RÉELLEMENT COUPÉ AU COUTEAU** 21 €  
*Coeur de rumsteak âpres, cornichons, échalotes,... préparé par notre chef*

## Pâtes

**LINGUINE ALLE VONGOLE** 4 / 5 / 8 / 10 22 €  
*Pâtes aux palourdes*

**RIGATONI AUX TROIS TOMATES** 2 / 4 / 5 / 6 / 8 17 €  
*Burrata crémeuse*

## Poissons

**GAMBAS MARINÉES GRILLÉES À LA BRAISE** 24 €

## Salades

**SALADE CÉSAR** 5 / 6 18 €  
*Salade romaine, filets de poulet, tomates, copeaux de parmesan, croûtons et la fameuse sauce aux anchois*

**SALADE AU POULPE** 9 / 6 / 13 / 5 19 €  
*Emincés de poulpe, tomates cerises, fines herbes, féta et pignons de pin*

**SALADE DE TOMATES** 6 / 5 15 €  
*Tomates d'antan, buratta crémeuse, coulis de tomates pesto et pignons de pin*

## Accompagnements en option

**FRITES MAISON** 5 €

**CAPONATA** 2 / 4 / 5 / 6 6 €  
*Légumes du soleil, olives noires, câpres, vinaigre balsamique*

**SALADE VERTE AUX HEBRES** 5 3 €

## Menu des petits rêveurs 12 €

**UN SIROP À L'EAU OU LIMONADE**

**RIGATONI À LA TOMATE  
OU SAUCISSE FRITES**

**UNE BOULE DE GLACE AU CHOIX**

# Desserts

|   |             |
|---|-------------|
| <b>LA PLANCHE DE FROMAGES DE STEEVE À PARTAGER</b>  | <b>14 €</b> |
| <b>LA LÉGENDAIRE PROFITEROLE AU CHOCOLAT</b>  | <b>10 €</b> |
| <b>LE BABA AU RHUM</b><br><i>Crème fraîche, confiture maison et rhum</i>  | <b>9 €</b>  |
| <b>TIRAMISU MAISON</b> <i>5/6</i>   | <b>9 €</b>  |
| <b>1 BOULE DE GLACE OU SORBET</b><br><i>Parfum vanille, pistache, lait de coco, caramel, fraise, citron ou ananas</i> | <b>3 €</b>  |
| <b>ASSIETTE DE FRUITS ROUGES</b><br><i>Crèmeux mascarpone</i>   | <b>12 €</b> |
| <b>MOUILLETES DE GAUFRES</b><br><i>Sauce chocolat, caramel et crème chantilly</i>                                     | <b>9 €</b>  |
| <b>HIROSHIMA MON BABA (1,5 kg) À PARTAGER</b><br><i>Crème fraîche, confiture maison et rhum</i>                       | <b>90 €</b> |



LA GRANDE SIESTE

341 50 ANIANE

[WWW.LAMAISONDEREVE.CLUB](http://WWW.LAMAISONDEREVE.CLUB)



## LA GRANDE SIESTE LA MAISON DE RÊVE

*Bonjour Madame, bonjour Monsieur, soyez les bienvenus!*

*C'est à la fois un mantra qui raisonne à chaque fois que vous entrez dans l'un de nos restaurants, et surtout ça vient du fond du cœur !*

*Donc soyez les bienvenus à La Maison de Rêve, le restaurant et les chambres de rêve de La Grande Sieste, à Aniane.*

*Ce lieu d'accueil est le fruit de nos rêves, de toutes nos envies, de tout ce que nous avons aimé au fil des années. D'ailleurs, il va constamment évoluer, s'améliorer au fil du temps, de vos envies et des nôtres...*

*C'est une maison où se rencontrent le goût des belles choses, l'amour des bons produits, et l'envie de partager.*

*Ici, la cuisine nous ressemble : elle est faite avec des produits frais, de saison, authentiques, choisis avec soin.*

*Elle est simple, vraie, et pensée pour accompagner un moment joyeux, dans une ambiance à la fois chaleureuse et festive.*

*Mais n'oubliez pas que vous êtes au cœur des vignes de la Grande Sieste, à Aniane, le berceau des grands vins régionaux ! Donc ici plus que nulle part ailleurs, le vin est central, il est notre passion.*

*Nous vous invitons à déguster, à découvrir le vignoble et/ou la cave... à demander la carte noire...*

*Bref, merci de votre confiance. Installez-vous comme en famille, profitez... et surtout, **levons nos verres à l'amour!***

Léticia et Boris