

## Desserts

LA PLANCHE DE FROMAGES DE STEEVE À PARTAGER L'Esplanade des fromages à Gignac	16 €
LA LÉGENDAIRE PROFITEROLE AU CHOCOLAT	10 €
LE BABA AU RHUM Crème chantilly, confiture maison et rhum	9 €
TIRAMISU MAISON 5/6	9 €
MOUILLETES DE GAUFRES Sauce chocolat, caramel et crème chantilly	9 €
TARTELETTE AU CHOCOLAT INTENSE	9 €

Du lundi au jeudi midi *Bon et équilibré*

Buffet d'entrée ..... 5 €

Plat du jour ..... 10 €

Desserts variés ..... 5 €

### Jeudi soir

Raclette en folie ..... 29 €/pers.

*250g de fromage, charcuteries variées, cornichons, salade verte*

Le vendredi  
des copains *très très bon mais pas toujours équilibré*

Plats canailles à l'ardoise

### Dimanche

Brunch ..... 42 €/pers.

*Côte de Boeuf à volonté !*



LA GRANDE SIESTE

34150 ANIANE

WWW.LAGRANDESIESTE.COM



LA GRANDE SIESTE

VINS • RESTAURANT • HÉBERGEMENTS

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, 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

## À partager

<b>CALAMARS FRITS AU PAPRIKA</b> 11 / 4 / 5 / 9	9 €
<i>Accompagnés de mayonnaise façon gribiche</i>	
<b>PETITS ARTICHAUTS 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>	

## Planche de charcuterie à partager

<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>2 MERVEILLES</b>	15 €
<b>3 MERVEILLES</b>	22 €
<b>4 MERVEILLES</b>	30 €

## Entrées *En fonction du marché*

<b>OEUF PARFAIT EN MEURETTE</b> 8	11 €
<i>Sauce au vin rouge, oignons, poitrine fumée, carottes, champignons</i>	
<b>TATAKI DE THON ROUGE AUX PARFUMS D'ASIE</b> 10 / 12	15 €
<b>6 BELLES HÙTRES DE PATRICE BRESEGHELLO ( LOUPIAN )</b>	12 €
<i>Servies sur de la glace pilée avec citron, vinaigre à l'échalote</i>	
<b>TERRINE DE FOIE GRAS MI-CUIT</b>	20€
<i>Mariné en secret... Accompagné d'une belle poire pochée à la Grande Sieste!</i>	
<b>LA TERRINE DES DEUX GROS, JUJU ET BORIS</b> 15 / 5	13 €
<i>Entre cornichons et pickles de champignon</i>	
<b>TARTARE DE BOEUF COUPÉ AU COUTEAU</b>	21 €
<i>Câpres, cornichons, échalotes,... préparé par notre chef</i>	

## Réconfort

<b>JOUES DE PORC CONFITES</b>	19 €
<i>Sauce à l'ivrogne (vin rouge, oignons, poitrine fumée, carottes, champignons)</i>	
<b>GRATINÉE SAVOYARDE ET SALADE VERTE</b>	18€
<i>Pomme de terre grenaille, oignons doux, cochon fumé, vin blanc et fromage fondu savoyard</i>	

## Viandes

2 accompagnements au choix

<b>LA DIVINE CÔTE DE BŒUF ECOSSAISE PERSILLÉE À PARTAGER</b> 5 / 8	85 €
<i>Cuite au four à braise Jospier, accompagnée de sauce Grande Sieste (petit indice il y a du vin rouge)</i>	
<b>PAVÉ DE BŒUF ARGENTIN</b> 6 / 8	24 €
<i>Cuit au four à braise Jospier, accompagné de sauce Grande Sieste (petit indice il y a du vin rouge)</i>	
<b>ROGNONS DE VEAU POÊLÉS</b> 6 / 11	19 €
<i>Sauce moutarde</i>	
<b>LE SUCCULENT TRAVERS DE COCHON LAQUÉ</b> 5	19 €
<i>Sauce barbecue</i>	
<b>ANDOUILLETTE AAAAA</b> 11	23 €
<i>Au choix sauce moutarde ou sauce à l'ivrogne</i>	

## Pâtes

<b>LINGUINE VONGOLE</b> 4 / 5 / 8 / 10	22 €
<i>Pâtes aux palourdes</i>	
<b>RIGATONI AUX TROIS TOMATES</b> 2 / 4 / 5 / 6 / 8	17 €
<i>Burrata crémeuse</i>	

## Poissons *En fonction de la marée*

<b>BOURRIDE DE POULPE À LA SÉTOISE</b> 11 / 9	23 €
<i>Dans l'idée d'une bouillabaisse mais avec du poulpe et de l'ail</i>	

## Accompagnements en option

<b>FRITES MAISON</b>	5 €
<b>LÉGUMES D'ANTAN SAUTÉS</b>	6 €
<b>SALADE VERTE AUX HERBES</b> 5	3 €
<b>GRATIN DAUPHINOIS</b> 7	5 €

## Menu des petits rêveurs 12 €

UN SIROP À L'EAU OU LIMONADE

RIGATONI À LA TOMATE

GLACE

## Suggestions à l'ardoise