

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 <i>Crème chantilly, confiture maison et rhum</i>	9 €
TIRAMISU MAISON 5/6	9 €
MOUILLETTES DE GAUFRES Sauce chocolat, caramel et crème chantilly	9 €
TARTELETTE AU CHOCOLAT INTENSE	9 €

Du lundi au jeudi midi *Bon et équilibre*

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 équilibre*
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

CALAMARS FRITS AU PAPRIKA 11 / 4 / 5 / 9
Accompagnés de mayonnaise façon gribiche

PETITS ARTICHAUTS FRITS 4 / 5
Sauce à la ricotta citronnée

LES MERVEILLEUX ACCRAS DE MORUE 5 / 8 / 9
Sauce à la coriandre

Planche de charcuterie à partager

JAMBON DE PARME AOP
Un jambon cru prestigieux et surtout très bon

PANCETTA ROULÉE AU POIVRE
Poitrine de porc épicee, roulée, salée puis séchée... ultra fondante !

SALAME PICCANTE CALABRESE
Séché de porc et de bœuf assaisonné de paprika doux et piment

SPECK DELL' ALTO ADIGE
Légèrement assaisonné et fumé entre 20 et 24 mois

2 MERVEILLES

3 MERVEILLES

4 MERVEILLES

9 €

9 €

9 €

8 €

8 €

8 €

8 €

15 €

22 €

30 €

Entrées *En fonction du marché*

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

Réconfort

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

CALAMARS FRITS AU PAPRIKA
Accompagnés de mayonnaise façon gribiche

PANCETTA ROULÉE AU POIVRE
Poitrine de porc épicee, roulée, salée puis séchée... ultra fondante !

SALAME PICCANTE CALABRESE
Séché de porc et de bœuf assaisonné de paprika doux et piment

SPECK DELL' ALTO ADIGE
Légèrement assaisonné et fumé entre 20 et 24 mois

2 MERVEILLES

3 MERVEILLES

4 MERVEILLES

9 €

9 €

9 €

8 €

8 €

8 €

8 €

15 €

22 €

30 €

Pâtes

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

Poissons *En fonction de la marée*

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

Accompagments *en option*

FRITES MAISON	5 €
LÉGUMES D'ANTAN SAUTÉS	6 €
SALADE Verte AUX HERBES	3 €
GRATIN DAUPHINOIS	5 €

Menu des petits rêveurs 12 €

UN SIROP À L'EAU OU LIMONADE

RIGATONI À LA TOMATE

GLACE

Suggestions à l'ardoise