Desserts

LE FAMEUX ST MARCELIN *(7)*	**9 €**
LE BABA AU RHUM *(1.3.7.12)* *Crème chantilly, confiture maison et rhum*	**9 €**
TIRAMISU MAISON *(1.3.7.8)* *Amaretto, café*	**9 €**
MOUILLETTES DE GAUFRES *(1.3.7.6)* *Sauce chocolat, caramel et crème chantilly*	**9 €**
CRÈME BRÛLÉE *(3.7)*	**9 €**
MOELLEUX AU CHOCOLAT *(1.3.7.6)*	**9 €**
QUE DES FRUITS ROUGES *(7)* *Fraises, framboises, myrtilles et chantilly*	**12 €**
BOULE DE GLACE *(7.8.3)* *Vanille, citron, fraise, pistache, chocolat*	**3 €**

Du jeudi au samedi soir

à partir de 19h

Piano en folie avec Théo

Jazz

Blind test

Musique à la demande

...

Le vendredi des copains

Très très bon mais pas toujours équilibré

Plats canailles à l'ardoise*

Dimanche

Brunch* ..... 50 €/pers.

20 €/enfant (jusqu'à 12 ans)

Côte de Boeuf à volonté avec concert live !

LA GRANDE SIESTE

34150 ANIANE

WWW.LAGRANDESIESTE.COM

LA GRANDE SIESTE

VIGNES • RESTAURANT

BELLES CHAMBRES

Bonjour Madame, bonjour Monsieur, soyez les bienvenus !

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

Donc soyez les bienvenus !

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... et à repartir avec du vin !

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

Léticia et Boris

Entrées / Tapas

JAMBON DE PARME AOP — **9 €**
Un jambon cru prestigieux et surtout très bon

ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE — **15 €**

CALAMARS FRITS AU PAPRIKA *(14.1.3.10)* — **9 €**
Accompagnés de mayonnaise façon gribiche

PETITS ARTICHAUTS FRITS *(7.1.3)* — **9 €**
Sauce à la ricotta citronnée

LES MERVEILLEUX ACCRAS DE MORUE *(4.1.3)* — **9 €**
Sauce à la coriandre

6 BELLES HUÎTRES DE PATRICE BRESEGHELLO (LOUPIAN) *(14)* — **13 €**
Servies sur de la glace pilée avec citron, vinaigre à l'échalote

LA TERRINE DES DEUX GROS, JUJU ET BORIS *(12.10.8)* — **13 €**
Cornichons

CROQUETAS DE JAMBON IBÉRIQUE *(1.3.7)* — **9 €**

GYOZAS DE POULET ET LÉGUMES *(1.6.11.3)* — **9 €**

TATAKI DE THON ROUGE AUX PARFUMS D'ASIE *(4.6.11.1)* — **15 €**

Pâtes

RIGATONIS AUX TROIS TOMATES ET STRACCIATELLA *(1.7)* — **17 €**
Stracciatella, sauce tomate maison, tomates séchées et tomates cerises

RAVIOLIS À LA TRUFFE D'ÉTÉ *(1.3.7.12)* — **29 €**
Crème de truffe d'été, vin blanc, truffes d'été

**Allergènes :*
1 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre…)
2 Crustacés
3 Œufs
4 Poissons
5 Arachides
6 Soja
7 Lait (et lactose)
8 Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistaches, cajou…)
9 Céleri
10 Moutarde
11 Graines de sésame
12 Anhydride sulfureux et sulfites
13 Lupin
14 Mollusques

Frais et rafraîchissant

SALADE CÉSAR *(1.3.4.7.10)* — **25 €**
Salade romaine, bacon, poulet, croûtons, parmesan

SALADE VÉGÉTARIENNE *(7.1.11)* — **22 €**
Falafels de pois chiches, fèves, tomates cerises, tomates séchées, féta..

CEVICHE DE CABILLAUD *(4)* — **26 €**
Filet de cabillaud, mangue, avocat, lait de coco et coriandre

VITELLO TONNATO *(4.3.10.1)* — **29 €**
Fines tranches de veau, sauce délicate au thon, tomates cerises, câpres… accompagnées de frites, salade

TARTARE DE BOEUF COUPÉ AU COUTEAU CLASSIQUE *(3.10)* — **29 €**
Câpres, cornichons, échalotes, ciboulette, sauce secrète servie à part, accompagné de frites et salade

SALADE DE TOMATES DES JARDINS *(1.3.5.8.7.10)* — **19 €**
DE COSTEBELLE ET BURATTA AU PESTO DE BASILIC

Grillades (extrait de la carte)

LA DIVINE CÔTE DE BOEUF ÉCOSSAISE PERSILLÉE À PARTAGER — **85 €**
environ 1,3kg

PAVÉ DE BOEUF ARGENTIN — **26 €**
environ 180g

TRAVERS DE PORC D'AVEYRON *(1.6.10)* — **27 €**
environ 500g

RIBS D'AGNEAU DE LACAUNE *(1.6.10)* — **30 €**
environ 300g

SAUCISSE D'AVEYRON *(12.1)* — **15 €**
environ 250g

LA BROCHETTE DE POULET (HAUT DE CUISSE) *(5.6.1.11)* — **22 €**
Sauce satay, environ 180g

MAGRET DE CANARD — **35 €**
environ 450g

TRIO DE MERGUEZ (3 PIÈCES) *(12)* — **14 €**
Boeuf / agneau, environ 180g

THON ALBACORE *(4)* — **28 €**
Sauce vierge, environ 160g

BROCHETTE DE GAMBAS *(2)* — **29 €**
5 gambas, environ 280g

Les 3 accompagnements avec ces plats

Dancing Queen

ROGNONS DE VEAU POÊLÉS *(5.7.10.12)* — **19 €**
Accompagnés de frites et salade, sauce moutarde à l'ancienne

Saumon & Garfunkel

SAUMON GRILLÉ À LA PLANCHA *(4.5.8)* — **28 €**
Purée de poivron tiède, chou pak-choï, polenta et sauce vierge

Accompagnements

FRITES MAISON *(1)* — **5 €**

AUBERGINE À LA CALABRAISE *(8)* — **6 €**
Purée d'aubergine, tomates séchées, câpres, olives noires, pesto et amandes grillées

SALADE VERTE *(10.12)* — **3 €**

SALADE DE TOMATES DES JARDINS DE COSTEBELLE *(1.3.5.8.10)* — **7 €**

Menu des petits rêveurs

10€ / jusqu'à 12 ans

UN SIROP À L'EAU OU LIMONADE

RIGATONIS À LA TOMATE *(1)*

GLACE *(7.3)*

Prix nets en euros TTC / taxes et service compris

Bière pression

Millenari	
25cl	**4,50 €**
50cl	**8 €**
Monaco	
25cl	**5 €**
50cl	**8,50 €**

Les apéritifs classiques

Ricard	**5,50 €**
Martini	**6 €**
Campari	**6 €**
Kir	**6 €**
Suze	**6 €**
Evian / Badoit 1L	**7 €**
Pepsi	**4,50 €**
Pepsi max	**4,50 €**
Jus de fruit	**5 €**
Abricot, Orange, Pommes, Ananas, Tomates, Fraise, Mangue	
Orangina	**5 €**
Ice tea	**4,50 €**
Sirops à l'eau	**2,90 €**
Menthe, Cassis, Citron, Pêche, Fraise, Grenadine, Violette	
Diabolo	**5 €**
Schweppes	**4,50 €**
Perrier	**5 €**
Limonade	**4,50 €**

Boissons chaudes

Café expresso	**2,50 €**
Café allongé	**2,50 €**
Double expresso	**5 €**
Noisette	**2,50 €**
Déca	**2,50 €**
Café frappé	**5 €**
Thés, infusions	**4,10 €**

Thé vert, Verveine, Tilleul, Thé vert menthe, Ceylan, Earl grey

LA GRANDE SIESTE

Carte des Boissons et Cocktails

Cocktails de Rêve

Incontournables

AMERICANO — **12 €**
Vermouth rouge, Campari

NEGRONI — **14 €**
Gin, Vermouth rouge, Campari

SELEZIONE DI MOJITO — **12 €**
Rhum, menthe, citron vert, cassonade, eau pétillante
+1€ purée de fruits rouges

EXPRESSO MARTINI — **14 €**
Vodka, liqueur de café, expresso, vanille

PORN STAR — **14 €**
Vodka, mangue, citron passion, vanille, prosecco

PINA COLADA — **12 €**
Rhum, ananas, purée de coco, vanille, citron

TI PUNCH — **13 €**
Rhum, citron vert, sucre et beaucoup d'amour

VODKA MARTINI — **14 €**
Vodka, vermouth, « au shaker pas à la cuillère ! »

MADELAINE — **11 €**
Cointreau, amaretto, ananas et beaucoup d'amour

OLD FASHIONED RHUM OU WHISKY — **13 €**
Rhum ou whisky, cassonade, angostura, eau petillante, zeste d'orange

Selezione de spritz

APEROL / CAMPARI SPRITZ — **12 €**
Prosecco, eau pétillante

HUGO SPRITZ — **13 €**
Prosecco, liqueur de fleur de sureau, eau pétillante

LIMONCELLO SPRITZ — **12 €**
Prosecco, limoncello, eau pétillante

APPLE SPRITZ — **12 €**
Prosecco, liqueur de pomme, eau pétillante

Selezione de mule

MOSCOW MULE — **11 €**
Vodka, citron, ginger beer, sirop de gingembre
+1€ purée de fruits rouges

LONDON MULE — **11 €**
Gin, citron, ginger beer, sirop de gingembre

JAMAICAN MULE — **11 €**
Rhum, citron, ginger beer, sirop de gingembre

MEXICAIN MULE — **11 €**
Téquilla, citron, ginger beer, sirop de gingembre

Selezione de tonic

GIN TONIC — **10 €**
Gin, Tonic pétillant

GENTIANE TONIC — **12 €**
Gentiane, Tonic pétillant

GARDEN TONIC — **12 €**
Gin, violette, basilic frais, citron vert, tonic

Selezione de Caipirinha

CAIPI — **12 €**
Citron vert, cachaça, cassonade et beaucoup d'amour

CAIPI PASSION — **13 €**
Citron vert, cachaça, cassonade, passion

CAIPI FRUITS ROUGES — **13 €**
Citron vert, cachaça, cassonade, fruits rouges

Nos signatures

KI-WIZZ — **12 €**
Vodka, jus de fraise, kiwi écrasé, citron et beaucoup d'amour

CREPUSCULO — **12 €**
Gin, crème de pèche, jus de citron, purée de fruits rouges et limonade

P'TIT BONBEC' — **13 €**
Whisky, amaretto, purée de framboise, citron et ginger beer

LADY MARGARITA — **14 €**
Téquila, purée de myrtille, jus de citron, menthe

P'TIT BISCUIT — **14 €**
Rhum maison spéculoos, purée de poire, jus de citron

POM-POM-POM — **13 €**
Gin, sirop de thé maison, jus de pomme, cannelle

Mocktails de Rêve
(sans alcool)

PINA COLADA — **8 €**
Ananas, purée de coco, vanille, citron

SELEZIONE DI MOJITO — **8 €**
Menthe, citron vert, cassonade, eau pétillante
+1€ purée de fruits (fruits rouge ou passion)

POM-POM-POM — **10 €**
Jus de pomme, sirop de thé maison, cannelle, jus de citron

KI-WIZZ — **10 €**
Jus de fraise, kiwi frais écrasé, jus de citron, limonade

GARDEN TONIC — **9 €**
Violette, basilic frais, citron vert, tonic

IL CREPUSCULO — **9 €**
Pêche, purée de fruits rouges, jus de citron vert, limonade

Pour toute demande particulière, si nous pouvons le faire,
nous le ferons avec grand plaisir !