

# Desserts

**LE FAMEUX ST MARCELIN\***

**LE BABA AU RHUM\***

*Crème chantilly, confiture maison et rhum*

**TIRAMISU MAISON\***

*Amaretto, café*

**MOUILLETES DE GAUFRES\***

*Sauce chocolat, caramel et crème chantilly*

**CRÈME BRULÉE\***

**MILLEFEUILLE MAISON\***

*Crème chiboust à la vanille, amandes grillées*

## Du lundi au mercredi midi

*Bon et équilibré*

9 € Entrée du jour\* ..... 5 €

9 € Plat du jour\* ..... 10 €

9 € Dessert du jour\* ..... 5 €

9 €

## Le jeudi midi

9 €

Couscous ..... 24 €

12 €

## Le vendredi des copains

*Très très bon mais pas toujours équilibré*

Plats canailles à l'ardoise\*

## Dimanche

Brunch\* ..... 50 € /pers.

*Côte de Boeuf à volonté !* 20 € /enfant  
(jusqu'à 12 ans)

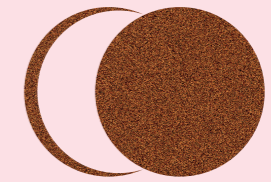
Nouveaux tarifs à partir d'avril 2026



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 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

## Entrées / Tapas

<b>JAMBON DE PARME AOP</b> <i>Un jambon cru prestigieux et surtout très bon</i>	8 €
<b>CALAMARS FRITS AU PAPRIKA*</b> <i>Accompagnés de mayonnaise façon gribiche</i>	9 €
<b>PETITS ARTICHAUTS FRITS*</b> <i>Sauce à la ricotta citronnée</i>	9 €
<b>LES MERVEILLEUX ACCRAS DE MORUE*</b> <i>Sauce à la coriandre</i>	9 €
<b>6 BELLES HUÎTRES DE PATRICE BRESEGHELLO (LOUPIAN)*</b> <i>Servies sur de la glace pilée avec citron, vinaigre à l'échalote</i>	12 €
<b>LA TERRINE DES DEUX GROS, JUJU ET BORIS*</b> <i>Cornichons et pickles de champignons</i>	13 €
<b>OEUF PARFAIT EN MEURETTE*</b> <i>Sauce au vin rouge, oignons, poitrine fumée, carottes, champignons</i>	11 €
<b>TATAKI DE THON ROUGE AUX PARFUMS D'ASIE*</b>	15 €

## Poissons

<b>CALAMAR À LA PLANCHA*</b> <i>Poivron, pakchoï, citron confit</i>	28 €
--	------

## Pâtes

<b>RIGATONI AUX TROIS TOMATES ET BURRATINA*</b> <i>Burratina crémeuse, tomates fraîches, sauce tomate maison, tomates séchées.</i>	17 €
<b>RAVIOLES À LA TRUFFE*</b> <i>Crème de truffe, vin blanc, truffes de saison mélanosporum</i>	29 €

\*Allergènes :

Les plats figurant au menu de notre restaurant sont élaborés à partir d'ingrédients pouvant contenir des allergènes donc si vous êtes allergiques à certains aliments ou que vous suivez un régime alimentaire particulier, veuillez vous référer à la liste présente dans ce menu et en informer un membre de notre personnel.

## Les stars

● <b>LE COCHON DE LAIT FARCI*</b>	29 €
<b>EFFILOCHÉ CONFIT ET FONDANT D'ÉPAULE D'AGNEAU*</b> <i>purée de pois chiches, brunoise de légumes du moment</i>	29 €

## Les Classiques

● <b>TARTARE DE BOEUF COUPÉ AU COUTEAU*</b>	29 €
<i>Câpre, cornichon, brunoise de betterave, fromage de brebis, croûtons au beurre ... préparé par notre chef</i>	

## Dancing Queen

● <b>ROGNONS DE VEAU POÊLÉS*</b>	19 €
<i>Sauce moutarde à l'ancienne</i>	

et

les suggestions à l'ardoise  
différentes chaque jour

● Avec ces plats, 2 accompagnements au choix

## Grillades

● <b>LA DIVINE CÔTE DE BOEUF ECOSSAISE PERSILLÉE À PARTAGER*</b>	85 €
<i>Cuite au four à braise Jospé, accompagnée de sauce La Grande Sieste</i>	
● <b>PAVÉ DE BOEUF ARGENTIN*</b>	26 €
<i>Cuit au four à braise Jospé, accompagné de sauce La Grande Sieste</i>	

## Accompagnements en option

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

## Menu des petits rêveurs

10€ / jusqu'à 12 ans

UN SIROP À L'EAU OU LIMONADE

RIGATONI À LA TOMATE\*

GLACE\*

Prix nets en euros TTC / taxes et service compris