

Desserts

LA PLANCHE DE FROMAGES À PARTAGER*

4 fromages différents

LA LÉGENDAIRE PROFITEROLE AU CHOCOLAT*

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*

TARTE AU CITRON MERINGUÉE*

CAFÉ GOURMAND*

Accompagné de 5 gourmandises

16 €

10 €

9 €

9 €

9 €

9 €

9 €

14 €

Du lundi au jeudi midi

Bon et équilibré

Buffet d'entrées* 5 €

Plat du jour* 10 €

Dessert du jour* 5 €

Le vendredi des copains

Très très bon mais pas toujours équilibré

Plats canailles à l'ardoise*

Dimanche

Brunch* 42 € /pers.

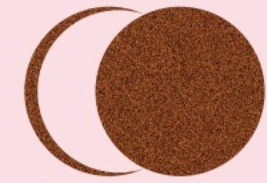
Côte de Boeuf à volonté ! 15 € /enfant
(jusqu'à 12 ans)



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

OEUF PARFAIT EN MEURETTE*	11 €
<i>Sauce au vin rouge, oignons, poitrine fumée, carottes, champignons</i>	
GRAVLAX DE SAUMON*	12 €
PÂTÉ EN CROUTE INSPIRÉ DU VICE-CHAMPION DU MONDE*	13 €
<i>Cochon, canard, foie gras, pickles et beaucoup d'amour</i>	
CUISSES DE GRENOUILLE ET CHAMPIGNONS RÔTIS*	16 €
<i>Au beurre, ail et persil</i>	
TATAKI DE THON ROUGE AUX PARFUMS D'ASIE*	15 €
TERRINE DE FOIE GRAS MI-CUIT*	20 €
<i>Mariné en secret... Accompagné d'une belle poire pochée !</i>	

Poissons

BOURRIDE DE POULPE À LA SÉTOISE*	23 €
<i>Dans l'idée d'une bouillabaisse mais avec du poulpe et de l'ail</i>	
CALAMAR À LA PLANCHA*	27 €
<i>Poivron, pakchoï, citron confit</i>	

Pâtes

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

*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

LE COCHON DE LAIT FARCI*	29 €
SOURIS D'AGNEAU CONFITE ET FONDANTE*	29 €
<i>Miel et thym, écrasé de pommes de terre, brunoise de légumes du moment</i>	

Les Classiques

GRATIN SAVOYARD ET SALADE VERTE*	18 €
<i>Pommes de terre grenaille, oignons doux, cochon fumé, vin blanc et fromage fondu savoyard</i>	
TARTARE DE BOEUF COUPÉ AU COUTEAU*	21 €
<i>Câpre, cornichon, brunoise de betterave, fromage de brebis, croûtons au beurre ... préparé par notre chef</i>	

Dancing Queen

ROGNONS DE VEAU POÊLÉS*	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

LA DIVINE CÔTE DE BOEUF ECOSSAISE PERSILLÉE À PARTAGER*	85 €
<i>Cuite au four à braise Josper, accompagnée de sauce La Grande Sieste</i>	
PAVÉ DE BOEUF ARGENTIN*	24 €
<i>Cuit au four à braise Josper, accompagné de sauce La Grande Sieste</i>	

Accompagnements en option

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

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