

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

9 €

9 €

9 €

9 €

9 €

12 €

Du lundi au mercredi midi

Bon et équilibré

Entrée du jour* 5 €

Plat du jour* 10 €

Dessert du jour* 5 €

Le jeudi midi

Couscous 24 €

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)

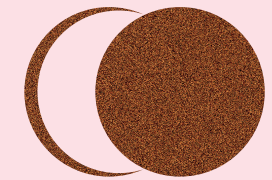
Nouveaux tarifs à partir d'avril 2026



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

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

Poissons

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

Pâtes

RIGATONI AUX TROIS TOMATES ET BURRATINA* <i>Burratina crémeuse, tomates fraîches, sauce tomate maison, tomates séchées.</i>	17 €
RAVIOLES À LA TRUFFE* <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

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

Les Classiques

 TARTARE DE BOEUF COUPÉ AU COUTEAU*	29 €
<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*	26 €
<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 €

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



LA GRANDE SIESTE

Quelques mots sur notre carte des vins...

Bienvenue à La Maison de Rêve, le restaurant de La Grande Sieste. Ici, nous faisons les choses un peu différemment...

Tous les vins que vous trouverez à la carte sont ceux du domaine, servis au prix du caveau, sans majoration. En clair, la bouteille est vendue au prix producteur.

En revanche, le service au verre nécessite un peu plus de travail, ce qui se reflète naturellement dans le prix. Résultat : pour le prix de deux verres, vous avez quasiment une bouteille entière... Autant dire que la bouteille est la solution la plus sage et la plus joyeuse !

Et pour les curieux ou les amateurs de belles découvertes, vous pouvez choisir une bouteille, sur simple demande, dans notre collection privée, toujours à prix caviste. Enfin, si tu es vigneron, n'hésite pas à apporter tes bouteilles pour déguster avec un client ou un copain. Il n'y a pas de droit de bouchon si tu nous fais goûter un verre :-)

Levons nos verres à l'amour !

Léticia et Boris

	Bouteille	Magnum	Jéroboam	Verre (12cl)
Rosé de rêve 2024	14,90 €	29,80 €	62,50 €	5,90 €
Blanc de rêve 2024	14,90 €	29,80 €		5,90 €
Rouge de rêve 2024	16,90 €	33,90 €		6,90 €
Crapuleuse rosé				
2022	23 €			8 €
2024	23 €			8 €
Crapuleuse rouge				
2019	27 €			
2022	23 €			8 €
Fantasme rosé				
2024	48 €			10 €
Fantasme rouge				
2022	48 €			10 €
2019	56 €			
2016	70 €			

Les 7 péchés capitaux... 19 €
Sept cuvées, sept verres de 4cl, sept visages de la Grande Sieste.

Les trois petits cochons rouges...

12 €
3 verres de 6cl...rouge de rêve, crapuleuse et Fantasma

Les trois frères... 12 €
3 verres de 6cl de rosé de rêve, crapuleuse rosé et fantasma rosé

Le blind test... 15 €
1 blanc 1 rouge et 1 rosé (6cl) servis à même température dans des verres noirs. Tu trouves simplement la couleur du vin qui est dans le verre, bravo c'est pas facile!

Cocktails de Rêve



PORN STAR

Vodka, mangue, citron passion,
vanille, prosecco

14 €



NEGRONI

Gin, Vermouth rouge,
Campari

14 €



EXPRESSO MARTINI

Vodka, liqueur de café,
expresso, vanille

14 €

SELEZIONE DE SPRITZ



APEROL / CAMPARI

Prosecco,
eau pétillante

13 €



HUGO

Prosecco, liqueur de fleur
de sureau, eau pétillante

11 €



LIMONCELLO

Prosecco, limoncello,
eau pétillante

12 €

SELEZIONE DE MULE



MOSCOW MULE

Vodka, citron, ginger beer

11 €



LONDON MULE

Gin, citron, ginger beer

11 €



JAMAICAN MULE

Rhum, citron, ginger beer

11 €

+1€ purée de fruits rouges



SELEZIONE DI MOJITO

Rhum, menthe, citron vert,
cassonade, eau pétillante

11 €

+1€ purée de fruits rouges



PINA COLADA

Rhum, ananas, purée
de coco, vanille, citron

11 €



MADELAINE

Cointreau, amaretto,
ananas et beaucoup d'amour

11 €



AMERICANO

Vermouth rouge,
Campari, eau pétillante

12 €



GIN TONIC

Gin, Tonic pétillant

10 €



GENTIANE TONIC

Gentiane, Tonic pétillant

12 €

NOS SIGNATURES



AMORE PICCANTE

Rhum, mangue, piment,
miel, citron

14 €



SIRACUSA

Tequila, orange, grenadine
Schweppes Agrumes

12 €



GARDEN TONIC

Gin, violette, basilic frais
citron vert, tonic

12 €



IL CREPUSCULO

Gin, crème de pêche, fruits rouges
citron vert, limonade

12 €

Mocktails de rêve

(Sans alcool)



PINA COLADA

Ananas, purée
de coco, vanille, citron

8 €



SELEZIONE DI MOJITO

Menthe, citron vert,
cassonade, eau pétillante

8 €

+1 € purée de fruits rouges

NOS SIGNATURES



AMORE PICCANTE

Mangue, piment,
miel, citron

9 €



SIRACUSA

Orange, grenadine
Schweppes Agrumes

9 €



GARDEN TONIC

Violette, basilic frais
citron vert, tonic

9 €



IL CREPUSCULO

Pêche, fruits rouges
citron vert, limonade

9 €



Bière artisanale

montpelliéraine "surprends moi"

Blonde	6,50 €
Blanche	6,50 €
IPA	6,50 €
Triple	6,50 €

Les apéritifs classiques

Ricard	3 €
Martini	5,5 €
Campari	5,30 €
Kir	6 €
Suze	5 €

Evian	5,90 €
Badoit	6,50 €
Pepsi	4,10 €
Pepsi max	4,10 €
Jus de fruit	3,9 €

Abricot, Orange, Pommes, Ananas, Tomates, Fraise, Manges

Thé glacé artisanal	4 €
Limonade artisanale	4 €
Orangina	4,10 €
Sirops à l'eau	2,90 €

Menthe, Cassis, Citron, Pêche, Fraise, Grenadine, Violette

Diabolos	5 €
Schweppes	3,90 €
Perrier	4,10 €

Boissons chaudes

Café expresso	2,40 €
Café allongé	2,40 €
Double expresso	4,80 €
Noisette	2,50 €
Déca	2,40 €
Café frappé	5 €
Thés, infusions	4,10 €

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

