

Desserts

LE FAMEUX ST MARCELIN ⁽⁷⁾

LE BABA AU RHUM ^(1.3.7.12)

Crème chantilly, confiture maison et rhum

TIRAMISU MAISON ^(1.3.7.8)

Amaretto, café

MOUILLETES DE GAUFRES ^(1.3.7.6)

Sauce chocolat, caramel et crème chantilly

CRÈME BRÛLÉE ^(3.7)

COEUR COULANT CHOCOLAT ^(1.3.7.6)

Et sa boule de glace vanille

QUE DES FRUITS ROUGES ⁽⁷⁾

Fraises, framboises, myrtilles et chantilly

BOULE DE GLACE ^(7.8.3)

Vanille, citron, fraise, pistache, chocolat, café, caramel

9 €

9 €

9 €

9 €

9 €

10 €

12 €

3 €

Dimanche Brunch.....

50 €/pers.

20 €/enfant
(jusqu'à 12 ans)

Côte de Boeuf à volonté

*et pas que...
avec concert live !*

Ici, seul votre bonheur compte !

Une cuisson qui ne vous convient pas ? On la refait.

Une assiette qui vous semble légère ? On la complète.

Un plat qui ne vous plaît pas ? On refait différemment.

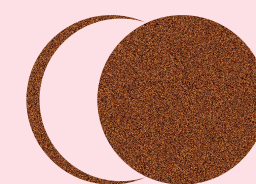
Mais surtout dites-le nous :
on ne répare pas ce que l'on ignore.



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 !**

Leticia et Boris

Entrées / Tapas

JAMBON DE PARME AOP <i>Un jambon cru prestigieux et surtout très bon</i>	9 €
ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE	15 €
CALAMARS FRITS AU PAPRIKA (14.1.3.10) <i>Accompagnés de mayonnaise façon gribiche</i>	9 €
PETITS ARTICHAUTS FRITS (7.1.3) <i>Sauce à la ricotta citronnée</i>	9 €
LES MERVEILLEUX ACCRAS DE MORUE (4.1.3) <i>Sauce à la coriandre</i>	9 €
6 BELLES HUÎTRES DE PATRICE BRESEGHELLO (LOUPIAN) (14) <i>Servies sur de la glace pilée avec citron, vinaigre à l'échalote</i>	13 €
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 €
BURRATTA À LA CALABRAISE (1.3.5.8.7.8.10) <i>Burratta, pesto de basilic, aubergine à la calabraise</i>	13 €

Pâtes

RIGATONIS AUX TROIS TOMATES ET STRACCIATELLA (1.7) <i>Stracciatella, sauce tomate maison, tomates séchées et tomates cerises</i>	17 €
RAVIOLIS À LA TRUFFE D'ÉTÉ (1.3.7.12) <i>Crème de truffe d'été, vin blanc, truffes d'été</i>	29 €

*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) <i>Salade romaine, bacon, poulet, croûtons, parmesan</i>	23 €
SALADE VÉGÉTARIENNE (7.1.11) <i>Falafels de pois chiches, fèves, tomates cerises, tomates séchées, fêta..</i>	22 €
CEVICHE DE CABILLAUD (4) <i>Filet de cabillaud, mangue, avocat, lait de coco, purée de passion coco rapée et coriandre</i>	26 € / PITCHOUN 13 €
VITELLO TONNATO (4.3.10.1) <i>Fines tranches de veau, sauce délicate au thon, tomates cerises, câpres... accompagnées de frites, salade</i>	29 € / PITCHOUN 15 €
TARTARE DE BOEUF (3.10) <i>Câpres, cornichons, échalotes, ciboulette, sauce secrète servie à part, accompagné de frites et salade</i>	29 €
SALADE DE TOMATES DES JARDINS (1.3.5.8.7.10) DE COSTEBELLE ET BURATTA AU PESTO DE BASILIC	19 €

Grillades

● LA DIVINE CÔTE DE BOEUF ÉCOSSAISE PERSILLÉE À PARTAGER <i>environ 1,3kg</i>	85 €
● TRIO DE MERGUEZ (3 PIÈCES) (12) <i>Boeuf / agneau, environ 180g</i>	14 €
● SAUCISSE D'AVEYRON (12.1) <i>environ 250g</i>	15 €
● PAVÉ DE BOEUF ARGENTIN <i>environ 180g</i>	26 €
● TRAVERS DE PORC D'AVEYRON (1.6.10) <i>environ 500g</i>	27 €
● RIBS D'AGNEAU DE LACAUNE (1.6.10) <i>environ 300g</i>	30 €
● LA BROCHETTE DE POULET (HAUT DE CUISSE) (5.6.1.11) <i>Sauce satay, environ 180g</i>	22 €
● MAGRET DE CANARD <i>environ 450g</i>	35 €
● THON ALBACORE (4) <i>Sauce vierge, environ 160g</i>	28 €
● BROCHETTE DE GAMBAS (2) <i>5 gambas, environ 280g</i>	29 €

● Toutes nos grillades sont accompagnées de frites, salade et aubergine fumée

Dancing Queen

ROGNONS DE VEAU POÊLÉS (5.7.10.12) <i>Accompagnés de frites et salade, sauce moutarde à l'ancienne</i>	19 €
--	------

Saumon & Garfunkel

SAUMON GRILLÉ À LA PLANCHA (4.5.8) <i>Purée de poivron tiède, chou pak-choï, polenta et sauce vierge</i>	28 €
--	------

Accompagnements

FRITES MAISON (1)	5 €
AUBERGINE FUMÉE À LA CALABRAISE (8) <i>Purée d'aubergine, tomates séchées, câpres, olives noires, pesto et amandes grillées</i>	6 €
SALADE VERTE (10.12)	3 €
SALADE DE TOMATES DES JARDINS DE COSTEBELLE (1.3.5.8.10)	7 €

Menu des petits rêves

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 €



LA GRANDE SIESTE

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

Carte des Boissons et Cocktails



Cocktails de Rêve

Incontournables

AMERICANO <i>Vermouth rouge, Campari</i>	12 €
NEGRONI <i>Gin, Vermouth rouge, Campari</i>	14 €
SELEZIONE DI MOJITO <i>Rhum, menthe, citron vert, cassonade, eau pétillante</i> +1€ purée de fruits rouges	12 €
EXPRESSO MARTINI <i>Vodka, liqueur de café, expresso, vanille</i>	14 €
PORN STAR <i>Vodka, mangue, citron passion, vanille, prosecco</i>	14 €
PINA COLADA <i>Rhum, ananas, purée de coco, vanille, citron</i>	12 €
TI PUNCH <i>Rhum, citron vert, sucre et beaucoup d'amour</i>	13 €
VODKA MARTINI <i>Vodka, vermouth, « au shaker pas à la cuillère ! »</i>	14 €
MADELAINE <i>Cointreau, amaretto, ananas et beaucoup d'amour</i>	11 €
OLD FASHIONED RHUM OU WHISKY <i>Rhum ou whisky, cassonade, angostura, eau pétillante, zeste d'orange</i>	13 €

Selezione de spritz

APEROL / CAMPARI SPRITZ <i>Prosecco, eau pétillante</i>	12 €
HUGO SPRITZ <i>Prosecco, liqueur de fleur de sureau, eau pétillante</i>	13 €
LIMONCELLO SPRITZ <i>Prosecco, limoncello, eau pétillante</i>	12 €
APPLE SPRITZ <i>Prosecco, liqueur de pomme, eau pétillante</i>	12 €

Selezione de mule

MOSCOW MULE <i>Vodka, citron, ginger beer, sirop de gingembre</i> +1€ purée de fruits rouges	11 €
LONDON MULE <i>Gin, citron, ginger beer, sirop de gingembre</i>	11 €
JAMAICAN MULE <i>Rhum, citron, ginger beer, sirop de gingembre</i>	11 €
MEXICAIN MULE <i>Téquila, citron, ginger beer, sirop de gingembre</i>	11 €

Selezione de tonic

GIN TONIC <i>Gin, Tonic pétillant</i>	10 €
GENTIANE TONIC <i>Gentiane, Tonic pétillant</i>	12 €
GARDEN TONIC <i>Gin, violette, basilic frais, citron vert, tonic</i>	12 €

Selezione de Caipirinha

CAIPI <i>Citron vert, cachaça, cassonade et beaucoup d'amour</i>	12 €
CAIPI PASSION <i>Citron vert, cachaça, cassonade, passion</i>	13 €
CAIPI FRUITS ROUGES <i>Citron vert, cachaça, cassonade, fruits rouges</i>	13 €

Nos signatures

KI-WIZZ <i>Vodka, jus de fraise, kiwi écrasé, citron et beaucoup d'amour</i>	12 €
CREPUSCULO <i>Gin, crème de pêche, jus de citron, purée de fruits rouges et limonade</i>	12 €
P'TIT BONBEC' <i>Whisky, amaretto, purée de framboise, citron et ginger beer</i>	13 €
LADY MARGARITA <i>Téquila, purée de myrtille, jus de citron, menthe</i>	14 €
P'TIT BISCUIT <i>Rhum maison spéculoos, purée de poire, jus de citron</i>	14 €
POM-POM-POM <i>Gin, sirop de thé maison, jus de pomme, cannelle</i>	13 €

Mocktails de Rêve (sans alcool)

PINA COLADA <i>Ananas, purée de coco, vanille, citron</i>	8 €
SELEZIONE DI MOJITO <i>Menthe, citron vert, cassonade, eau pétillante</i> +1€ purée de fruits (fruits rouge ou passion)	8 €
POM-POM-POM <i>Jus de pomme, sirop de thé maison, cannelle, jus de citron</i>	10 €
KI-WIZZ <i>Jus de fraise, kiwi frais écrasé, jus de citron, limonade</i>	10 €
GARDEN TONIC <i>Violette, basilic frais, citron vert, tonic</i>	9 €
IL CREPUSCULO <i>Pêche, purée de fruits rouges, jus de citron vert, limonade</i>	9 €

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