Desserts

MOUILLETTES DE GAUFRES *(1, 3, 7, 6)* — **9 €**
Sauce chocolat, caramel

CRÈME BRÛLÉE *(3, 7)* — **9 €**
À la fève de Tonka

PARIS-BREST *(1, 3, 7, 8)* — **12 €**

LE BABA AU RHUM *(1, 3, 7, 12)* — **10 €**
Confiture et crème d'Isigny

COEUR COULANT CHOCOLAT *(1, 3, 7, 6)* — **10 €**

TARTE TATIN *(1, 3, 7)* — **10 €**
Crème fraîche d'Isigny

Dimanche
Brunch ..... 50 €/pers.

20 €/enfant
(jusqu'à 12 ans)

Côte de Boeuf à volonté
et pas que...
avec concert live !

Bonjour Madame, bonjour Monsieur, soyez les bienvenus !

Ce mantra résonne dans chacune de nos maisons,
et il vient du fond du cœur.

La Grande Sieste est le fruit de nos rêves :
une maison où se rencontrent le goût des belles choses,
l'amour des bons produits et l'envie de partager.

Notre cuisine nous ressemble: simple, vraie, faite de produits
frais et de saison, pour accampagner un moment joyeux.

Vous êtes ici au cœur de nos vignes, à Aniane,
berceau des grands vins régionaux.
Le vin est notre passion: dégustez-le, découvrez le vignoble...
et repartez avec quelques bouteilles!

Installez-vous comme en famille,
et surtout, ***levons nos verres à l'Amour !***

Leticia et Boris

LA GRANDE SIESTE

34150 ANIANE

WWW.LAGRANDESIESTE.COM

LA GRANDE SIESTE
VIGNES • RESTAURANT
BELLES CHAMBRES

La Carte

AUTOMNE • HIVER

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.

Entrées

BOL DE SAUCISSON *(7)* **5 €**

PLANCHE DE CHARCUTERIES À PARTAGER *(1, 7)* **19 €**

ŒUFS MIMOSA AU PARFUM DE TRUFFE D'ÉTÉ *(3, 9, 12)* **9 €**
Au jambon blanc

POIREAUX VINAIGRETTE *(4, 10, 12)* **13 €**
Sauce ravigote

HARENG, POMMES DE TERRE À L'HUILE *(4, 10, 12)* **12 €**

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE *(1, 7, 9, 12)* **11 €**
Au comté

CUISSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE *(1, 7)* **18 €**

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

6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE *(7, 14)* **16 €**
Recette traditionnelle

LA TERRINE DU CHEF *(3, 12)* **14 €**

SAUMON CRU MARINÉ *(4)* **18 €**
Huile d'olive, citron et aneth

**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

Plats

Chaque plat est servi avec un accompagnement au choix

ROGNONS DE VEAU *(5, 7, 10, 12)* **19 €**
Sauce moutarde

GRATINÉ DE RAVIOLES DU DAUPHINÉ FAÇON MICHEL RÉTHORÉ *(1, 3, 7)* **22 €**
Crème au parfum de cèpes

PAVÉ DE BŒUF ARGENTIN *(7, 9, 12)* **26 €**
Sauce marchand de vin

BŒUF BOURGUIGNON TRADITIONNEL *(1, 9, 12)* **26 €**

DOS DE MORUE AU BEURRE BLANC *(4, 7, 12)* **29 €**

SAUMON À L'OSEILLE *(4, 7, 12)* **26 €**

CHOU FARCI AU VEAU ET AU COCHON *(1, 3, 9)* **25 €**

CROQUE MONSIEUR, PAIN AU LEVAIN NATUREL *(1, 7)* **22 €**
Jambon blanc, crème de comté et sauce truffe d'été

LE FABULEUX CORDON-BLEU, JUS RÉDUIT *(1, 3, 7, 9, 12)* **26 €**
Cuisse de poulet, jambon blanc, raclette…

FILET DE BŒUF *(7, 9, 12)* **39 €**
Sauce au poivre de Madagascar

Love Me Tender

À PARTAGER

CÔTE DE BŒUF **95 €**

Accompagnements

FRITES MAISON *(1)*

MÉLANGE DE SALADE VERTE *(10, 12)*

PURÉE AU BEURRE *(7)*

RIZ NOIR

BARIGOULE DE LÉGUMES DE SAISON *(9, 12)*

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE ***4 €***

Fromages

LA SÉLECTION DE TROIS FROMAGES DU CHEF *(7)* **16 €**

Menu des petits rêveurs

10€ / jusqu'à 12 ans

UN SIROP À L'EAU OU LIMONADE

STEAK DE BŒUF HACHÉ, FRITES OU PURÉE *(1)*

GLACE *(7.3)*

Prix nets en euros TTC / taxes et service compris
Origine de nos viandes :
Côte de bœuf : Écosse
Pavé de bœuf : Argentine
Filet de bœuf : UE

Du bon goût et du bon sens...

Nous privilégions le goût, le goût et encore le goût à toutes les étapes de l'élaboration. C'est lui qui détermine tout :

LA DATE DES VENDANGES,
par ce qu'au-delà des mesures techniques traditionnelles, nous vendangeons uniquement quand pépins, pulpe et peau des raisins ont le goût de nos rêves.

LE JUSTE TEMPS DE VINIFICATION,
parce que nous goûtons le moût de raisin tous les jours, pour atteindre la parfaite extraction des arômes et des tanins.

LE BON ASSEMBLAGE,
nous goûtons encore et encore pour marier nos différents cépages jusqu'à parvenir à exprimer notre évidence, à aller vers le vrai et le bon...

NOUS VALORISONS NOTRE TERROIR EN FAISANT SIMPLEMENT PREUVE DE BON SENS.
Un grand vin naît d'un grand raisin, un grand raisin naît d'un grand terroir. Et aussi prestigieux soit-il, (nous sommes au cœur d'Aniane, ne l'oublions pas !) il faut savoir en prendre soin...

Cultiver l'amour...

Si nous avons créé La Grande Sieste, c'est parce que nous sommes passionnés par les vignes et le vin, parce que nous avons soif de partage aussi. Nos vins sont faits pour réunir, rassembler, relier... Relier les gens entre eux, femmes et hommes. Les relier à la Terre aussi. Ce sont des vins de célébration, faits pour être bus en bonne compagnie, autour d'une grande tablée. Nous les concevons comme autant de traits d'Union d'amour et d'amitié.

NOUS LE FAISONS D'UNE MANIÈRE TOUTE PARTICULIÈRE :
Nos nouvelles parcelles de vignes sont complantées et alternent 5 cépages différents pour laisser s'exprimer la singularité du terroir.Elles sont entourées de haies fruitières (17 essences différentes) et nous alternons trois rangs de vignes avec un rang d'arbres fruitiers pour imiter l'écosystème parfait de la forêt... C'est ce qu'on appelle la vitiforesterie. Le travail des sols n'est pas mécanisé... Nous préférons laisser faire les vers de terre, les bactéries et les champignons ! Ces sols, couverts de végétaux, sont ainsi protégés de l'évaporation de l'eau, liée au soleil et au vent. Et le paillage qui se forme les nourrit naturellement en se décomposant. Nous cultivons des légumes de toutes sortes entre les rangs de vignes pour favoriser la biodiversité sur certaines parcelles. Cette pratique, autrement appelée permaculture, nous permet par ailleurs d'approvisionner nos restaurants en circuits courts et 100% naturels...

... AUTANT DE PRATIQUES ANCESTRALES QUI FONT PARADOXALEMENT DE NOUS DES AVANT-GARDISTES.

Et maintenant... on prolonge la sieste.

LE VIN QUE VOUS BUVEZ ICI, VOUS POUVEZ L'EMPORTER AVEC VOUS.

Achetez une bouteille, ici, à la boutique de La Grande Sieste, est un geste simple. Et pourtant essentiel.

Que vous repartiez avec une bouteille pour ce soir ou plusieurs pour plus tard, ce n'est pas la quantité qui compte. Le geste est le même.

Vous soutenez une agriculture du vivant, des sols et des vignes dont nous prenons soin chaque jour.
Vous participez au développement de l'économie rurale, à des emplois locaux, et à une manière de faire qui a du sens.

Et surtout, vous créez du lien. **Ce lien, nous y tenons particulièrement.**

VOUS AVEZ AIMÉ VOTRE VIN À TABLE ?
Pour toute caisse de 6 bouteilles identiques achetées à la boutique, la bouteille du même vin dégustée à table vous est offerte sur votre addition. Parce qu'un bon moment mérite de durer un peu plus longtemps !

ENVIE DE REPARTIR AVEC UNE BOUTEILLE AUJOURD'HUI ?
Nous vous faisons une réduction de 10% sur votre bouteille achetée et sur tous vos achats en boutique!

Offre valable le jour même.
La boutique est juste là, à quelques pas. Passez voir, regardez, posez des questions. Sans obligation. Avec grand plaisir.

Levons nos verres à l'amour.

Leticia et Boris

LA GRANDE SIESTE
VIGNES • RESTAURANT
BELLES CHAMBRES

Une histoire de passionnés...

À l'origine de La Grande Sieste, il y a nous : Leticia et Boris. Nous sommes un couple de vignerons et de restaurateurs passionnés et affectifs. D'ailleurs pour preuve, le domaine est né le jour de l'anniversaire de Leticia, le 19 mars 2015... Depuis cette date très symbolique, nous nous sommes entourés d'une équipe investie, au savoir-faire pointu et à la sensibilité aiguisée, qui nous aide à concevoir les vins de nos rêves.

La Tribu Grande Sieste

Mademoiselle Boris CASTELNAU | BAMBINO ROCCO | Mademoiselle Boris ARCEAUX

LA GRANDE SIESTE VIGNES • RESTAURANT BELLES CHAMBRES | ROCCO ET SA MÈRE

Les Rêves

Rosé de Rêve

ROSÉ

Grenache, Cinsault, Syrah

2025

Vendangé à l'aube pour garder sa fraîcheur, ce rosé expressif, gouleyant et désaltérant à la jolie robe très pâle se boit à la régalade. Ses magnifiques éclats d'agrumes se laissent aller sur tous les plats. Le rosé rêvé pour manger, apérotiser, danser et se bécoter…
Un Rosé champion du monde !

Verre (15cl) : 7,40€
Bouteille : 14,90€
Magnum : 29,80€

Blanc de Rêve

BLANC

Chardonnay, Sauvignon

Comme notre Rosé de Rêve,
son cousin blanc est vendangé de nuit.
Ses arômes floraux, la fraîcheur, la salinité chantent en canon et arrivent par salves… Les papilles applaudissent comme des grands enfants ce joli blanc.

2025
Verre (15cl) : 7,40€
Bouteille : 14,90€
Magnum : 29,80€

Rouge de Rêve

ROUGE

Grenache, Syrah

2025

Forcément on en rêvait !
Un vin tendre et harmonieux, expressif au nez sur des notes de fruits noirs, de liqueur de mûre, gourmand et souple en bouche. Son caractère sur une finale poivrée réchauffera les cœurs et les grandes tablées.

Verre (15cl) : 7,40€
Bouteille : 14,90€
Magnum : 29,80€

Les Crapuleuses

Rosé Crapuleuse

ROSÉ

Cinsault, Grenache

2024

Débouchez et chronométrez les secondes qu'il faudra pour vider ce jus délicat avec son teint pâle et son nez sur les fleurs blanches. La barrique lui donne une jolie complexité :des notes toastées et fumées, une pointe beurrée et fruitée ensuite.
La crapuleuse qui régale et calme les foules.

Verre (15cl) :10,00€
Bouteille : 23,00€

Blanc Crapuleuse

BLANC

Chenin, Vermentino, Verdejo

2025

Un nez vif et lumineux de fleurs blanches et de pêche de vigne. En bouche, une belle tension, fraîche et désaltérante, portée par un équilibre juste entre gras et acidité. Un blanc gourmand qui se boit avec un plaisir évident.

Verre (15cl) :10,00€
Bouteille : 23,00€

Rouge Crapuleuse

ROUGE

Syrah, Carignan, Mourvedre, petit verdot et notre touche secrète.

2022 / 2023

Elle a du sex appeal !
Ce vin calin s'étire sur les fruits noirs (cassis, mûre), le moka et le poivre.
Un vin qui saura exciter le nez et se rendre inoubliable en bouche avec de la sucrosité et de la chair.

Verre (15cl) :10,00€
Bouteille : 23,00€

Les Fantasmes

Rosé Fantasme

ROSÉ

Cinsault, Grenache

2024

Ce vin, vinifié et élevé en fût de chêne, offre une bouche ronde, grasse et complexe. L'aromatique liée à l'élevage barrique apporte profondeur et richesse, tandis que la finale révèle de délicates notes de caramel beurre salé, gourmandes et persistantes.

Verre (15cl) :12,50€
Bouteille : 48,00€

Blanc Fantasme

BLANC

Chenin, Vermentino, Verdejo

2025

Issu d'une vigne complantée conduite en agroforesterie, ce blanc est vinifié et longuement élevé en demi-muids de bois neuf. Le nez, complexe, mêle fruits blancs et touches subtiles de vanille et de toasté. La bouche est ample et généreuse, d'un beau gras, soutenue par une fraîcheur intacte. Un bois parfaitement maîtrisé et une longueur remarquable.

Verre (15cl) :12,50€
Bouteille : 48,00€

Rouge Fantasme

ROUGE

Elévage de 18 mois
en fût de chêne
100% Syrah

2023

Intense, puissant et fin à la fois, ses arômes se développent avec finesse et beaucoup de complexité; confiture de mûres, bâton de réglisse, pointe torréfiée et touche d'épices.
Un vin fantasmé qui ramène son rouge grenat sur les tables charmées.

Verre (15cl) :12,50€
Bouteille : 48,00€

Red, Red, Wine — 12 €
3 verres de 6cl…rouge de rêve, crapuleuse et Fantasme

La vie en rose — 12 €
3 verres de 6cl de rosé de rêve, crapuleuse rosé et fantasme rosé

Wine is white — 12 €
3 verres de 6cl de blanc de rêve, crapuleuse blanc et fantasme blanc

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, Mangues	
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	