

Carte des vins & Boissons

Demander également notre sélection de vin du mois en rouge, rosé ou blanc au verre ou en 75 cl

APERITIFS REGIONAUX

Muscat	5.00 €	Banyuls (rouge ou blanc)	5.00 €
Maury (blanc ou rouge)	5.00 €	Byrrh	5.00 €
Vieux Banyuls	8.00 €	Byrrh 'Grand Quinquina'	8.00 €
Rivesaltes ambré	5.00 €		

APERITIFS, DIGESTIFS, SODAS & JUS DE FRUITS

Bière Mil.lenari 33 cl (blonde, blanche, ambré)	7.00 €		
Bière Mil.lenari 33 cl I.P.A.	7.00 €		
Bière Mil.lenari 33 cl (citron, cerise, pêche-abricot)	7.00 €		
Bière Pelforth (brune)	6.50 €	Kir maison	5.00 €
Bière Heineken	5.00 €	Kir royal	9.00 €
Bière Leffe	5.00 €	Liqueurs	9.00 €
Pression Pelforth 25 cl	4.00 €	Campari	7.00 €
Distingué 50 cl	7.50 €	Martini (rouge ou blanc)	6.00 €
Coupe champagne	8.50 €	Marc de Banyuls	8.00 €
Baby	5.50 €	Suze	5.00 €
Whisky	9.00 €	Américano	8.50 €
Whisky âge	14.00 €	Pastis ou Ricard	5.00 €
Gin tonic	12.00 €	Sangria	6.00 €
Cognac	9.00 €	Armagnac	9.00 €
Cognac supérieur	12.00 €	Panaché	4.00 €
Alcool blanc	12.00 €	Spritz	8.00 €
Rhum diplomatico Don Papa	12.00 €	Fruits pressés	6.00 €
Oasis tropical	4.00 €	Soda / Frestea	4.50 €
Jus de fruits	4.00 €	Diabolo	4.50 €

CHAMPAGNE

Taittinger	75 cl	75.00 €
------------	-------	---------

EAUX MINERALES / EAUX DE SOURCES

Semillante plate et gazeuse	75 cl	6.00 €	
Eaux minérales plates et gazeuses	100 cl	7.00 €	50 cl 6.00 €
Semillante plate et gazeuse	33 cl	4.00 €	

LES BOISSONS CHAUDES

Café ou Décaféiné NESPRESSO®	2.60 €
Café crème	 5.00 €
Thé ou Infusion	 5.00 €
Chocolat chaud	 5.00 €
Cappuccino	 5.00 €
Café arrosé	 7.00 €
Irish coffee	 10.00 €



Scannez-moi pour connaître nos plats du jour ou pour une visite virtuelle du Café Vienne et découvrez nos salons privés pour vos repas associatifs, professionnels ou pour vos événements familiaux.

VINS EN PICHET

Rouge, rosé	25 cl	6.00 €	50 cl	8.00 €
Blanc	25 cl	7.00 €	50 cl	9.00 €

VERRE DE VIN - ROUGE, ROSE ou BLANC 12cl 5.00 €

ROUGE VINS DE PAYS I.G.P.

Mas Sauvy 'Esprit'	75 cl	26.00 €
Domaine Lafage 'Nicolas'	75 cl	28.00 €

ROUGE COTES DU ROUSSILLON A.O.P.

Château des Hospices 'Artemis'	75 lc	25.00 €	50 cl	20.00 €
Château Valmy	75 cl	34.00 €		
Dom Brial 'L'Etreinte'	75 cl	26.00 €	50 cl	20.00 €
Château Les Pins (villages)	75 cl	36.00 €		
Mas Bécha	75 cl	29.00 €		
Mas Sauvy 'L'Esquive'	75 cl	40.00 €		
Piquemal 'Les Terres Grillées'	75 cl	35.00 €		
Caramany 'Kar Magna'	75 cl	25.00 €	50 cl	20.00 €
Château Nadal Hainaut 'Terres de Quarante'	75 cl	30.00 €		
Tautavel 'Silex'	75 cl	33.00 €		

ROUGE COLLIOURE A.O.P.

Domaine de la Rectorie	75 cl	44.00 €		
Clos de Paulilles	75 cl	39.00 €		
Cuvée des Peintres	75 cl	34.00 €	50 cl	23.00 €

BLANC COLLIOURE A.O.P.

Cuvée des Peintres	75 cl	35.00 €	50 cl	24.00 €
--------------------	-------	---------	-------	---------

BLANC VINS DE PAYS I.G.P.

Piquemal 'Elise'	75 cl	24.00 €	50 cl	20.00 €
D.B. Chardonnay	75 cl	24.00 €		
Mas Sauvy 'Esprit'	75 cl	25.00 €		
Les Roses Blanches de Valmy	75 cl	40.00 €		
Le Canon du Maréchal	75 cl	27.00 €	50 cl	22.00 €

BLANC COTES DU ROUSSILLON A.O.P.

Château des Hospices 'Maïa'	75 cl	25.00 €	50 cl	20.00 €
Mas Bécha	75 cl	27.00 €		
Dom Brial 'L'Etreinte'	75 cl	28.00 €	50cl	23.00 €
Domaine Lafage 'Centenaire'	75 cl	35.00 €		
Piquemal 'Terres Grillées'	75 cl	37.00 €		

ROSE VINS DE PAYS I.G.P.

Mas Sauvy 'L'Esprit'	75 cl	24.00 €
Domaine Lafage 'Coté Rosé'	75 cl	26.00 €

ROSE COTES DU ROUSSILLON A.O.P.

Dom Brial 'L'Etreinte'	75 cl	26.00 €	50 cl	20.00 €
Château Valmy	75 cl	32.00 €		
Rasiguères 'Trémoine'	75 cl	28.00 €		

ROSE COLLIOURE A.O.P.

Clos de Paulilles	75 cl	34.00 €		
Cuvée des Peintres	75 cl	31.00 €	50 cl	20.00 €



Nous fêtons un
demi-siècle de
présence sur la
place Arago !



Ouvert 7 j / 7

Service NON-STOP

Nous fêtons un demi-siècle de présence sur la place Arago !



LES ENTREES (provenance CEE)

Œufs mayonnaise mimosa	7 €
Moules gratinées à l'aïoli	14 €
Melon, jambon Serrano.....	16 €
Tomates du pays, burrata crémeuse, pesto maison.....	16 €
Anchoïade à la catalane (filets d'anchois, lamelles de poivrons rouges et œuf dur)	18 €
Tartare de saumon	19 €
Carpaccio de bœuf, pesto, parmesan, salade.....	20 €
Poke bowl (saumon mariné, wakamé, pois chiches, esperenza, guacamole, tomates cerises, concombre, céréales)	20 €
Assiette de saumon mariné, crème de ciboulette, toast focaccia (pain italien).....	22 €
La planche des amis (à partager ou pas !)	
- (toasts de soubressade, pain tomate, jambon Duroc, chorizo ibérique, esperenza aux 3 laits, pâte de coing)	24 €
Assiette de jambon Bellota ibérique, pain tomate.....	26 €

Les huîtres de Leucate : (x3) 8 € - (x6) 12 € - (x9) 18 € - (x12) 24 €

LES SALADES

	PETITE	GRANDE
Salade de chèvre (samousa de chèvre frais)	11 €	20 €
Salade Café Vienne (filets de volaille, fromage, jambon blanc, œuf, haricots verts, concombres, olives, mesclun)	11 €	20 €
Salade Caesar (salade romaine, filets de poulet, anchois, lardons, œuf, croûtons, parmesan, sauce Caesar)	11 €	20 €
Salade aux deux saumons (mariné, fumé) au St Moret, mesclun.....	12 €	22 €
Salade de St Jacques, beurre d'orange, guacamole.....	14 €	26 €

LES PATES À L'ITALIENNE

Linguinis au pesto maison	19 €
Linguinis aux légumes.....	20 €
Linguinis carbonara (avec lardons et œuf)	20 €
Linguinis jambon bellota espagnol et copeaux de parmesan	24 €
Linguinis de la mer (gambas, calamars, moules)	24 €
Linguinis Café Vienne (chorizo et calamars en persillade)	24 €

SUGGESTIONS DU CHEF (suivant arrivages)

Sardines grillées, garniture au choix..... 19 €

Hamburger du Vienne (steak Angus, confit d'oignon, crème de manchego, cheddar, tomate, salade), garniture au choix 21 €

Coupe de fraises, chantilly10 €

Options végétariennes indiqués avec un cercle vert

PRIX TTC - SERVICE COMPRIS

LE PLAT DU JOUR



Scannez-moi !

17 €

NOUVEAU

Faux-filet escalopé,

sauce secrète du Vienne,

garniture au choix

tous les jours de midi à tard le soir

Service NON-STOP 7j / 7

20 €

MENU

38 €

ENTREE AU CHOIX

Tartare de saumon

ou

Petite salade Café Vienne (filets de volaille, fromage, jambon blanc, œuf, haricots verts, concombres, olives, mesclun)

PLAT AU CHOIX

Filet de loup, vierge de légumes croquants, ratatouille maison

ou

Magret de canard escalopé, sauce saison, gratin dauphinois

DESSERT AU CHOIX

Mousse au chocolat maison

ou

Crème catalane, éclats de touron

MENU ENFANT

10 €

jusqu'à 10 ans

Steak haché, frites

ou

Pizza jambon fromage

ou

Escalope de saumon, garniture au choix

ou

Pâtes carbonara

Glace 2 boules

Boisson (sirop ou jus de fruits)

PIZZAS

Sur place, à emporter ou à partager

Margarita 12 €

Tomate, mozzarella, basilic, origan, olives

Provençale 15 €

Tomate, mozzarella, champignons, ail

Régina 16 €

Tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan, olives

Sicilienne 17 €

Tomate, mozzarella, anchois, câpres ,origan, olives

Calzone (chausson) 17 €

Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, œuf, origan

Souvenir, souvenir 18 €

Tomate, mozzarella, aubergine, jambon blanc, œuf, origan

La Salmone 18 €

Crème fraîche, mozzarella, saumon, burrata, olives

Burrata 18 €

Tomate, mozzarella, burrata, jambon de Parme, roquette, crème balsamique

4 Fromages 18 €

Tomate, gorgonzola, mozzarella, emmental, chèvre, origan, olives

Piquante 18 €

Tomate, mozzarella, chorizo, poivron, origan

Mr Seguin 18 €

Crème fraîche, mozzarella, lard, chèvre, pignons de pin, miel

ALLERGENES A DECLARATION

OBLIGATOIRE

La liste sur les 14 allergènes pouvant être contenus dans nos plats est à votre disposition à la caisse.

MOYENS DE PAIEMENT :

CB Visa, Mastercard, American Express, Union Pay, Electron, Maestro, Cartes tickets restaurant, Chèques Vacances et Espèces.

Nous vous informons que notre établissement n'accepte plus les chèques bancaires ni les tickets restaurant format papier.

PRIX TTC - SERVICE COMPRIS

LES VIANDES

Toutes nos viandes sont accompagnées d'une seule garniture au choix :

salade / gratin dauphinois / frites fraîches / haricots verts / écrasé de pommes de terre / ratatouille

Onglet grillé, sauce Roquefort..... 24 €

Bavette aux échalotes| | |
| --- | --- |
| Tartare de bœuf Charolais au couteau VBF (180g) | 25 € |
| *préparé par nos serveurs ou 'aller-retour'* | |
| Confit de canard, pommes de terre sautées persillées | 25 € |
| Rouelle de rognons de veau grand-mère UE | 25 € |
| Entrecôte grillée, beurre Maître d'Hôtel..... | 26 € |
| Magret de canard entier VF grillé..... | 27 € |
| Magret de canard escalopé, sauce au choix (Roquefort, poivre, saison) | 29 € |

Garniture supplémentaire..... 4 €

*VBF = Viande Bovine Française *VF = volaille / viande Française *UE = Union Européenne. Cuisson à préciser à votre serveur(euse)

LES POISSONS

Moules marinières (suivant arrivage), frites18 €

Filet de loup, vierge de légumes croquants, ratatouille maison..... 25 €

Escalope de saumon pané aux graines de sésame, sauce satay, écrasé de patate douce.... 25 €

Calamars à la planxa aïoli, déglacés au rancio, riz noir 27 €

Morue gratinée à l'aïoli, écrasé de pommes de terre..... 28 €

Tapas planxa (calamars, gambas, moules aïoli), riz noir 29 €

Sole planxa (300g), garniture au choix..... 30 €

Trio de St Jacques, gambas, foie frais de canard poêlé, réduction au Banyuls..... 36 €

FROMAGE

Assortiment du moment.....12 €

LE COIN DU PATISSIER

Tarte aux fruits du jour 8 €

Ile flottante, crème anglaise..... 9 €

Crème catalane, éclats de touron 9 €

Salade de fruits frais10 €

Mel i mato10 €

Mousse au chocolat maison, chantilly10 €

Tarte chaude 'Caroline' aux pommes, glace vanille (arrosée à l'alcool, cuisson 10min.) 11 €

Profiteroles traditionnelles au chocolat chaud.....11 €

Baba du Canigou (liqueur de sapin), tartare d'ananas..... 11 €

Thé gourmand (surprise de pâtisseries).....12 €

Café gourmand NESPRESSO® (surprise de pâtisseries) 12 €

Les coups de ♥ du Roussillon :

'L'Olivier' de Mr Bajard 11 €
(chantilly et abricot, coulis d'abricot, crème légère à l'huile d'olive, pain de gêne au citron, pâte sablée)

'Le Citron' des Givrés de Rivesaltes - Haute Glacerie..... 12 €
(sorbet au citron, crème glacée au citron, granité citron vert/citron jaune/menthe, palet de guimauve vanille de Madagascar)

'La Pêche façon melba' des Givrés de Rivesaltes - Haute Glacerie 12 €
(sorbet pêche jaune, granite framboise, crème glacée à la vanille de Madagascar, sablé aux amandes caramélisées)

LES GLACES

Sorbets 3 boules (framboise, citron, poire, abricot, melon, pêche, mandarine) 9 €

Glaces 3 boules 9 €
(caramel beurre salé, vanille, fraise, chocolat, praliné, café, pistache, miel-nougat, rhum-raisin)

Café ou chocolat liégeois 9 €

Dame Blanche (vanille, chocolat chaud, chantilly) 9 €

Coupe de sorbets arrosés (citron, framboise, poire)10 €

Coupe Catalunya (abricot, pêche, melon, Rivesaltes ambré)10 €

Poire Belle Hélène.....10 €

Mandarine Impériale (3 boules de sorbet mandarine, champagne)10 €