

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 €
Pression Pelforth 25 cl	4.00 €	Liqueurs	9.00 €
Distingué 50 cl	7.50 €	Campari	7.00 €
Coupe champagne	8.50 €	Martini (rouge ou blanc)	6.00 €
Baby	5.50 €	Marc de Banyuls	8.00 €
Whisky	9.00 €	Suze	5.00 €
Whisky âge	14.00 €	Américano	8.50 €
Gin tonic	12.00 €	Pastis ou Ricard	5.00 €
Cognac	9.00 €	Sangria	6.00 €
Cognac supérieur	12.00 €	Armagnac	9.00 €
Alcool blanc	12.00 €	Panaché	4.00 €
Rhum diplomatico Don Papa	12.00 €	Spritz	8.00 €
Fruits pressés	6.00 €	Oasis tropical	4.00 €
Soda / Jus de fruits	4.00 €	Frestea	4.50 €
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 €
Tautavel 'Silex'	75 cl	33.00 €		
Château Nadal Hainaut 'Terres de Quarante'	75 cl	30.00 €		

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 €
Terrine de cèpes au foie gras.....	18 €
Anchoïade à la catalane (filets d'anchois, lamelles de poivrons rouges et œuf dur).....	18 €
Carpaccio de bœuf, pesto, parmesan, mesclun.....	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 (samoussa de chèvre frais, miel, pain d'épices).....	11 €.....	20 €
Salade Café Vienne (aiguillettes de poulet aux céréales, fromage, jambon blanc, œuf, haricots verts, concombres, olives, mesclun).....	11 €.....	20 €
Salade Caesar (salade romaine, aiguillettes de poulet croustillants aux cornflakes, 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)

Ris de veau aux gambas, garniture au choix.....	34 €
Sole planxa (~700g), garniture au choix.....	65 €

● 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

40 €

ENTREE AU CHOIX

Terrine de cèpes au foie gras
ou
Salade aux deux saumons
(Saumon mariné, saumon fumé roulé au St Moret, mesclun)

PLAT AU CHOIX

Morue au miel, écrasé de pommes de terre
ou
Selle d'agneau, jus au thym et romarin,
gratin dauphinois

DESSERT AU CHOIX

Fondant au chocolat (sans gluten), crème anglaise
ou
Baba au rhum, tartare à l'ananas

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 format papier
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

Selle d'agneau, jus au thym et romarin.....	24 €
Onglet grillé, sauce Roquefort.....	24 €
Bavette aux échalotes.....	24 €
Tartare de bœuf Charolais au couteau VBF (180g) préparé par nos serveurs ou 'aller-retour'	25 €
Confit de canard, pommes de terre sautées persillées.....	25 €
Fricassée de rognons de veau au chardonnay UE.....	25 €
Entrecôte grillée, beurre Maître d'Hôtel.....	26 €
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), frites.....	18 €
Sardines grillées, persillées, garniture au choix.....	19 €
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 €
Loup grillé (~ 300g).....	28 €
Morue au miel ou à l'aïoli, écrasé de pommes de terre.....	28 €
Gambas flambées au pastis, garniture au choix.....	29 €
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

Ile flottante, crème anglaise.....	9 €
Crème catalane au touron.....	10 €
Tiramisu maison.....	11 €
Fondant au chocolat (sans gluten), crème anglaise.....	11 €
Tarte chaude 'Caroline' aux pommes, glace vanille (arrosée à l'alcool, cuisson 10min.).....	11 €
Profiteroles traditionnelles au chocolat chaud.....	11 €
Baba au rhum, 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.....	12 €
(chantilly et abricot, coulis d'abricot, crème légère à l'huile d'olive, pain de gène au citron, pâte sablée)	
'Le Citron' des Givrés Haute Glacerie de Rivesaltes.....	14 €
(sorbet au citron, crème glacée au citron, granité citron vert/citron jaune/menthe, palet de guimauve vanille de Madagascar)	
'La Noisette' des Givrés Haute Glacerie de Rivesaltes.....	14 €
(crème glacée à la noisette, croustillant praliné noisette, caramel coulant, guimauve à la vanille de Madagascar)	

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).....	12 €