

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 €
Bière Heineken	5.00 €
Pression Pelforth 25 cl	4.00 €
Distingué 50 cl	7.50 €
Coupe champagne	8.50 €
Baby	5.50 €
Whisky	9.00 €
Whisky âge	14.00 €
Gin tonic	12.00 €
Cognac	9.00 €
Cognac supérieur	12.00 €
Alcool blanc	12.00 €
Rhum diplomatico Don Papa	12.00 €
Fruits pressés	6.00 €
Soda / Jus de fruits	4.00 €
Diabolo	4.50 €
Kir maison	5.00 €
Kir royal	9.00 €
Liqueurs	9.00 €
Campari	7.00 €
Martini (rouge ou blanc)	6.00 €
Marc de Banyuls	8.00 €
Suze	5.00 €
Américano	8.50 €
Pastis ou Ricard	5.00 €
Sangria	6.00 €
Armagnac	9.00 €
Panaché	4.00 €
Spritz	8.00 €
Oasis tropical	4.00 €
Frestea	4.50 €

CHAMPAGNE

Cattier	75 cl	60.00 €
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 €
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	12.00 €



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 cl	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 Sauvy 'L'Esquive'	75 cl	40.00 €		
Piquemal 'Les Terres Grillées'	75 cl	35.00 €		
Caramany 'Kar Magna'	75 cl	25.00 €		
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 €

Cuisine tradition



Ouvert 7 j / 7

Service NON-STOP



LES ENTREES (provenance CEE)

Œufs mayonnaise mimosa.....	6 €
Moules gratinées à l'aïoli.....	12 €
Os à moelle rôti, fleur de sel, pain grillé.....	15 €
Assiette de saumon mariné, crème de ciboulette, toast focaccia (pain italien).....	20 €
Croustillants de gambas enrobées de spaghettis de pommes de terre, sauce chili soja	21 €
La planche des amis (à partager ou pas !)	
- (fouet catalan, pain tomate, jambon Duroc, chorizo ibérique, esperenza aux 3 laits, pâte de coing)	24 €
Terrine de foie gras maison, chutney d'ananas	24 €

LES HUITRES

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

LES SALADES

Salade Café Vienne (aiguillettes de poulet aux céréales, fromage, jambon blanc, œuf, haricots verts, concombres, olives, mesclun)	19 €
Salade Caesar (salade romaine, aiguillettes de poulet croustillants aux cornflakes, boquerones, lardons, œuf, croûtons, parmesan, sauce Caesar)	19 €
Salade de chèvre (cabécou pané au pain d'épices, mesclun, noix, croutons, tomates cerises, miel)	19 €
Salade aux deux saumons (mariné, fumé) au St Moret, mesclun	19 €
Salade gourmande (gésiers de canard, magret fumé, escalope de foie de canard, mesclun)	26 €
Salade de St Jacques, beurre d'orange, guacamole	26 €

LES PATES À L'ITALIENNE

Linguinis au pesto maison	20 €
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 €

SUGGESTIONS DU CHEF (suivant arrivages)

Côte de bœuf vbf env 1.200kg (2pers.).....	75 €
Garniture au choix	

Sardines grillées persillées, garniture au choix	19 €
--	------

Options végétariennes indiqués avec un cercle vert

PRIX TTC - SERVICE COMPRIS

LE PLAT DU JOUR



Scannez-moi !

17 €

Faux-filet escalopé,
sauce secrète du Vienne,
garniture au choix

tous les jours de midi à tard le soir

Service NON-STOP 7j / 7

22 €

MENU

42 €

ENTREE AU CHOIX

Croustillants de gambas enrobées de
spaghettis de pommes de terre, sauce chili soja
ou

Salade gourmande

(gésiers de canard, magret fumé, escalope de foie de canard, mesclun)

PLAT AU CHOIX

Suquet de morue
ou

Demi magret escalopé, sauce saison,
gratin dauphinois

DESSERT AU CHOIX

Fondant au chocolat de Ghana, coulis d'orange amère
ou

Baba au rhum, fruits confits

MENU ENFANT

12 €

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 13 €
Tomate, mozzarella, basilic,
origan, olives

La Végane 16 €
Crème d'artichauts, courgettes
grillées, oignons, graines de
courge

Régina 17 €
Tomate, mozzarella, jambon,
champignons, origan, olives

Sicilienne 18 €
Tomate, mozzarella, boquerones,
câpres ,origan, olives

Calzone (chausson) 18 €
Tomate, mozzarella, jambon
blanc, champignons, œuf, origan

La Chef 19 €
Tomate, mozzarella, tomates
cerises, jambon cuit Duroc truffé,
burrata, salade

Souvenir, souvenir 19 €
Tomate, mozzarella, aubergine,
jambon blanc, œuf, origan

La Salmone 19 €
Crème fraîche, mozzarella,
saumon, olives

4 Fromages 19 €
Tomate, gorgonzola, mozzarella,
emmental, chèvre, origan, olives

Piquante 19 €
Tomate, mozzarella, chorizo,
poivron, origan

Mr Seguin 19 €
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

Onglet grillé, sauce Roquefort	25 €
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 €
Fricassée de rognons de veau au chardonnay UE	25 €
Entrecôte grillée, beurre Maître d'Hôtel.....	28 €
Foie de veau déglacé au vinaigre de sapin des Pyrénées	28 €
Magret de canard (~300g) escalopé, sauce au choix (Roquefort, poivre, saison)	30 €

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 de Galice, frites.....	18 €
Escalope de saumon beurre citronné, pétales de gingembre, écrasé de patate douce.....	25 €
Calamars à la planxa aïoli, riz noir	27 €
Suquet de morue	28 €
Tapas planxa (calamars, gambas, moules aïoli), riz noir	29 €
Trio de St Jacques, gambas, foie frais de canard poêlé, réduction au Banyuls.....	30 €
Petite sole planxa (≈ 300g), garniture au choix.....	36 €

FROMAGE

Assortiment du moment.....	12 €
----------------------------	------

LE COIN DU PATISSIER

Ile flottante, crème anglaise	9 €
Pa d'ous (flan catalan)	9 €
Fondant au chocolat de Ghana, coulis d'orange amère	11 €
Profiteroles au chocolat chaud.....	11 €
Tarte chaude 'Caroline' aux pommes, glace vanille (arrosée à l'alcool, cuisson 10min.)	11 €
Baba au rhum, fruits confits	11 €
Pizza Tiramisu	11 €

Thé gourmand (surprise de pâtisseries)	12 €
Café gourmand NESPRESSO® (surprise de pâtisseries)	12 €

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 €
Mandarine Impériale (3 boules de sorbet mandarine, champagne).....	14 €

'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)	