

Carte des vins & Boissons

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 (blanche)	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

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 arrosé7.00 €
Irish coffee12.00 €



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 €

VIN DU MOIS VINS DE PAYS I.G.P.

Mas Camps (rouge, rosé, blanc)	75 cl	16.00 €
Lafage	75 cl	16.00 €
◆ Rouge 'Côté Sud'		
◆ Rosé 'Côté Rosé'		
◆ Blanc 'Côté Est'		

ROUGE VINS DE PAYS I.G.P.

Mas Sauvy 'Esprit'	75 cl	26.00 €
--------------------	-------	---------

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'Esquine'	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 €	
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 €		

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 €	50 cl	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 €
Lafage 'Miraflores'	75 cl	28.00 €

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 €		

ROSE COLLIOURE A.O.P.

Cuvée des Peintres	75 cl	31.00 €	50 cl	20.00 €
--------------------	-------	---------	-------	---------

Cuisine tradition

DEPUIS 1930

RESTAURANT CAFE VIENNE

Ouvert 7 j / 7

Service NON-STOP

LES ENTREES (provenance CEE)

Œufs mayonnaise mimosa.....	6 €
Moules gratinées à l'aïoli.....	14 €
Moules bouchot marinières (supplément frites +4 €).....	14 €
Tomates à l'ancienne, burrata, huile d'olive et vinaigre de xérès.....	16 €
Carpaccio de bœuf charolais, champignons de Paris, fromage aux trois laits, roquette.....	16 €
Tartare de saumon, mangue, coriandre, citron vert, huile d'olive.....	18 €
Anchoïade catalane, anchois, poivrons rouges grillés, œuf dur.....	18 €

LES HUITRES

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



LES SALADES

Salade Café Vienne (aiguillettes de poulet, tomates, fromage, jambon blanc, œuf, haricots verts, concombres, olives, mesclun).....	17 €
Salade Caesar (salade romaine, aiguillettes de poulet, anchois, lardons, œuf, croûtons, parmesan, sauce Caesar).....	17 €
Salade de chèvre (cabécou, mesclun, noix, tomates, miel).....	17 €
Salade aux deux saumons (mariné, fumé) au St Moret, mesclun.....	19 €
Salade catalane (poivrons rouges grillés, oignon rouge, anchois, œuf dur, jambon Serrano, tomates, mesclun).....	24 €
Salade de St Jacques, beurre d'orange, guacamole.....	24 €

LES PATES À L'ITALIENNE

Linguinis au pesto maison.....	20 €
Linguinis aux légumes.....	20 €
Linguinis carbonara (avec lardons et œuf).....	20 €
Linguinis jambon Serrano et copeaux de parmesan.....	22 €
Linguinis au Roquefort et noix.....	22 €
Linguinis de la mer (gambas, calamars, moules).....	24 €

SUGGESTIONS DU CHEF (suivant arrivages)

Rognons d'agneau persillés, garniture au choix.....	22 €
Foie d'agneau persillée, garniture au choix.....	22 €
Ris d'agneau meunière, garniture au choix.....	25 €
Selle d'agneau grillée, jus au thym et au romarin,.....	26 €
fricassée de fèves	

Options végétariennes indiqués avec un cercle vert

PRIX TTC - SERVICE COMPRIS

LE PLAT DU JOUR



Scannez-moi !

17 €

MENU 39 €

ENTREE AU CHOIX

Tomates à l'ancienne, burrata,
huile d'olive et vinaigre de xérès

ou

Tartare de saumon,
mangue, coriandre, citron vert, huile d'olive

PLAT AU CHOIX

Suquet de maigre (famille du loup)
ou

Selle d'agneau grillée, jus au thym et au romarin,
garniture au choix

DESSERT AU CHOIX

Coupe de fraises (sucre, Banyuls, chantilly)
ou

Croquant au chocolat

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 12 € Tomate, mozzarella	
Reine 13 € Tomate, mozzarella, jambon	
Cipolla 13 € Tomate, oignons, olives noires	
Régina 14 € Tomate, mozzarella, jambon, champignons	
Provençale 14 € Tomate, mozzarella, champignons, ail	
Souvenir, souvenir 15 € Tomate, mozzarella, aubergine, jambon blanc, œuf	
Calzone (chausson) 15 € Tomate, mozzarella, jambon blanc, œuf	
Sicilienne 15 € Tomate, mozzarella, anchois, câpres	
La Végane 15 € Crème d'artichauts, courgettes, aubergines, oignons, tomates cerises, roquette	
Alsacienne 15 € Crème fraîche, lard fumé, oignons, olives noires	
Angéla 16 € Tomate, mozzarella, jambon blanc, chorizo, poivron rouge, œuf	
Mr Seguin 16 € Crème fraîche, chèvre, miel, noix	
3 Fromages 16 € Tomate, chèvre, mozzarella, Roquefort	
La Chef 16 € Tomate, mozzarella, jambon Serrano, burrata, roquette	
Vienne 16 € Crème d'artichauts, mozzarella, jambon blanc, champignons, œuf	
Fruits de mer 17 € Tomate, mozzarella, calamars, moules, persillade	
Salmone 17 € Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, ciboulette	

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

Hamburger du Vienne (steak Angus, crème de manchego, tomate, oignons caramélisés, sauce du Vienne, salade, pain au maïs).....	20 €
Faux-filet grillé, sauce secrète du Vienne.....	22 €
Onglet de bœuf 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 €
Selle d'agneau grillée, jus au thym et au romarin.....	26 €
Entrecôte grillée, beurre Maître d'Hôtel.....	28 €
Foie de veau déglacé au vinaigre de sapin des Pyrénées.....	28 €
Magret de canard grillé, escalopé.....	28 €
Magret de canard 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

Sardines grillées, garniture au choix.....	20 €
Gambas grillées, persillées, garniture au choix.....	25 €
Escalope de saumon beurre citronné, pétales de gingembre, écrasé de patate douce.....	25 €
Suquet de maigre (famille du loup).....	25 €
Calamars à la planxa aïoli, riz noir.....	27 €
Morue à l'aïoli, écrasé de pommes de terre.....	28 €
Tapas planxa (calamars, gambas, moules aïoli), riz noir.....	29 €
Trio de St Jacques, gambas, foie frais de canard poêlé, réduction au Banyuls.....	32 €
Sole à la planxa, garniture au choix.....	36 €

FROMAGE

Assortiment du moment.....12 €

LE COIN DU PATISSIER

Coupe de fraises (sucre, Banyuls, chantilly).....	9 €
Ile flottante, crème anglaise.....	9 €
Pa d'ous (flan catalan).....	9 €
Mel i mato (fromage frais, miel, amandes effilées).....	9 €
Mini crêpes au caramel à l'orange.....	9 €
Tarte aux fruits du jour.....	9 €
Croquant au chocolat.....	9 €
Salade de fruits frais.....	9 €
Profiteroles au chocolat chaud.....	11 €
Tarte chaude 'Caroline' aux pommes, glace vanille (arrosée à l'alcool, cuisson 10min.).....	11 €
Baba au rhum.....	11 €
Petite pizza Tiramisu.....	11 €
Assiette gourmande (tarte aux fruits, mini crêpe, croquant chocolat).....	11 €

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

LES GLACES

Sorbets 3 boules (framboise, citron, poire, mandarine).....	9 €
Glaces 3 boules.....	9 €
(vanille, chocolat, praliné, café, miel-nougat, rousquille)	
Café ou chocolat liégeois.....	9 €
Dame Blanche (vanille, chocolat chaud, chantilly).....	9 €
Coupe abeille (praliné, miel-nougat, raisins secs, miel, chantilly).....	10 €
Coupe Catalunya (glace rousquille, Rivesaltes ambré).....	11 €
Coupe Café Vienne (framboise, poire, salade de fruits frais, coulis de fruits rouges, chantilly).....	11 €
Coupe de sorbets arrosés.....	12 €
↔ Citron, vodka ↔ poire, eau de vie de poire ↔ framboise, eau de vie de framboise ↔ mandarine, liqueur de mandarine	