

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 Mil.lenari IPA 33 cl	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 €	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	12.00 €



Scannez-moi pour connaître nos plats du jour ou pour une visite virtuelle du Café Vienne et découvrez notre salon privé pour vos repas associatifs, professionnels ou pour vos évènements 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.

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 €		
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 €		
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 €	50cl	23.00 €
Domaine Lafage 'Centenaire'	75 cl	35.00 €		
Piquemal 'Terres Grillées'	75 cl	37.00 €		

ROSE VINS DE PAYS I.G.P.

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



Ouvert 7 j / 7

Service NON-STOP



LES ENTREES (provenance CEE)

Œufs mayonnaise mimosa.....	7 €
Moules gratinées à l'aïoli.....	15 €
Moules bouchot marinières (supplément frites +4 €)	15 €
Tomates à l'ancienne, burrata, huile d'olive et vinaigre de xérès.....	17 €
Carpaccio de bœuf charolais, champignons de Paris, fromage aux trois laits, roquette	17 €
Tartare de saumon, mangue, coriandre, citron vert, huile d'olive	20 €
Anchoïade catalane, anchois, poivrons rouges grillés, œuf dur	20 €

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)	19 €
Salade Caesar (salade romaine, aiguillettes de poulet, anchois, lardons, œuf, croûtons, parmesan, sauce Caesar)	19 €
Salade de chèvre (cabécou, mesclun, noix, tomates, miel)	19 €
Salade aux deux saumons (mariné, fumé) au St Moret, mesclun	20 €
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	22 €
Linguinis aux légumes.....	22 €
Linguinis carbonara (avec lardons et œuf)	22 €
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)

Planche des amis (pour 2 personnes)24 €
(jambon Duroc, pain cristal à la tomate, fromage aux 3 laits, pâte de coing, chorizo ibérique, seiches panées à l'aïoli)

Rougets grillés, persillés, garniture au choix28 €

Côte de bœuf VBF environ 1.2 kg (2 personnes), garniture au choix..... 70 €

Options végétariennes indiqués avec un cercle vert

PRIX TTC - SERVICE COMPRIS

LE PLAT DU JOUR



Scannez-moi !

17 €

MENU

40 €

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 13 € Tomate, mozzarella	Reine 14 € Tomate, mozzarella, jambon	Cipolla 14 € Tomate, oignons, olives noires	Régina 15 € Tomate, mozzarella, jambon, champignons	Provençale 15 € Tomate, mozzarella, champignons, ail	Souvenir, souvenir 16 € Tomate, mozzarella, aubergine, jambon blanc, œuf	Calzone (chausson) 16 € Tomate, mozzarella, jambon blanc, œuf	Sicilienne 16 € Tomate, mozzarella, anchois, câpres	La Végane 16 € Crème d'artichauts, courgettes, aubergines, oignons, tomates cerises, roquette	Alsacienne 16 € Crème fraîche, lard fumé, oignons, olives noires	Angéla 17 € Tomate, mozzarella, jambon blanc, chorizo, poivron rouge, œuf	Mr Seguin 17 € Crème fraîche, chèvre, miel, noix	3 Fromages 17 € Tomate, chèvre, mozzarella, Roquefort	La Chef 17 € Tomate, mozzarella, jambon Serrano, burrata, roquette	Vienne 17 € Crème d'artichauts, mozzarella, jambon blanc, champignons, œuf	Fruits de mer 18 € Tomate, mozzarella, calamars, moules, persillade	Salmone 18 € 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) ..	23 €
Faux-filet grillé, sauce secrète du Vienne	25 €
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	26 €
Fricassée de rognons de veau au chardonnay UE	26 €
Selle d'agneau grillée, jus au thym et au romarin.....	26 €
Foie de veau déglacé au vinaigre de sapin des Pyrénées	28 €
Entrecôte grillée, beurre Maître d'Hôtel	29 €
Magret de canard grillé, escalopé	30 €
Magret de canard escalopé, sauce au choix (Roquefort, poivre, saison).....	31 €

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.....	23 €
Suquet de maigre (famille du loup).....	25 €
Gambas grillées, persillées, garniture au choix	28 €
Escalope de saumon beurre citronné, pétales de gingembre, écrasé de patate douce	28 €
Calamars à la planxa aioli, riz noir	28 €
Morue à l'aïoli, écrasé de pommes de terre	30 €
Tapas planxa (calamars, gambas, moules aioli), riz noir	30 €
Trio de St Jacques, gambas, foie frais de canard poêlé, réduction au Banyuls	32 €
Sole à la planxa, garniture au choix.....	38 €

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	