

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	4.50 €	Fretea	4.50 €
Diabolo	4.50 €	Jus de fruits	4.00 €

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 notre salon privé 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.

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 €	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.

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 €
--------------------	-------	---------	-------	---------

Le Café Vienne, ouvert 7j / 7,
vous accueille en service
NON-STOP de midi à tard le soir





LES ENTREES (provenance CEE)

Œufs mayonnaise mimosa.....	7 €
Moules gratinées à l'aïoli.....	15 €
Terrine forestière, cornichons, pain grillé	18 €
Anchoïade catalane, anchois, poivrons rouges grillés, œuf dur	20 €
Assiette de saumon mariné, crème de ciboulette, toast de focaccia (pain italien)	21 €

LES HUITRES

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



LES SALADES

Salade Café Vienne (aiguillettes de poulet, tomates, fromage, jambon blanc, œuf, haricots verts, concombres, olives, mesclun)	20 €
Salade Caesar (salade romaine, aiguillettes de poulet, anchois, lardons, œuf, croûtons, parmesan, sauce Caesar)	20 €
Salade de chèvre (cabécou, mesclun, noix, tomates, miel)	20 €
Salade aux deux saumons (mariné, fumé) au St Moret, mesclun	20 €
Salade du vendangeur (raisins, magret fumé, champignons, tomates, salade)	24 €
Salade de St Jacques, beurre d'orange, guacamole	24 €

LES PATES À L'ITALIENNE

Linguinis au pesto maison	23 €
Linguinis aux légumes.....	23 €
Linguinis carbonara (avec lardons et œuf)	23 €
Linguinis jambon Serrano et copeaux de parmesan	23 €
Linguinis au Roquefort et noix.....	23 €
Linguinis de la mer (gambas, calamars, moules).....	26 €

SUGGESTIONS DU CHEF (suivant arrivages)

Ris de veau meunière VBF, garniture au choix	38 €
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)	
Poulpe au paprika fumé, garniture au choix	32 €

Options végétariennes indiqués avec un cercle vert

PRIX TTC - SERVICE COMPRIS

LE PLAT DU JOUR



Scannez-moi !

18 €

MENU

40 €

ENTREE AU CHOIX
Assiette de saumon mariné,
crème de ciboulette, toast de focaccia(pain italien)
ou
Terrine forestière,
cornichons, pain grillé

PLAT AU CHOIX
Filet de loup, (gambas et moules)
jus de crustacés, riz noir
ou
Magret de canard escalopé, sauce forestière,
gratin dauphinois

DESSERT AU CHOIX
Tarte aux fruits
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 Tomate, mozzarella	13 €
Reine Tomate, mozzarella, jambon	14 €
Régina Tomate, mozzarella, jambon, champignons	15 €
Provençale Tomate, mozzarella, champignons, ail	15 €
Souvenir, souvenir Tomate, mozzarella, aubergine, jambon blanc, œuf	16 €
Calzone (chausson) Tomate, mozzarella, jambon blanc, œuf	16 €
Sicilienne Tomate, mozzarella, anchois, câpres	16 €
La Végane Crème d'artichauts, courgettes, aubergines, oignons, tomates cerises, roquette	16 €
Alsacienne Crème fraîche, lard fumé, oignons, olives noires	16 €
Angéla Tomate, mozzarella, jambon blanc, chorizo, poivron rouge, œuf	17 €
Mr Seguin Crème fraîche, chèvre, miel, noix	17 €
3 Fromages Tomate, chèvre, mozzarella, Roquefort	17 €
La Chef Tomate, mozzarella, jambon Serrano, burrata, roquette	17 €
Fruits de mer Tomate, mozzarella, calamars, moules, persillade	18 €
Salmone Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, ciboulette	18 €
Williams Poire, Roquefort, noix	18 €

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 burger) ...	24 €
Faux-filet grillé, sauce secrète du Vienne	26 €
Onglet de bœuf grillé, sauce Roquefort	26 €
Tartare de bœuf Charolais au couteau VBF (180g)	26 €
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 €
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 (Forestière, 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

Filets de loup, (gambas et moules) jus de crustacés, riz noir.....	25 €
Gambas grillées, persillées, garniture au choix	30 €
Escalope de saumon beurre citronné, pétales de gingembre, écrasé de patate douce	30 €
Calamars à la planxa aïoli, riz noir	30 €
Morue à l'aïoli, écrasé de pommes de terre	30 €
Tapas planxa (calamars, gambas, moules aïoli), 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

Ile flottante, crème anglaise	10 €
Pa d'ous (flan catalan)	10 €
Mel i mato (fromage frais, miel, amandes effilées)	10 €
Mini crêpes au caramel à l'orange.....	10 €
Tarte aux fruits du jour	10 €
Croquant au chocolat	10 €
Profiteroles au chocolat chaud	11 €
Tarte chaude 'Caroline' aux pommes, glace vanille (arrosée à l'alcool, cuisson 10min.)	11 €
Baba au rhum.....	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	10 €
Dame Blanche (vanille, chocolat chaud, chantilly)	10 €
Coupe abeille (praliné, miel-nougat, raisins secs, miel, chantilly)	11 €
Coupe Catalunya (glace rousquille, Rivesaltes ambré).....	11 €
Coupe de sorbets arrosés	12 €
↔ Citron, vodka ↔ poire, eau de vie de poire ↔ framboise, eau de vie de framboise ↔ mandarine, liqueur de mandarine	