



CAFÉ VIAN RESTAURANTS

LISZT FERENC TÉR

1061 Budapest, Liszt Ferenc tér 9.

GOZSDU UDVAR

1075 Budapest, Király utca 13.

CHERS CLIENTS

Nous sélectionnons nos ingrédients avec soin, et nos plats sont préparés selon les commandes, dans nos cuisines. C'est pourquoi, les temps de préparation peuvent varier en fonction de l'affluence. Soyez sûrs que nous faisons tous nos efforts pour vous servir dans un délai raisonnable.

Le prix des demi-portions est 70% du prix d'une portion normale. Le service (pourboire usuel en Hongrie) n'est pas inclus dans le prix. Nous recommandons 12 à 15% de pourboire (usage en Hongrie).

Nos prix sont en Forints hongrois, TTC.

Adressez vous à votre serveur, si vous avez des questions à propos des éléments allergènes.

Les plats marqués **V** sont végétariens.

Les plat marqués  sont épicés.

! Consommer des produits de la mer, oeufs et viandes crus ou mi-cuits augmente le risque de problèmes gastriques.

HORAIRES D'OUVERTURE

Tous les jours de 09h à 01h

MANAGERS

Péter Városi, Eszter Zink, Csaba Czigler

CHEFS

András Kodák, Krisztián Hajós, Máté Dudar

NOS COCKTAILS SONT PRÉPARÉS PAR

Sándor Garzó, Szabina Oláh Soltész

NOS VINS SONT SÉLECTIONNÉS PAR

Lívia Kiss

LES PETITS DÉJEUNERS

- 01 AMÉRICAIN..... 4 230

2 dl de jus d'oranges pressées, omelette ou oeufs, boisson chaude au choix
- 02 ANGLAIS..... 4 250

ham&eggs, saucisse, haricots à la tomate, pain
- 03 FRANCAIS V..... 3 350

viennoiserie, confiture, beurre, toasts, boisson chaude au choix
- 04 FITNESS V..... 3 350

Granola fait maison avec yaourt frais et fruits de saison
- 05 GUACOMOLE..... 4 530

Guacamole crémeux sur pain au levain grillé, saumon fumé, câpres, aneth frais, citron vert
- 06 BRÉSILIEN..... 3 750

pamplemousse, salade de fruits, 2 dl de jus de fruits frais
- 07 VIENNOIS..... 3 750

2 saucisses viennoises, moutarde de Dijon ou crème de raifort, salade de pommes de terre, pain complet, boisson chaude au choix
- 09 HONGROIS..... 3 890

jambon, chorizo, salami, fromage, oeuf dur, poivron, tomate, beurre, raifort
- 10 MIAMI..... 4 210

bagel, beurre, saumon fumé, crème de fromage, câpres, oignon, salade
- 11 BELGE..... 4 210

gaufre belge au nutella, banane, chantilly et noix
- 12 SUCRÉ..... 3 650

crêpes américaines au mascarpone aux fraises



13 CHAMPAGNE

Chacun de nos petits déjeuners peut être servi avec un kir royal, un mimosa, un Testarossa

2 050

Avec un Prosecco ou un Prosecco Rosé

1 dl

1 550

Les Viennoiseries – cuites sur place

- 1 English muffin (nature) 980

2 Croissant 1150

au chocolat / à la confiture

3 Croissant nature 1050
- 4 Corbeille de 3 viennoiseries 3050

5 Demi-baguette (nature) 980

6 Bagel 870

7 Beurre 8 Confiture

9 Nutella 10 Crème de fromage +550

LES RECETTES SPÉCIALES

- 01 OMELETTE MEDITERRANÉE..... 3 270

3 oeufs, courgettes, poivrons, tomates séchées, oignons
- 02 OMELETTE CAMPAGNARDE..... 3 450

3 oeufs, chorizo, oignon, pomme de terre
- 03 GRANDE OMELETTE CAMPAGNARDE..... 3 750

4 oeufs, chorizo, oignon, pomme de terre
- 04 OMELETTE FITNESS..... 3 030

les blancs de 3 oeufs, jambon ou champignons
- 05 LES OEUFs POCHÉS DU CAFÉ VIAN..... 3 790

rösti, épinards, sauce hollandaise 20-25 minutes de préparation
- 06 OEUFs BROUILLÉS À LA HONGROISE, AU LECSÓ 2 950
- 07 OMELETTE AUX FRUITS DE MER..... 3 270

3 oeufs, saumon fumé, crevettes, moules
- 08 SAUMON BENEDICTE..... 5 190

saumon fumé, épinards, 2 œufs pochés, petit pain grillé, sauce hollandaise 20-25 minutes de préparation
- 09 OEUFs BROUILLÉS À LA HONGROISE, AU LECSÓ (proche de la ratatouille), ET AU FOIE GRAS 6 250



10 Pain perdu à la hongroise 2 450

à l'ail, à la confiture ou au sirop d'érable

LES RECETTES CLASSIQUES

3 OEUFs, NATURE

sur le plat, brouillés, omelette, à la coque

2 170

HAM & EGGS 2 590

3 OEUFs, COMME VOUS VOULEZ

avec 2 ingrédients

2 890

INGRÉDIENTS

jambon, fromage, champignons, poulet, tomate, saumon, légumes grillés, bacon

INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES

650



LES ENTRÉES FROIDES
ET CHAUDES

- 01

PITA V

..... 2 150

pita assaisonné à l'ail et à l'huile de piment
- 02

NACHOS V

.....3 080

servis avec 2 sauces au choix: une salsa mexicaine / une sauce de Cheddar Jalapeño / une crème d'avocat
- 03

PAINS GRILLÉS À L'AIL ET AU FROMAGE V

..... 2 690
- 04

BRUSCHETTA À LA TOMATE V

..... 3 350
- 05

ASSORTIMENT DE BRUSCHETTAS

..... 3 350

tomate, jambon de Parme et olives
- 06

CARPACCIO DE JAMBON DE PARME

..... 4 680

salade au vinaigre balsamique, copeaux de parmesan
- 07

SALADE CAPRESE V

..... 5 130

burrata di bufala, tomate, sauce pesto
- 08

TERRINE DE FOIE GRAS AU TOKAJ

..... 9 630

chutney de fruits et brioche
- 09

SALADE CAPRESE AU JAMBON DE PARME

... 5 950

burrata di bufala, tomate, sauce pesto, jambon de Parme
- 10

CAVIAR D'AUBERGINE V

..... 3 650

légumes marinés servies avec toasts et pita
- 11

ASSIETTE TOSCANNE VÉGÉTARIENNE V

.... 5 150

crème d'artichaud et aubergine, tomates séchées, courgettes et aubergine grillées, olives, parmesan, servie avec toasts et pita
- 12

ASSIETTE IBÉRIQUE

..... 5 610

jambon serrano, chorizo et salami espagnols, olives, beurre
- 13

CARPACCIO DE BOEUF

..... 5 950

salade ruccola, copeaux de parmesan + truffes 7450
- 14

STEAK TARTARE À LA HONGROISE 100/150G

5 130/6 850
- 15

STEAK TARTATRE À LA FRANÇAISE

..... 6 690

avec des câpres, des frites et de la salade verte
- 16

SAUMON FUMÉ

..... 5 150

crème de raifort
- 17

ASSIETTE HONGROISE

..... 5 470

jambon fumé, saucisse Mangalitsa, salami, fromage, œufs durs, paprika, tomate, beurre, raifort crémeux, fromage blanc à tartiner
- 18

AILERONS DE POULET

..... 4 510/5 950/7 160

pommes au four (6/10/14) avec sauce piquante / fromage bleu / céleri
- 19

GRATIN DE CHAMPIGONS V

..... 3 810

cèpes, chanterelles, pleurottes, de Paris, avec des courgettes grillées, haricots verts au four 20-25 minutes de préparation
- 20

RONDELLES DE CALAMARS FRITS

..... 3 190

avec mayonnaise à l'ail

QUICHE DU JOUR

CRUDITÉS
/DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR/
3450

L SOUPES

- 1

Soupe de champignons à la hongroise V

2650
- 2

Soupe Goulache, typiquement hongroise

2990
- 3

Soupe épaisse de dinde à l'estragon, fromage fondu

2690
- 4

Soupe froide de fruits de saison V

2490
- 5

Soupe à la crème d'ail V

2490
- 6

Soupe piquante au poulet et aux arachides

2490
- 7

Soupe hongroise type "Pot au feu"

2850

8 VELOUTÉ DU JOUR V
2490
(demander à votre serveur)

19 ASSIETTE FROIDE POUR 2 PERSONNES

steak tartare, pâté de foie d'oie, jambon fumé Mangalitsa, fromage, œuf dur, saucisse Mangalitsa, tomates, oignons, beurre, cretons de porc, fromage blanc à tartiner
12 510

fromages

- 1

FROMAGE GOURMANT (120g)

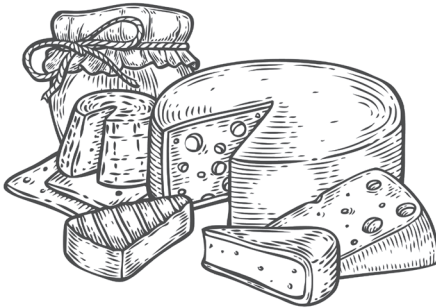
petite assiette de fromages français, confiture d'oignons, toasts

3 290
- 2

ASSORTIMENT DE FROMAGES HONGROIS ET FRANÇAIS

toasts (2 personnes)

5 850



S SALADES

Nos salades sont copieuses, elles valent bien un plat principal.
Servies avec des toasts. Nos plats peuvent être accompagnés de pain ou toast sans gluten,
si vous le souhaitez, 420 Ft / tranche



LES SALADES PRÉFÉRÉES

1 CARPACCIO DE MAGRET DE CANARD AU FOIE GRAS POÉLÉ

salade verte assaisonnée
à l'huile d'olive parfumée à la
truffe, copeaux de parmesan,
oeuf de caille
6 650

2 SALADE D'ASPERGES

avec burrata, tomates cerises
au four et pignons de pin grillés
poché et pignons de pin
5 890

3 STEAK DE THON GRILLÉ AU GINGEMBRE ET AU MIEL

salades vertes
6 390

01 CÉSAR AU POULET 4 950
Salade romaine, tomates, sauce César, poulet, mouillettes au pesto

02 GRECQUE V 4 290
Salade verte, tomate, poivron, concombre, oignons,
feta et crème de feta, tapenade, citron

03 CÉSAR AUX SCAMPIS..... 5 950

04 CANARD 5 270
Salade mixte parfumée, émincés de magrets de canard,
pommes cuites, noix

05 CHÈVRE CHAUD..... 5 390
sur toast, roquette et tomates confites

06 NIÇOISE 4 790
Salade mixte fraîche, tomates, pomme de terre, olives,
oeuf dur, thon, haricots, vinaigrette

07 SUISSE..... 4 490
Salade verte, toast au fromage de chèvre, olives, noix, tomates séchées

08 NORVÉGIENNE 5 490
Salade verte, tomates séchées, saumon fumé, citron, oeuf dur

09 HAWAIIENNE..... 4 690
Salade verte, concombre, poivron, pomme, ananas,
suprême de volaille grillé, fromage rapé, sauce César

10 MONTMARTRE 4 790
Salade verte, tomate, noix, oeuf dur, fromage, poulet grillé,
vinaigrette

11 BOEUF..... 7 650
émincés de filet de boeuf sauce moutarde, sur un lit de salade,
copeaux de parmesan

12 TRANCHES DE FOIES GRAS POÊLÉES 8 350
sur salade, avec des pommes cuites, noix grillées

T PÂTES ET SAUCES

01 Lasagnes
5 290

02 Pâtes Paccheri à la sauce tomate,
burrata et pignons de pin grillés V
6 190

LES PÂTES ÉPICÉES

03 Tagliatelles, émincés de poulet, sauce
piquante, éclats d'arachides
5 490

04 Tortellini aux épinards et ricotta,
ail et à la sauce tomate
piquante V
6 290

05 Penne, émincés de filet de boeuf,
légumes grillés, sauce piquante au soja
7 390

06 Spaghetti assaisonnés à l'ail, aux
tomates et au chili avec des langoustines
géantes
6 850



Choisissez vos pâtes et votre sauce
Penne / Spaghetti / Pâtes vertes

01 Sauce Renaissance 5 190
poulet, champignons, carottes,
courgettes, vin blanc et soja

02 Sauce Arrabbiata 4 290
olives noires, câpres,
sauce tomate piquante

03 Sauce „Café Vian” 5 290
poulet, olives, sauce tomate épicée

04 Sauce tomate et parmesan V
4 090

05 Sauce champignons à la crème V
aux tomates séchées, ail et basilic
4 850

06 Sauce aux deux fromages
chèvre et bleu
V 4 290

07 Sauce saumon fumé à la
crème 5 970

08 Spaghetti bolognaise
(sauce maison, au bœuf) 5 350

PLATS PRINCIPAUX

CS LES PLATS
À BASE DE POULET

O1 • SUPRÊME DE VOLAILLE GRILLÉ
À LA MODE „VIAN” 5 390
ratatouille, zestes de citron confits, olives
pomme de terre paillasson



O2 •POULET
AU PAPRIKA 5 770
gnocchi

O3 •POULET SAUCE MIEL-CHILI 5 390
purée de pommes de terre au parmesan



O4 •POULET-MOZZARELLA 6 050
gratin de pomme de terre, sauce au vin blanc

O5 •ROULADES DE POULET 5 730
farcies aux aubergines et parmesan,
coulis de tomate, pommes au four

O6 •RAGOUT DE POULET
À LA MOUTARDE
ET À L' ESTRAGON 4 970
riz ou légumes grillées

O7 •BLANC DE POULET AU ROMARIN 6 190
pâtes paccheri à la sauce tomate, burrata

H POISSONS

O1 STEAK DE THON ROUGE SAUCE
MIEL ET GINGEMBRE
LÉGUMES GRILLÉS AU PESTO
7 650

O2 PAPILLOTE DE SAUMON
NORVÉGIEN MARINÉ AUX OIGNONS
NOUVEAUX
au citron vert et soja, servi avec des asperges
et du ris jasmin vapeur
7 650

O3 SAUMON NORVÉGIEN GRILLÉ
beurre citronné, légumes grillées
7 650



O4 MOULES MARINIÈRE
au vin blanc, échalotes servies avec des frites
7 650

O5 ASSIETTE DE LA MER POUR 2
23 890
bouquets, moules, steak de thon, saumon grillé,
légumes grillés, salade verte, frites

» LES PLATS Á BASE DE CANARD ET DE FOIE GRAS D'OIE «

12 MAGRET
À LA HONGROISE
ratatouille, pommes
paillasson
7 390

13 MAGRET
À LA MODE "VIAN"
foie gras poêlé, ratatouille,
olives, pommes paillasson
9 170

O1 CONFIT DE CANARD 7 760
gnocchis sauce moutarde à l'ancienne, choux braisé au vin blanc

O2 •MAGRET DE CANARD GRILLÉ..... 7 260
sauce orange-miel, croquettes

O3 •MAGRET DE CANARD 7 290
en croute piquante, pommes au four

O4 MIGNON DE FOIE GRAS POÊLÉ..... 14 990
aux pommes caramélisées, panacota au celeri

O5 FOIE GRAS À LA HONGROISE14 090
ratatouille, pommes au four

* M SPÉCIALITÉS DE BOEUF, *
PORC ET AGNEAU

O1 •ESCALOPE DE PORC À LA
VIENNOISE 5 990
chips maison et frites
ou salade de pommes de terre

O2 FILET DE BOEUF À LA MEXICAINE
(18/30 DKG) 11 990 / 16 790
sauce au poivre-chili, maïs grillé,
pommes au four

O3 FILET DE BOEUF
SAUCE POIVRE-COGNAC
ratatouille, pommes au four
(18/30 DKG) 12 090 / 16 950

O4 FILET DE BOEUF
À LA HONGROISE
(18/30 DKG) 14 450 / 18 900
foie gras poêlé, ratatouille, pommes au four

O5 STEAK AU SAINT-NECTAIRE
FONDANT
(18/30 DKG) 11 790 / 16 990
pommes de terre grilles au miel

O6 •L'ASSIETTE DES AMIS
POUR 2 OU POUR 4 14 950 / 27 790
composées de vos grillades préférées,
poulet, canard, porc

O7 CARRÉ D'AGNEAU,
À L'AIL ET AU ROMARIN 10 700
en croûte, légumes grillés, sauce au poivre

•RAGOÛT DE
BOEUF À LA
HONGROISE,
GNOCCHI

6 170

H LES HAMBURGERS MAISON À LA VIANDE DE BOEUF

Nos hamburgers sont servis avec des frites ou des pommes au four – Sauce au choix.

- O1 NEW YORK.....

5350

steak haché, bacon, tomate, salade romaine, Cheddar, oignon, sauce hamburger maison
- O2 VIAN DELUX.....

7090

double steak haché, bacon, tomate, salade romaine, double Cheddar, oignon, sauce hamburger maison
- O3 BURGER MEXICAIN.....

5890

Steak haché, Jalapeno sauce mexicaine, bacon, tomate, salade romaine, Cheddar, oignons, sauce hamburger maison



O4 HAMBURGER AU BLEU 5590
hamburger classique, avec compote d'oignons au Tokaj et raisins secs, fromage bleu et salade roquette



- O5 BOMBE HAMBURGER AU FROMAGE CHEDDAR ET AU JALAPEÑO.....

5690

servi avec nachos et patate douce, oignons, Cheddar, sauce hamburger maison

SZ SANDWICHES GRILLÉS



È SNACK
APRÈS 23:30



- O1 ARDÈCHE.....

3600

paté maison servi sur des toasts aux fromages, grillés
- O2 MARGARETA V.....

3600

tomate, fromage, pesto, sur pain
- O3 VIAN V.....

3600

crème de champignons, fromage, sur pain
- O4 CROQUE MONSIEUR.....

4390
- O5 CROQUE MADAME.....

4290
- O6 CLUB.....

4400

laitue, tomate, bacon, jambon, mayonnaise sur pain
- O7 CALIFORNIA.....

4890

laitue, tomate, poulet grillé, sauce César sur pain
- O8 BAGATELLE.....

4390

ciabatta, poulet, tomate, mozzarella
- O9 STEAK SANDWICH.....

6930

ciabatta, emincé de filet de boeuf, oignons, tomates
- O1 ASSORTIMENT DE FROMAGES HONGROIS ET FRANÇAIS, TOASTS (2 PERSONNES).....

5850
- O2 SALADE CAPRESE AU JAMBON DE PARME.....

5950

mozzarella, tomate, sauce pesto, jambon de Parme
- O3 SAUMON FUMÉ, CRÈME DE RAIFORT.....

5150
- O4 SOUPE DE CHAMPIGNONS À LA HONGROISE V.....

2650
- O5 SOUPE ÉPAISSE DE DINDE À L'ESTRAGON, FROMAGE FONDU.....

2690
- O6 CÉSAR AU POULET, FAÇON CAFÉ VIAN.....

4950

Salade romaine, sauce César, poulet, mouillettes au pesto
- O7 RAGOÛT DE BOEUF À LA HONGROISE, GNOCCHI.....

6170
- O8 MILAN.....

3590

Jambon de parme, mozzarella, pesto sur ciabatta
- O9 POULET AU PAPRIKA.....

5770

gnocchi

10 SOUPE GOULACHE, TYPIQUEMENT HONGROISE 2990

K ACCOMPAGNENTS EN SUPPLÉMENTS

- O1 EPINARDS À L'AIL.....

1750
- O2 FRITES.....

1550
- O3 POMMES STEAK ÉPICÉES.....

1550
- O4 CROQUETTES.....

1490
- O5 SALADE MIXE À LA VINAIGRETTE.....

1890
- O6 SALADE DE POMME DE TERRE-MAYONNAISE.....

1650
- O7 SALADE DE TOMATES AU BASILIC.....

1550
- O8 GRATIN DE POMMES DE TERRE.....

2050
- O9 LÉGUMES GRILLÉS.....

1890
- O10 RIZ.....

1390
- O11 ASSORTIMENTS DE PICKELS.....

1250
- O12 HARICOTS VERTS À L'AIL AVEC HUILE D'OLIVE, CITRON ET PARMESAN.....

1950

Consommer des produits de la mer, oeufs et viandes crus ou mi-cuits augmente le risque de problèmes gastriques

D DESSERTS MAISON

La vitrine des desserts maison est à votre disposition...

00 AFFOGATO ESPRESSO 2 390
avec glace à la pistache ou à la vanille

01 CAFÉ GOURMAND 1 950
café de votre choix accompagné d'une petite portion
de notre tarte du jour

02 FONDANT AU CHOCOLAT SAUCE VANILLE .. 2 850
20-25 minutes de préparation

03 CRÈME BRÛLÉE 2 650
aux fruits de saison

04 • MILLE-FEUILLE À L'ITALIENNE 2 650
gaufrettes, crème patissière, fraises

05 MOUSSE AU CHOCOLAT 2 650
aux zestes d'orange

06 • CRÊPES AUX POMMES ET À LA CANELLE .. 2 650
avec une boule de glace à la vanille

07 MOUSSE DE MASCARPONE AUX FRAISES 2 650

08 • BEIGNET AU FROMAGE BLANC..... 2 650
sauce cannelle-cerise 15 minutes de préparation

09 • TARTE AUX POMMES 2 650
glace vanille

10 • TARTE AU CITRON TRADITIONNELLE 2 650

11 • GÂTEAU AU MASCARPONE 2 650
coulis de framboise

12 • SALADE DE FRUITS DE SAISON 2 650

13 • PROFITEROLLES ITALIENNES 2 750

14 • DESSERT HONGROIS SOMLO 2 650
génoise, crème vanille, raisins secs, sauce chocolat

15 DESSERT HONGROIS SOMLO 2 950
avec de la glace au chocolat

16 • PURÉE DE CHATAÎGNES, CRÈME CHANTILLY 2 650

17 ASSORTIMENT DE 3 MINI-DESSERTS 3 290
interrogez votre serveur sur l'offre du moment

18 CARPACCIO ANANAS..... 3 090
au sorbet citron et zestes confits (sans gluten ni lactose)

19 PÉCHÉ MIGNON
desserts sans sucre ni gluten

2 750

Demander à votre serveur

19 "FROMAGE GOURMANT" 3 290
petite assiette de fromages français, confiture d'oignons – 120g



Desserts
à minuit

10 TARTE
AU CITRON
TRADITIONNELLE
2 650

07 MOUSSE DE
MASCARPONE AUX
FRAISES
2 650

11 GÂTEAU AU
MASCARPONE, COULIS
DE FRAMBOISE
2 650

05 MOUSSE AU
CHOCOLAT AUX
ZESTES D'ORANGE
2 650

09 TARTE
AUX POMMES,
GLACE VANILLE
2 650

COUPES
GLACÉES

01 RIVIERA 2 650
glaces fraise, sorbet mangue-
ananas, sorbet citron, feuilles de
menthe, cigarette russe, ananas
frais

02 ZAZIE 2 650
glaces pêche, vanille, salade de
fruit, chantilly

03 FRAISE 2 650
fraises fraîches, glace vanille et
fraise, sauce aux fraises, chantilly

04 VIAN 2 650
glaces caramel, vanille, chocolat,
chantilly, cigarette russe, liqueur
de café, noisette, sauce au
caramel, biscuit à la cuiller

05 CHANSON 2 650
glaces noix, chocolat, tiramisu,
liqueur de cacao, chantilly, biscuit
à la cuiller, noix

06 BANANA SPLIT 2 650

07 RASPUTIN 2 650
sorbet citron, feuilles de menthe,
vodka

H SPECIALITÉS HONGROISES

- 01 ASSIETTE HONGROISE 5 470

jambon, chorizo, salami, fromage, oeuf dur, poivron, tomate, oignon, raifort, beurre
- 02 STEAK TARTARE À LA HONGROISE AVEC DES TOAST 100G/150G 5 130/6 850
- 03 ASSIETTE FROIDE POUR 2 PERSONNES 12 510

steak tartare, foie gras, jambon fumé, fromage, oeufs durs, chorizo, tomates, oignons, beurre
- 04 TERRINE DE FOIE GRAS AU TOKAJ 9 630

chutney de fruits et brioche
- 05 SOUPE GOULACHE, TYPIQUEMENT HONGROISE 2 990
- 06 SOUPE DE CHAMPIGNONS À LA HONGROISE V 2 650
- 07 ESCALOPE DE PORC À LA VIENNOISE 5 990

chips maison ou salade de pommes de terre
- 08 POULET AU PAPRIKA 5 770

gnocchi
- 09 MAGRET À LA HONGROISE 7 390

ratatouille, pommes paillason
- 10 MAGRET À LA MODE "VIAN" AU FOIE GRAS POÊLÉ 9 170

foie gras poêlé, ratatouille, olives, pommes paillason
- 11 ESCALOPES DE FOIE GRAS POÊLÉ À LA HONGROISE 14 090

ratatouille, pommes au four
- 12 RAGOÛT DE BOEUF À LA HONGROISE, GNOCCHI 6 170
- 13 FILET DE BOEUF À LA HONGROISE (18/30 DKG) 14 450 / 18 900

foie gras poêlé, ratatouille, pommes au four
- 14 CARRÉ D'AGNEAU, À L'AIL ET AU ROMARIN 10 700

en croûte feuilletée, légumes grillés, sauce au poivre
- 15 CRÊPES AUX POMMES ET À LA CANNELLE 2 650

avec une boule de glace à la vanille
- 16 DESSERT HONGROIS SOMLO 2 650

génoise, crème vanille, raisins secs, sauce chocolat

Le menu classique hongrois du Café Vian
11900

- 03 Soupe épaisse de dinde à l'estragon

fromage fondu

ou
- 05 Soupe Goulache, typiquement hongroise

- 09 Magret à la hongroise

ratatouille, pommes paillason

ou

Médallions de porc au Lecsó (ratatouille hongroise)

ou
- 11 Ragoût de boeuf à la hongroise

gnocchi

- 15 Crêpes aux pommes et à la cannelle

avec une boule de glace à la vanille

ou

- 16 Dessert hongrois Somlo

génoise, crème vanille, raisins secs, sauce chocolat

+ un verre de Tokaji szamorodni et un boisson non-alcoolisée

14350

LES RAFRAÎCHISSEMENTS
MAISONS

	3 dl	5dl	1l
01 LIMONADE VIAN NATURE	1390	1820	3600
02 LIMONADES AROMATISÉ	1450	2050	3800
fraise, sureau, cerise, pomme verte, mangue, melon, aïrelles, abricot, menthe, rose-basilic, mangue-chili, pomme-cannelle, gingembre- amarena, fraise-romarin			
03 THÉ GLACÉ	1390	1820	3890
fraise, pêche ou thé vert			
04 ORANGE OU PAMPLEMOUSSE PRÉSSÉ			
2dl/1300	3dl/1950	5dl/3250	1l/6500
05 CITRON VERT PRÉSSÉ			
2dl/2200	3dl/3300	5dl/5500	1l/11000
06 SIROP DE FRAMBOISE OU DE SUREAU			
3dl/880	5dl/1360		

NOTRE LIMONADE ALCOOLISÉE	5DL	1L
LIMONADE À L'EAU DE VIE DE PASTÈQUE	2890	5650
Eau de vie de pastèque, sirop de pastèque, soda, citron		

MILK SHAKE 3 dl / 5dl

01 MILK SHAKE MAISON	1410	2340
Banane, vanille-amande, chocolat- noisette, tropicale		
02 FRAMBOISE	1790	2730
03 FRAISE	1790	2730
04 GREEN LIFE	1790	2730
céleri, persil, pomme verte, concombre		

SH MILK SHAKES A LA GLACE 3 DL

01 ORANGE SOLLER	2970	05 MILK SHAKE VANILLE	2790
Orange pressée, glace vanille, crème Chantilly		06 MILK SHAKE MANGUE	2790
02 MILK SHAKE AU CITRON	2790	07 MILK SHAKE GLACÉ FRAISE	2990
03 MILK SHAKE CHOCOLAT-NOIX DE COCO	2790	08 MILK SHAKE AMARETTO-GRIOTTE	2790
04 MILK SHAKE FRAISE-ORANGE	2790	09 MILK SHAKE AU BAILEYS	2990
		contient de l'alcool	

P SCHNAPS ET EAUX DE VIE 4 cl

SCHNAPS

01 ZWACK POIRE WILLIAM	1780
02 PASTÈQUE	1990

EAUX DE VIE

03 PRUNE CASHER	2210
04 GREYCOW PANNÓNIA ABRICOT HONGROIS	3340

GUSTO SCHNAPS

05 ABRICOT DE KECSKEMÉT	2450
06 PRUNE DE BESZTERCE	2360
07 CERISE NOIRE	2450

EAUX MINÉRALES

NATURAQUA	0,33L	890	0,75L	1690
RÖMERQUELLE	0,33L	1020	0,75L	1890
PERRIER	0,33L	1310		
EAU GAZEUSE	0,1L	160	0,9L	1450

BOISSONS PÉTILLANTES bouteilles

COCA COLA, COCA COLA ZERO	
CHERRY COKE, SPRITE ZERO	
FANTA ORANGE	0,25L 950
KINLEY	0,25L 950
gingembre, tonic, pink tonic	
SANPELLEGRINO	2 DL 990
orange, orange sanguine, citron	
FEVER TREE TONIC WATER	2DL 1490
DREHER 24 SANS ALC.	0,33L 1250

JUS DE FRUITS 3 dl

100% CAPPY JUICES 1100

pomme, orange, pêche, ananas

RAUCH IN FLASCHE 0,3L 1200

tomate, pamplemousse

MYRTILLE 0,3L 1250

ICE TEA FUZETEA 0,25L 1050

pêche-hibiscus, citron-citronnelle

BOOSSIONS CHAUDES

01 LAIT	850
avec du sucre ou du miel 2.5 dl	
02 CHOCOLAT AU LAIT	870
03 CAMEL AU LAIT CHAUD	870
04 PUDDING CHOCOLAT CHAUD	1320
brun, blanc, noisette, fraise, noix de coco, banane, sans gluten	
05 CHOCOLAT CHAUD	sans sucre 1320
06 CHOCOLAT CHAUD	1230
à la Chantilly	

Árpád

16 PRUNE DE LEPOTICA	2810
17 COING DE BÁRSONY	3280
18 GINGEMBRE	3490
19 IRSÁI OLIVÉR RAISIN	3490

K CAFÉS
ET CAFÉS SPÉCIAUX

normal / grand (=1.5×normal)

- 01 EXPRESSO 950

02 DOUBLE EXPRESSO 1700

03 EXPRESSO MACCHIATO 1020

04 DÉCAFÉINÉ 950

05 CAFÉ LONG 950

06 CAPPUCCINO 1150 / 1620

07 CAFÉ AMERICAIN 950

08 LE CÉLÈBRE CAFÉ AU LAIT
DU CAFÉ VIAN 1330 / 1820

09 CAFÉ GOLD 1410 / 1870
café long, lait, miel

10 CAFÉ GLACÉ 1870 / 2150
café long, glace vanille, chantilly

11 IRISH COFFEE 2550
Whisky Jameson, sucre brun, café long,
crème chantilly

- 12 FLAT WHITE 1750
Double expresse, avec 12 cl de lait chaud

13 CAFÉ VANILLE 1490 / 1910
Crème vanille, café long, lait, crème chantilly

14 CHOCOLACCINO 1510 / 1930
Café long, lait, chocolat, crème chantilly

15 CAMELLACCINO 1510 / 1930
Café long, lait caramel crème chantilly

16 COCCO COFFEE 1510 / 1930
Café long, crème de noix de coco, lait, crème chantilly

17 CAFÉ GLACÉ CANNOIS 2190
glace vanille, expresse, lait, miettes de biscuit, Chantilly

18 ICE VIAN 1670 / 2150
au caramel et à la crème chantilly

19 COFFEE AMARETTO 1510 / 1930
Amaretto, sirop d'amande, café, lait

20 CASTRO'S ICE COFFEE 1860
Cafe frappé, chantilly

21 FRAPUCCINO 1510

22 CAFÉ VIENNOIS 1270 / 1670

23 CORTADO 1010
petit capuccino



CAFÉS ALCOOLISÉS

- 24 CAFÉ GLACÉ BAILEY'S 2550 / 3500
Bailey's, glace vanille, crème chantilly, café

25 CAFÉ BAILEYS 2 230
Bailey's, café au lait

26 CAFÉ LIQUEUR AMARETTO 2 270
Amaretto, café, lait

27 ANDREW'S COFFEE 2420
Chocolat, rhum, lait, café, crème chantilly

28 BAILEYS HOT CHOCHOLATE 2420

T LES FEUILLES
DE THÉ
SPÉCIALES

FEUILLES DE THÉ DANS UNE THEIÈRE 1190
Organic English Breakfast
Earl Grey Blue Bossom

GREEN LEAF TEA 1190
Thé vert, feuilles de jasmin
Organic Pure Chunnee
Menthe fraîche

FRUIT LEAF TEA (SANS CAFEINE) 1190
Symphonie aux fruits
Grenade
Cerise
Gingembre-citron

THÉ FILTRE 930

Y COCKTAILS CHAUDS,
SPECIAL HIVER

- 01 GROG CHOCOLAT ET CERISE
CONFITE 2710
Rhum chaud à la cerise, sauce chocolat, lait,
liqueur de Brandy cerise

02 GROG PIÑA 2710
Jus d'ananas, rhum Havana, sirop de noix coco, crème
liquide

03 BANANA PUNCH 2710
Banane, jus de banane, rhum brun, lait

04 GROG FRUITS DES BOIS 2850
Rhum, fraise, framboise, thé aux fruits, miel

05 SYLTER GROG 2710
Rhum, citron, miel, thé

06 RED & WHITE GROG 2710
Rhum brun, rhum blanc, crème de cassis, lait,
crème liquide

07 ORANGE PUNCH 2710
Cointreau, thé orange, jus de citron frais,
jus d'orange, miel

08 GROG POMME-CANNELLE 2710
Rhum, jus de pomme, thé aux fruits, miel, cannelle

09 TROPICAL GROG 2710
Rhum, sirop de mangue, miel, jus d'ananas,
thé tropical

10 VIAN PUNCH 2710
Rhum, thé noir, crème, crème Chantilly

11 THÉ ORIENTAL À LA MENTHE
AU RHUM BRUN 2710
Thé du Maroc, menthe verte, rhum, menthe fraîche

12 VIN CHAUD 620/dl

R BOISSONS
ENERGISANTES

- 01 RED BULL 1410

02 RED BULL SANS SUCRE 1410

03 RED BULL - VODKA 2870

04 RED BULL - MOJITO 4130

05 RED BULL BOAT 29900
6 Red Bull & 1 l vodka

VINS BLANCS



	1,5 DL	2,5 DL	7,5 DL
SPRITZER (2DL) 1130			
MOLNÁR ÉS FIAI CHARDONNAY '24 <i>Mátra, vin de la maison</i>	1640	2730	8100
HILLTOP CHARDONNAY '24/25 <i>Neszmély</i>	1890	3150	9350
HILLTOP IRSAI OLIVÉR '24/25 <i>Neszmély</i>	1890	3150	9350
HILLTOP SAUVIGNON BLANC '24/25 <i>Neszmély</i>	1890	3150	9350
HILLTOP OLASZRIZLING '24/25 <i>Neszmély</i>	1840	3070	9100
HARASZTHY IRSAI OLIVÉR '25 <i>Etyek-Buda</i>	1990	3320	9850
DUBICZ MUSCAT OTTONEL '24/25 <i>Mátra, doux</i>	2050	3420	10150
VYLYAN CHARDONNAY '24/25 <i>Villány</i>	1950	3250	9650
ZWACK ISABELLA FURMINT '21 <i>Tokaj</i>	2640	4400	13100
NYAKAS ALIGVÁROM '24/25 <i>Etyek-Buda</i>	1990	3320	9860
NYAKAS SAUVIGNON BLANC '24/25 <i>Etyek-Buda</i>	2250	3750	11150
IKON ZÖLDVELTELINI '24/25 <i>Balaton</i>	1890	3150	9350
PATRICIUS SÁRGAMUSKOTÁLY '24 <i>Tokaj</i>	2490	4150	12350
HILLTOP CSERSZEGI FÜSZERES '24/25 <i>Neszmély</i>	1740	2900	8600
BÁRDOS MÁTRAJ SAUVIGNON BLANC '24/25 <i>Mátra</i>	1970	3280	9750
BÉLA ÉS BANDI PINOT GRIS '24/25 <i>Balaton</i>	1950	3250	9650
PANNONHALMI TRICOLLIS '25 <i>Pannonhalma</i>	2260	3770	11200
ZELNA HEGYBOR OLASZRIZLING BIO '24/25 <i>Balaton</i>	2250	3750	11150
ANGYAL ÉRINTÉS TOKAJI FURMINT '24/25 <i>Tokaj</i>	1950	3250	9650
PÁTZAY RIZLING '24/25 <i>Badacsony</i>	2050	3420	10150
KAMOC SAY PRÉMIUM IHLET CUVÉE '24 <i>Neszmély</i>	2250	3750	11150
KONYÁRI LOLIENSE '24/25 <i>Balaton</i> 🏆	2040	3400	10100
PÁTZAY TÉGLADOMB PINOT GRIGIO '25 <i>Balaton</i>	1740	2900	8600

VINS ROUGES



	1,5 DL	2,5 DL	7,5 DL
MOLNÁR ÉS FIAI CABERNET FRANC '22 <i>Mátra, vin de la maison</i>	1650	2750	8150
VYLYAN CABERNET SAUVIGNON CLASSIC '24 <i>Villány</i>	1740	2900	8600
HILLTOP MERLOT <i>Neszmély</i>	1700	2830	8390
VYLYAN PORTUGIESER '24/25 <i>Villány</i>	2490	4150	12350
VESZTERGOMBI KÉKFRANKOS '22 <i>Szekszárd</i>	1700	2830	8390
IKON SYRAH '24 <i>Balaton</i>	1980	3300	9800
IKON MERLOT '22 <i>Balaton</i>	2090	3480	10340
THUMMERER TRÉFLI CUVÉE '21 <i>Eger, doux</i>	2090	3480	10340
TÓTH FERENC PINOT NOIR '23 <i>Eger</i>	2860	4760	14180
GERE CABERNET SAUVIGNON '21/22 <i>Villány</i>	2010	3350	9950
VYLYAN MONTENOUVO CUVÉE '22 <i>Villány</i>	2630	4380	13040
JUHÁSZ BIKAVÉR '23 <i>Eger</i>	1950	3250	9650
BODRI MALBEC '23/24 <i>Szekszárd</i>	2870	4780	14240
FEKETE SHIRAZ VÁLOGATÁS '20 <i>Szekszárd</i>	1970	3280	9740
KAMOC SAY PRÉMIUM MERLOT '21 <i>Neszmély</i>	2110	3510	10430
IPACS INNIJÓ CABERNET FRANC/KÉKFRANKOS '23 <i>Villány</i>	2250	3750	11150
PANNONHALMI HEMINA VÖRÖS '23/24 <i>Pannonhalma</i> 🏆	2310	3850	11450

VINS ROSÉS



	1,5 DL	2,5 DL	7,5 DL
SPRITZER (2DL) 1130			
MOLNÁR ÉS FIAI ROSÉ '24/25 <i>Mátra, vin da la maison</i>	1590	2650	7850
PÁTZAY PRÉMIUM PINOT NOIR ROSÉ '24/25 <i>Badacsony</i> 🏆	2160	3600	10700
SAUSKA ROSÉ '25 <i>Villány</i>	1740	2900	8600
KAMOC SAY PRÉMIUM PINOT NOIR ROSÉ '24/25 <i>Neszmély</i> 🏆	2240	3730	11090
JUHÁSZ ROSÉ '24/25 <i>Eger</i>	1640	2730	8090
DÚZSI KÉKFRANKOS ROSÉ CUVÉE '24/25 <i>Szekszárd</i>	2300	3830	11390

VINS DE QUALITÉ SUPÉRIEURE



0,75 L (BOUTEILLE)

KAMOC SAY PREMIUM SAUVIGNON BLANC '23/24 <i>Neszmély</i>	11500
KAMOC SAY PREMIUM CHARDONNAY '23 <i>Neszmély</i>	12100
KAMOC SAY PREMIUM SÁRGAMUSKOTÁLY '20/21 <i>Neszmély</i>	12100
FIGULA SZÁKA OLASZRIZLING '23 <i>Balaton</i> 🏆	13350
GERE CABERNET SAUVIGNON BARRIQUE '23/24 <i>Villány</i>	16990
ZELNA BALATONFÜREDI FARKÓ-KŐ OLASZRIZLING '23 <i>Balaton</i> 🏆	14190
GERE KOPÁR '21/22 <i>Villány</i> 🏆	29790
ST. ANDREA MERENGŐ '22 <i>Eger</i>	29790
GILVESY GEORGE '23 <i>Badacsony</i> 🏆	19320
ETYEKI KÚRIA PINOT NOIR '22 <i>Etyek</i>	18200
GERE ATTILA VILLÁNYI FRANC ÖRDÖGÁROK '23 <i>Villány</i> 🏆	29770
SAUSKA VILLÁNYI CUVÉE 7 '23 <i>Villány</i>	25100
SAUSKA KADARKA '24/25 <i>Villány</i>	19900
GERE SOLUS '21 <i>Villány</i>	35900
VYLYAN VILLÁNYI MANDULÁS CABERNET FRANC '20/22 <i>Villány</i>	24900
HEIMANN CSALÁDI BIRTOK SYRAH VÁLOGATÁS '22 <i>Szekszárd</i>	26900
SIMONFAY TOKAJI FURMINT '24 <i>Tokaj</i> 🏆	10500
SEBESTYÉN PINCÉSZET MOZAIK BIKAVÉR '20/21 <i>Szekszárd</i>	25900

🏆 = sélectionné comme l'un des meilleurs vins de Hongrie en 2025

VINS DE TOKAJ



	8 CL	5 DL
ANGYAL VONZÁS DOUX SZAMORODNI '22	2410	12000
ANGYAL SZERETET SEC SZAMORODNI '22	2410	12000
ASZÚ 5 PUTTONYOS '00 <i>Hilltop</i>	4590	24900
ASZÚ 6 PUTTONYOS '18 <i>Zwack Isabella</i>	5290	29900

VINS INTERNATIONAUX



	1,5 DL	2,5 DL	7,5 DL
BOTTEGA PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE '24/25 <i>Italie</i>	2350	3900	11600
YEALAND'S SAUVIGNON BLANC '23 <i>Nouvelle-Zélande</i>	3100	5100	15200
TRAPICHE MALBEC OAK CASK RANGE '24 <i>Argentine</i>	2150	3580	10640
TERRECARSICHE CLASSICI PRIMITIVO '24 <i>Italie</i>	2320	3870	11510
MATUA SAUVIGNON BLANC '24 <i>Nouvelle-Zélande</i>	3650	6090	18170
CHÂTEAU D'ESCLANS 'WHISPERING ANGEL' ROSÉ '23/24 <i>France</i>	4850	8090	24170

BIERES BOUTTEILLE 0,33 L

DREHER GOLD 1280
DREHER 24 SANS ALC. (0,5%) 1250
citron ou griotte-myrtille
PERONI SANS ALC. 0,33L 1630
SANS GLUTEN 2050
HB BLANC 0,33L 1810
DREHER BAK BRUNE 0,5L 1260
PILSNER URQUELL 1340
SOMERSBY CIDER POMME 1310
ASAHI 1630 PERONI 1630
DREHER GRIOTTE 1330
BUDAPEST ARTISAN 0,33L 1350
lager, cerise noire, lpa

VODKA 4 cl

ABSOLUT BLUE 2040
ABSOLUT CITRON 2070
ABSOLUT PEPPAR 1840
ZUBROWKA 1790 FINLANDIA 1950
SMIRNOFF RED/BLACK 1950
BELVEDERE PURE 2730
CIROC/CIROC MANGO 3320
GREY GOOSE 3200
BELUGA NOBLE 3320
BELVEDERE CITRUS 3700

WHISKY 4 cl

JOHNNIE WALKER RED 1980
JOHNNIE WALKER BLACK 3440
JOHNNIE GOLD RESERVE 4020
JACK DANIEL'S 2360
JACK DANIEL'S G. JACK 3010
JACK DANIEL'S SINGLE 3930
BALLANTINES 1990
BALLANTINES 12 YEARS 2550
GLENFIDDICH 12 YEARS 3900
JIM BEAM 1980 CHIVAS REGAL 2560
JAMESON 2130
JAMESON BLACK BARREL 4590
BUSHMILLS 2130
BUSHMILLS BLACK 2410
GRANT'S 2130 GRANT'S 12 YEARS 2630
TULLAMORE DEW 2120
GLENMORANGIE 3360
BALLANTINE'S 17 YEARS 5390
GLENLIVET 12 ÉVES SINGLE MALT 3440
NIKKA COFFEY GRAIN Japan 5390
MONKEY SHOULDERS SCOTCH 3500
THE DEACON 3150

BRANDY, COGNAC 4 cl

LÁNCHÍD BRANDY 2130
METAXA ***** 1910
REMY MARTIN V.S.O.P 5470
REMY MARTIN X.O 9220
MARTELL V.S. 2130
MARTELL V.S.O.P. 5470
HENNESSY V.S. 3460
HENNESSY FINE DE COGNAC 4210
HENNESSY XO 9220
ARARAT 5 YEARS 1910

TEQUILA 4 cl

SIERRA SILVER 1870
SIERRA GOLD 1970
JOSE CUERVO SILVER/GOLD 1870

GIN 4 cl

BEEFEATER PINK 2350
TANQUERAY TEN 3310
GORDON'S 2090 BEEFEATER 2090
MONKEY 47 4330 BOMBAY 2320
HENDRICK'S 3310 NIKKA COFFEY 3800
SIPSMITH LONDON DRY 3350
THE BOTANIST ISLAY DRY 3170
MALFY ARANCIA 2790
MALFY ROSA 2790

BIERES PRESSION

3 dl / 5 dl / pint 5,68dl

DREHER GOLD 1090 1480 1690
PILSNER URQUELL 1150 1710 1790
HB BLANC 1300 2050 2150
DREHER BAK (brune) 1040 1690 1820
PERONI 1270 2100 2300
CECEI artisan griotte 1270 2130 2250

SNACKS

01 OLIVES 1230
02 TOMATES SÉCHÉES 1330
03 CACAHUÈTES 1230
04 BRUSCHETTA TOMATE 3350
05 ASSORTIMENT DE BRUSCHETTAS 3350
tomate, jambon de Parme, olives
06 AILERONS DE POULET
sauce piquante, pommes au four, avec sauce
piquante / fromage bleu / céleri
6/10/14pcs - 4510/5950/7160
07 TOAST À L'AIL
GRATINÉ AU FROMAGE 2690
08 STEAK TARTARE ET TOASTS 5130/6850
100g/150g
09 NACHOS 3080
Servis avec 2 sauces au choix:
une salsa mexicaine ou
une sauce Cheddar ou
une sauce avocat

BITTER LIQUEURS 4 cl

ZWACK UNICUM 1470
ZWACK UNICUM PRUNE 1550
ZWACK UNICUM BARRISTA 1560
ZWACK UNICUM RISERVA 2490
ZWACK UNICUM TRESOR XO 7350
AVERNA 1570
JÄGERMEISTER 1700
BECHEROVKA 1570

LIQUEURS 4 cl

BAILEYS 6 cl 1990
COINTREAU 2730
CALVADOS BOULARD 2510
PERNOD 1910
RICARD 1980
DISARONNO AMARETTO 2700
DISARONNO VELVET LIQUEUR 2750
SOUTHERN COMFORT 2560
SAMBUCA 1910
ABSINTH 2110
GALLIANO 2700
KAHLÚA 1870
MALIBU 1530
OUZO 12 1870
GRAND MARNIER 2490
TUBI 2800
RAMAZOTTI LIMONCELLO 1350

VERMOUTH 8 cl

MARTINI 1620
Bianco, Dry, Rosso, Rosato
CAMPARI 1890

RUM 4 cl

HAVANA CLUB ANEJO 3 YEARS 1980
HAVANA CLUB ESPECIAL 1980
HAVANA CLUB 7 YEARS 3040
BACARDI LIGHT-DRY 1970
BACARDI BLACK 2210
BACARDI 8 YEARS 3280
CAPTAIN MORGAN BLACK 1660
CAPTAIN MORGAN SPICED 1870
ZACAPA 23 YEARS 3930
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA 4210
QUORHUM DOMINICAN 30 YEARS 5610
EL DORADO 21 YEARS 5750
BUMBU ORIGINAL 2950
BUMBU XO 4690

L long drinks

01 VODKA - SODA - LIME	3 650
<i>vodka, jus de citron vert, eux gazeuse</i>	
02 MOJITO	3 900
<i>Rhum Havana, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, soda</i>	
03 MOJITO AUX FRUITS	4 390
<i>mangue, fraise, fruits des bois, melon, ananas-pamplemousse, kiwi</i>	
04 LONG ISLAND ICED TEA	4 390
<i>Rhum Havana, vodka, gin, tequila, Triple Sec, cola, jus de citron</i>	
05 PASSION LONG ISLAND ICED TEA	4 530
<i>Rhum Havana, vodka, gin, tequila, sirop fruits de la passion, jus d'airelles</i>	
06 CASTRO'S LEMONADE	3 810
<i>Rhum Havana, sirop fruits de la passion, citron vert</i>	
07 RICCOcone	3 690
<i>vodka, crème de noix de coco, jus d'ananas, crème, sirop de mangue</i>	
08 BLOODY MARY	3 360
<i>vodka, jus de tomate, Tabasco, Worchester, sel, poivre, jus de citron, citron vert</i>	
09 CAIPIRINHA FRAISE	4 070
<i>Cachaca, cassonade, friase, citron vert</i>	
10 CUBA LIBRE	3 850
<i>Rhum Havana, Cola, citron vert</i>	
11 CUBA LIBRE ESPECIAL	4 390
<i>Rhum Havana Especial, Cola, citron vert</i>	
12 TEQUILA SUNRISE	3 850
<i>tequila, grenadine, jus d'orange</i>	
13 GARIBALDI	3 590
<i>Campari, jus d'orange</i>	
14 BLUE LAGOON	3 630
<i>Curacao bleu, sirop de canne, rhum Havana, jus de citron, soda</i>	
15 CHAVEZ'S LEMONADE	3 910
<i>Rhum Havana, sirop de cerise, citron vert, soda</i>	
16 SEX ON THE BEACH	3 960
<i>vodka, liqueur de pêche, jus d'airelle, jus d'ananas</i>	
17 SINGAPORE SLING	4 030
<i>gin, liqueur de cerise, jus de citron, grenadine, soda</i>	
18 ACAPULCO DREAM	3 690
<i>tequila, rhum brun, jus d'ananas, jus de pamplemousse</i>	
19 TEQUILA MATADOR	4 180
<i>tequila, Triple Sec, jus de citron, jus d'ananas</i>	
20 WOO WOO	3 710
<i>vodka, liqueur de pêche, jus d'airelles</i>	
21 BANANA COW	3 030
<i>rhum brun, lait, sirop de banane</i>	
22 SPICE & GINGER	3 850
<i>rhum épice, gingembre, citron vert</i>	
23 PIÑA COLADA	3 850
<i>Rhum Havana, crème de noix de coco, jus d'ananas, crème liquide</i>	
24 BLUE HAWAII	3 950
<i>vodka, Curacao bleu, Cointreau, jus d'ananas, crème de noix de coco, crème liquide</i>	
25 PIÑA COLADA FRAMBOISE	4 050
<i>Rhum Havana, crème de noix de coco, framboises, ananas, crème liquide</i>	
26 MAI TAI	4 250
<i>rhum brun, Curacao Bleu, rhum 73%, sirop d'amande, jus d'ananas, jus d'orange</i>	
27 CHARLES	3 200
<i>Malibu, Rhum Havana, Curacao bleu, jus d'ananas</i>	
28 MELON BALL	3 630
<i>Liqueur de melon, vodka, jus d'ananas</i>	
29 LAS PALMAS	3 190
<i>Sangria, Martini Rosso, Triple Sec, jus d'ananas, jus de citron</i>	
30 COOL-AID	3 810
<i>Amaretto, lime, Southern Comfort, liqueur de melon, jus d'airelles</i>	
31 ZOMBIE	4 190
<i>rhum blanc, rhum brun, rhum 73%, liqueur de cerise, jus d'ananas, citron vert</i>	
32 CAIPIRINHA	3 850
<i>Cachaca, citron vert, sucre brun</i>	
33 SIXTH SENSE	3 910
<i>vodka, liqueur de banane, grenadine, sirop de mangue, jus de citron, jus d'orange, jus d'ananas</i>	
34 BAHAMA MAMA	4 290
<i>rhum brun, Kahlua, Malibu, jus de citron, grenadine, jus d'orange, jus d'ananas</i>	
35 PASSION CAIPIROSKA	3 850
<i>vodka, sirop fruits de la passion, citron vert</i>	
36 GIN FIZZ	3 800
<i>gin, sirop fruits de la passion, citron vert</i>	
37 SAN FRANCISCO	3 810
<i>Bols Vodka, Bols Banane, grenadine, jus d'orange</i>	

P CHAMPAGNE ET FIZZ

01 APEROL SPRITZ	3 250
<i>Prosecco, Aperol, soda, zeste d'orange</i>	
02 HUGO	3 080
<i>Prosecco, sirop de sureau, citron vert, feuilles de menthe</i>	
03 HUGO RED	3 190
<i>Prosecco, sirop de sureau, citron vert, feuilles de menthe fraises</i>	
04 KIR ROYAL	3 410
<i>Champagne, Crème de Cassis</i>	
05 RUBY RED CHAMPAGNE	3 850
<i>Champagne, jus d'airelles, citron vert</i>	
06 TROPICAL CHAMPAGNE	4 030
<i>Champagne, rhum Havana, sirop de mangue, citron vert</i>	
07 ROSATO RIVIERA	2 750
<i>Champagne, Martini rosato, jus d'orange, jus de friase</i>	
08 CHAMBORD CHAMPAGNE	3 430
<i>Prosecco, liqueur de fraise Chambord, fraise</i>	
09 SUMMER ORANGE	2 590
<i>Lillet Blanc, jus d'orange, Prosecco, tranche d'orange</i>	
10 MORNING GLORY	2 690
<i>Lillet Blanc, Chambord, Prosecco, Angostura bitter, cerise confite</i>	
11 TESTAROSSA	3 430
<i>Prosecco, friase</i>	

CLASSIC COCKTAILS

01 MARGARITA	3 650
<i>Tequila, Triple Sec, jus de citron</i>	
02 DAIQUIRI	3 290
<i>Rhum Havana, citron vert, sucre</i>	
03 MANHATTAN	3 070
<i>Bourbon, Martini Rosso, Angostura</i>	
04 MARTINI DRY	3 070
<i>Vodka, Martini dry, olive noire</i>	
05 NEGRONI	3 630
<i>Martini Rosso, Campari, Gin, zeste d'orange</i>	
06 OLD FASHIONED WHISKY	3 850
<i>Jack Daniels, sucre brun, angostura, zeste d'orange, cerise confite</i>	
07 BOURBON SOUR	2 850
<i>Jim Beam, jus de citron, sirop de canne, cerise confite</i>	

L LUXURY DRINKS

01 MOJITO DE LUXE	4 910
<i>Havana Especial, Citron vert, sucre brun, Perrier citron vert, menthe fraîche</i>	
02 TANQUERAY 10 MARTINI	4 820
<i>Tanqueray 10, Martini dry, olive verte</i>	
03 CUBA LIBRE 7	4 390
<i>Rhum Havana Club 7 ans d'âge, Cola, citron vert</i>	
04 ZACAPA SOLERA DAIQUIRI	4 400
<i>Zacapa Centenario, citron vert, sucre brun, cerise confite</i>	
05 THE VIAN SMASH	3 630
<i>Tanqueray 10, Lillet Blanc, sucre, zest de citron vert, menthe, jus de citron vert</i>	
06 GREYGOOSE COSMO	4 460
<i>Greygoose Vodka, Chambord, Ruby Red Cranberry, lime</i>	
07 TANQUERAY 10 TONIC	4 910
<i>Tanqueray 10, tonic, pamplemousse rose</i>	
08 CARIBBEAN PERRIER	3 910
<i>Gingembre frais, miel, Rhum Havana Especial, Angostura, jus de citron vert, Perrier, tranche de concombre, citronnelle fraîche</i>	
09 BELUGA MOSCOW MULE	4 180
<i>Beluga vodka, bière de gingembre, jus de lime, concombre frais, Fernetbranca</i>	
10 COGNAC ALEXANDER	5 180
<i>Hennessy VS, crème de cacao, crème, noix de muscade rapée</i>	

S SHORT DRINKS

- O1 SCREAMING ORGASM 3 800
vodka, Kahlúa, Baileys, Amaretto
- O2 COSMOPOLITAN 3 850
Vodka, cointreau, jus d'airelles, citron vert
- O3 WHITE RUSSIAN 3 850
Kahlúa, vodka, crème
- O4 DAIKIRI GLACÉ AUX FRUITS 3 850
Havana Rum, arômes: mangue, fraise, fruits des bois, ananas-pamplemousse, kiwi, banane, noix de coco ou melon
- O5 MARGARITA GLACÉE AUX FRUITS 3 580
Tequila, arômes: mangue-chili, fraise ou framboise
- O6 DAIQUIRI DEUX COULEURS 4 180
Rhum Havana, sirop de fraise, sirop de la passion, ananas ou fraise
- O7 PISCO SOUR 3 290
Liqueur de Pisco, blanc d'oeuf, sirop de sucre, jus de citron vert
- O8 WHITE RUSSIAN MYRTILLE 3 850
Absolut Vodka, Kahlúa, sirop de myrtille, crème

S SHOTS

- O1 ABSOLUT FLYING 2 590
Absolut vodka citron, sucre de canne, rhum à 73%, citron, flambé
- O2 BLOODY BRAIN 3 030
Liqueur de pêche, grenadine, Baileys
- O3 BLACK OUT 2 490
Unicum, Sambuca
- O4 RAINBOW SHOT 2 530
A base de vodka, aromatisé mangue, fraise, fruits des bois, banane, noix de coco, fruits exotiques ou melon
- par 2 4 790 / par 4 7 830
par 6 10 800 / par 8 14 500
- O5 HOT SHOT 3 200
Kahlúa, Baileys, Galliano, crème liquide
- O6 B'52 3 850
Kahlúa, Baileys, Cointreau, flambé
- O7 KAMIKAZE 3 370
Vodka, Cointreau, citron vert
- O8 FLAMING RAINBOW 3 580
Grenadine, liqueur de banane, Curacao Bleu, Ouzo, Rhum 73%

P Cocktails à base de Palinka

- O1 CHERRY COOLER 3 290
Alcool de cerise au miel, citron vert, sirop de griottes, jus de fraise, soda
- O2 WILLIAM'S CAIPIRINHA 3 360
Palinka à la poire William, citron vert, sucre brun, cerise confite
- O3 HEY HONEY 3 290
Alcool de pêche, sirop de vanille, zest d'orange et citron vert, cerise confite
- O4 LAND OF FIRE 3 290
Brandy de fraise, sirop de fraise, citron vert, jus de grenade
- O5 PLUM BLOSSOM 3 070
Brandy de prune casher, sirop de cannelle, jus de canneberge, citron vert

M MARTINI COCKTAILS

- O1 ESPRESSO MARTINI 3 650
Bols vodka, Kahlua, ristretto froid
- O2 MARTINI POMME VERTE 3 430
Bols Vodka, Martini dry, sirop de pomme verte, jus de pommes

G GIN COCKTAILS

- O1 DIRTY BEEFEATER MARTINI 3 190
Beefeater, Martini dry, olive-juice
- O2 DRAGON-LYCHEE GIN FIZZ 3 360
Beefeater, Dragon purée, lime, soda
- O3 CUCUMBER GIN TONIC 3 450
Beefeater, tonic, lime, concombre
- O4 HENDRICKS TONIC AU CONCOMBRE 5 290
Hendricks gin, tonic, citron vert tranche, concombre en tranche
- O5 THE VIAN GIMLET 3 190
Beefeater, jus de lime, gingembre sirop, gingembre frais
- O6 MONKEY 47 & TONIC 5 680
Monkey 47, tonic, écorces de citron
- O7 BEEFEATER ROSE & TONIC 3 430
Beefeater Rose, Thomas Henry Pink Tonic Water fraises
- + Fever Tree Tonic Water 1 490

AM COCKTAILS SANS ALCOOL

- O1 ORANGE SOLLER 2 970
Jus d'orange, glace vanille, chantilly
- O2 RED BANANA 2 550
Sirop de banane, grenadine, jus d'ananas, jus d'orange, crème liquide
- O3 ANANAS COLADA 2 650
ananas, jus d'ananas, crème de noix de coco, crème liquide
- O4 GREENY 2 550
Jus de pêche, jus d'ananas, crème liquide, crème de melon, Tropical blue
- O5 SAFE SEX ON THE BEACH 2 550
Jus de pêche, jus d'airelles, jus d'ananas
- O6 CRANBERRY ICE TEA 2 550
Jus d'airelles, thé glacé, citron
- O7 SANTA CLARA 2 550
Jus d'ananas, sirop de fruits de la passion, sirop de mangue, lait
- O8 VIRGIN MOJITO 2 650
Citron vert, menthe fraîche, soda, sirop de canne
- O9 GRAPY 2 550
Jus de raisin, jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron, crème de coco
- 10 TONIC FRESH 2 550
Jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron, jus de fraise, tonic
- 11 VIRGIN CAIPIRINHA 2 550
Citron, sucre brun, gingembre, cerise confite
- 12 X LEMONADE 2 990
Fruits tropicaux, citron, purée d'ananas-pamplemousse, Perrier
- 13 HAPPY MORNING 2 550
Jus d'orange, jus de melon, jus de citron, grenadine
- 14 FROZEN DAIQUIRI/SMOOTHIES 2 550
Saveur fraise, mangue, kiwi, fruits des bois, melon, raisin, noix de coco ou banane
- 15 VIRGIN APEROL SPRITZ 2 790
Sirop d'Aperol, l'eau gazeuze, tranche d'orange
- 16 VIRGIN GIN TONIC 2 930
Tanqueray 0,0% gingembre, citron vert, tonic
- O3 PORNSTAR MARTINI 3 580
Bols Vodka, Martini dry, sirop fruits de la passion, citron vert et jus d'ananas
- O4 CHERRY MARTINI 3 430
Bols Vodka, sirop de griottes, Martini rosé, jus de citron vert

CHAMPAGNE ET VINS MOUSSEUX

HUNGARIA EXTRA DRY O,2 L/O,75 L	3 290/11 300
HUNGARIA GRAND CUVÉE O,75 L	11 900
FOSS MARAI DOCG BRUT O,75 L	15 900
KREINBACHER EXTRA DRY O,15 L/O,75 L	2 790/13 800
VILLA SANDI PROSECCO DOC IL FRESCO O,15 L/O,75 L	2 690/12 900
FURLAN PROSECCO DOC FRIZZANTA O,75 L	12 900
MARTINI BRUT O,75 L	9 490
MÖET & CHANDON O,75 L	44 000
MÖET & CHANDON ROSÉ IMPERIAL O,75 L	47 900
DOM PÉRIGNON 2013 O,75 L	149 000
MUMM CHAMPAGNE O,75 L	50 900
ALFRED GRATIEN BRUT O,75 L	44 900
ZICHY ANNA TOKAJI MÉTHODE TRADITIONELLE O,75 L	14 700
SANGRIA O,1 L / 1,5 L	830/12 450

LISZT FERENC TÉR

1061 Budapest, Liszt Ferenc tér 9.

+36 1 268 11 54

tous les jours: 9h – 01h

GOZSDU UDVAR

1075 Budapest, Király utca 13.

+36 1 878 13 50

du lundi au vendredi: 8h – minuit

samedi et dimanche: 9h – minuit

www.cafevian.com

cafevian@t-online.hu



Café Vian Bistros