



Aquí, la Felicidad y la Cocina són caseras !



PLATO DEL DÍA a 17 €

(Los mediodías de lunes a viernes, excepto festivos)

LES ENTRANTES (procedencia CEE)

Huevos mimosa (mayonesa)	7 €
Mejillones gratinados con alioli	14 €
Melón con jamón Serrano	16 €
Anchoas a la catalana (filetes de anchoas, laminillas de pimiento rojo, huevo)	18 €
Tártaro de salmón	19 €
Carpaccio de buey, pesto, parmesano, ensalada	20 €
Terrina de foie gras de pato, chutney de piña	20 €
Poke bowl (salmón marinado, wakamé, garbanzos, pepino, guacamole, esperanza, tomates cherry, cereales)	20 €
Plato de salmón marinado, crema de cebolleta, toast focaccia (pan italiano)	22 €
'La tabla' de los amigos (para compartir ó no !) - tostada de sobrasada, pan con tomate, chorizo ibérico, jamón Duroc, esperanza (queso) de 3 leches, membrillo	24 €
Plato de jamón Bellota, pan con tomate.....	26 €
Las ostras de Leucate (x3) 8 € - (x6) 12€ - (x9) 18€ - (x12) 24€	

LAS ENSALADAS

Pequeña Grande

Ensalada de queso de cabra (samoussa de queso de cabra fresco)	11 € 20 €
Ensalada Café Vienne (filetes de ave, queso, jamón dulce, huevo, judías verdes, pepino, aceitunas, mesclun)	11 € 20 €
Ensalada Caesar (ensalada romana, filetes de pollo, anchoas, bacon, huevo, cuscarrones, parmesano, salsa Caesar)	11 € 20 €
Ensalada a los dos salmones (marinado y ahumado)	12 € 22 €
Ensalada de vieiras, mantequilla de naranja, guacamole	14 € 26 €

LAS PASTAS ITALIANAS

Linguinis salsa pesto casera	19 €
Linguinis con verduras	20 €
Linguinis carbonara (con bacon y huevo)	20 €
Linguinis jamón Bellota y virutas de parmesano	24 €
Linguinis del mar (gambas, calamares, mejillones)	24 €
Linguinis Café Vienne (chorizo y calamares emperejilados).....	24 €

MENU à 38 €

PRIMERO A ELEGIR

Tártaro de salmón
ó

Pequeña Ensalada Café Vienne
(filetes de ave, queso, jamón dulce, huevo duro, judías verdes, pepino, aceitunas, mesclun)

SEGUNDO A ELEGIR

Filet de lubina, virgen de verduras crujientes, pisto casero
ó

Magret de pato fileteado, salsa de temporada, gratinado de patatas

POSTRE A ELEGIR

Mousse de chocolate casera
ó
Crema catalana, cascós de turrón

MENU INFANTIL à 10 € (hasta 10 años)

Hamburguesa, patatas fritas

ó

Pizza jamón dulce y queso

ó

Filete de salmón, guarnición a elegir

ó

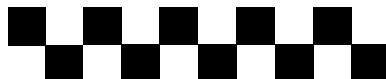
Pasta a la carbonara

Helado 2 bolas

bebida (jarabe ó zumo)



IVA Y SERVICIO INCLUIDOS



PIZZAS

También para llevar ó compartir

Margarita 12 €

Tomate, mozzarella, albahaca , orégano, aceitunas

Provençale 15 €

Tomate, mozzarella, champiñones, ajo

Régina 16 €

Tomate, mozzarella, jamón dulce, champiñones, orégano, aceitunas

Sicilienne 17€

Tomate, mozzarella, anchoas, alcàparras ,orégano, aceitunas

Calzone (chausson) 17 €

Tomate, mozzarella, jamón dulce, champiñones, huevo, orégano

Souvenir, souvenir 18 €

Tomate, mozzarella, berenjena, jamón dulce, huevo, orégano

Salmone 18 €

Nata fresca, mozzarella, salmón, burrata, aceitunas

Burrata 18 €

Tomate, mozzarella, burrata, jamón de Parma, rúcula, crema balsámico

4 Fromages 18 €

Tomate, gorgonzola, mozzarella, emmenthal, cabra, orégano, aceitunas

Piquante 18 €

Tomate, mozzarella, chorizo, pimiento, orégano

Mr Seguin 18 €

Nata fresca, mozzarella tocino, queso de cabra, miel, piñones, orégano

LAS CARNES

Todas nuestras carnes se sirven con una sola guarnición a elegir, incluida en el precio : ensalada / gratinado de patatas / patatas fritas caseras / judías verdes, patatas prensadas, pisto casero

Onglet (buey) asado salsa roquefort 24 €

Bavette (lomo bajo de buey) con chalotes 24 €

Tártaro de buey al cuchillo VBF (180g) 25 €

preparado por nosotros ó 'ida y vuelta'

Pato confitado, patatas salteadas (con ajo y perejil) 25 €

Rodaja de riñones de ternera al estilo de la abuela UE, 25 €

Entrecôte de buey asada, salsa mantequilla 'Maître d'Hôtel' 26 €

Magret de pato VF entero asado 27 €

Magret de pato fileteado salsa a elegir (Roquefort, pimienta, temporada) 29 €

Suplemento guarnición 4 €

*VBF = Carne de buey francesa *VF = ave francesa *UE = Unión Europea Cocción e especificar a vuestro/a camarero/a)

LOS PESCADOS

Mejillones a la marinera (según mercado), patatas fritas caseras 18 €

Filete de lubina, virgen de verduras crujientes, pisto casero 25 €

Filete de salmón, empanado con semillas de sésamo, salsa satay, batatas prensadas ... 25 €

Calamares a la plancha alioli, desglasados al rancio, arroz negro 27 €

Bacalao gratinado con alioli, patatas prensadas 28 €

Tapas planxa (calamares, gambas, mejillones aïoli), arroz negro 29 €

Lenguado (300gr) a la plancha, guarnición a elegir..... 30 €

Trio de vieiras, gambas, foie gras de pato fresco a la sartén, reducción al bañuls 36 €

QUESOS

Surtid del momento 12 €

EL RINCON DEL PASTISSERO

Tarta de frutas del dia..... 8 €

Isla flotante, crema inglesa 9 €

Crème catalana, cascós de turrón 9 €

Ensalada de frutas frescas..... 10 €

Mel i mato 10 €

Mousse de chocolate casera, chantilli 10 €

Tarta caliente con manzanas 'Caroline', helado vainilla (con alcohol, cocción 10min) 11 €

Profiterol tradicional con chocolate caliente 11 €

Baba del Canigou (licor de abeto), tartar de piña 11 €

Thé gourmand (postres sorpresa) 12 €

Café gourmand NESPRESSO® (postres sorpresa) 12 €

Los 'flechazos' del Roussillon

'L'Olivier' de Mr Bajard 11 €

(chantilli y albaricoque, coulis de albaricoque, nata ligera al aceite de olive, pan de gêne al limón, masa quebrada)

'Le citron' des Givrés de Rivesaltes..... 12 €

(sorbete de limón, crema helada al limón, granizado limón verde/ limón amarillo, menta, malvavisco, vainilla de madagascar)

LOS HELADOS

Sorbet 3 bolas (framboesa, limón, pera, albaricoque, melocotón, melón, mandarina) 9 €

Helado 3 bolas 9 €

(caramel mantequilla con sal, vainilla, fresa, chocolate, praliné, café, pistacho, miel-turrón, ron-uvas)

Café ó chocolate liégeois..... 9 €

Dame Blanche (vainilla, chocolate caliente, chantilli)..... 9 €

Copa de sorbetes rociados (limón, framboesa, pera)..... 10 €

Copa Cataluña (albaricoque, melocotón, melón, Rivesaltes ambré (vino dulce) 10 €

Poire Belle Hélène (pera, helado vainilla, chocolate caliente) 10 €

Mandarina imperial (3 bolas sorbete de mandarina, champán) 10 €

PLATOS VEGETARIANOS EN VERDE

IVA y Servicio incluidos

ALERGENOS CON DECLARACION

OBLIGATORIA La lista de los 14 alérgenos esta a su disposición en la caja del restaurante.

Pagos aceptados : Efectivo,

CB, Visa, Mastercard, American Express, Union Pay, Electron, Maestro, Tickets restaurant, Chèques Vacances .

