

Aquí, la Felicitat i la Cuina són casolanes !



PLAT DEL DIA a 17 €

(Els migdies de dilluns a divendres, excepte cap de setmana i festius)

ELS ENTRANTS (procedència CEE)

Ous mimosa (maionesa).....	7 €
Musclos gratinats amb allioli	14 €
Terrina de foie gras d'ànec amb bolets.....	18 €
Anchoïada catalana (filets d'anxoves amb làmines de pebrot vermell, ou)	18 €
Carpaccio de bou, pesto, parmesà, mesclum	20 €
Poke bowl (salmo marinat, wakamé, cigrons, esperança, guacamole, cirerols, cogombre, cereals)	20 €
Plat de salmó marinat, crema de ceba, toast focaccia (pa italia)	22 €
'La taula dels amics' (per compartir ó no !)	
- torrada de sobrassada, pa amb tomàquet, pernil Duroc xoriço ibéric, esperenza (formatge de 3 llets, codony).....	24 €
Plat de pernil ibéric Bellota, pa amb tomàquet	26 €

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

LES AMANIDES

	Petita	Gran
Amanida de formatge de cabra (samoussa al formatge de cabra fresc, mel, pa d'especíes)	11 €	20 €
Amanida Café Vienne (filets de pollastre amb cereals, formatge, pernil dolç, ou dur, mongeta tendra, cogombre, olives, mesclum)	11 €	20 €
Amanida Caesar (amanida romana, filets de pollastre cruixents al cornflakes, anxoves, beicon, ou dur, rostes, parmesà, salsa Caesar).....	11 €	20 €
Amanida als dos salmons (marinat i fumat)enrotllat amb formatge fresc st Moret (estil Philadelphia), mesclum	12 €	22 €
Amandida de vieires amb mantega de taronja i guacamole	14 €	26 €

LES PASTES ITALIANES

Linguinis salsa pesto casolana	19 €
Linguinis amb verdures	20 €
Linguinis carbonara (amb beicon i ou).....	20 €
Linguinis pernil de Bellota i encenalls de parmesa	24 €
Linguinis del mar (gambes, calamars, musclos)	24 €
Linguinis Café Vienne (xoriço i calamars amb picada d'all i julivert)	24 €

MENU à 40 €

PRIMER A ESCOLLIR

Terrina de foie gras d'ànec amb bolets

ó

Amanida als dos salmons

(marinat i fumat, enrotllat amb formatge fresc St Moret (estil philadelphia) mesclum

SEGON A ESCOLLIR

Bacallà amb mel, patates xafades

ó

Mitjana de xai, suc de farigola i romaní, gratinat de patates

POSTRE A ESCOLLIR

Tiramisú casolà al cullerot

ó

Bavarès de peres casolà, xocolata calenta

MENU PER A NENS à 10 € (Fins als 10 anys)

Hamburguesa, patates fregides

ó
Pizza pernil dolç i formatge

ó
Filet de salmó, guarnició a escollir

ó
Pastes a la carbonara

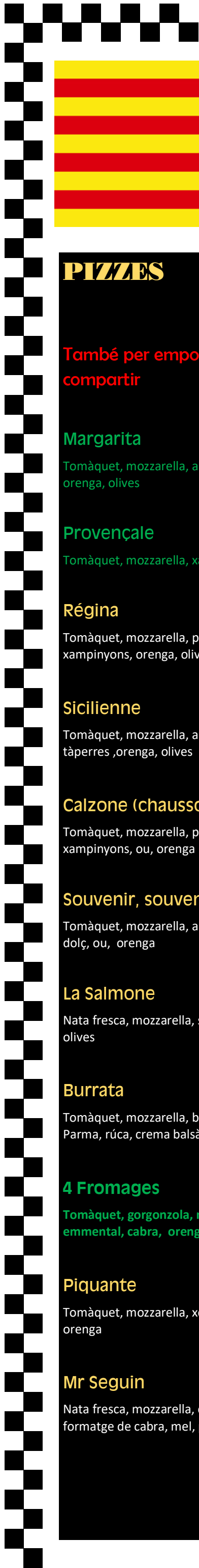
Gelat 2 boles

Beguda (xirop ó suc de fruites)



IVA I SERVEI INCLOS

02/09/2025



PIZZES

**També per emportar ó
compartir**

Margarita 12 €

Tomàquet, mozzarella, alfàbrega ,
orenga, olives

Provençale 15 €

Tomàquet, mozzarella, xampinyons, all

Régina 16 €

Tomàquet, mozzarella, pernil dolç,
xampinyons, orenga, olives

Sicilienne 17 €

Tomàquet, mozzarella, anxoves,
tàperres ,orenga, olives

Calzone (chausson) 17 €

Tomàquet, mozzarella, pernil dolç,
xampinyons, ou, orenga

Souvenir, souvenir 18 €

Tomàquet, mozzarella, alberginia, pernil
dolç, ou, orenga

La Salmone 18 €

Nata fresca, mozzarella, salmó, burrata, ,
olives

Burrata 18 €

Tomàquet, mozzarella, burrata, pernil de
Parma, rúca, crema balsàmica

4 Fromages 18 €

Tomàquet, gorgonzola, mozzarella,
emmental, cabra, orenga, olives

Piquante 18 €

Tomàquet, mozzarella, xoriço, pebrots,
orenga

Mr Seguin 18 €

Nata fresca, mozzarella, cansalada,
formatge de cabra, mel, pinyons, orenga

LES CARNES

Totes les nostres carns van servides amb una sola guarnició a escollir :

amanida / gratinat de patates / patates fregides casolanas / mongetes tendres/patates xafades/samfaina

Mitjana de xaï, suc de farigola i romaní	22 €
Onglet (carn de bou) a la graella, salsa rocafort.....	24 €
Culata de bou amb escalunyes.....	24 €
Tartar de bou tallat al ganivet VBF (180g).....	25 €
<i>preparat per nosaltres mateixos ó 'anar i tornar'</i>	
Anec confitat, patates saltejades (amb all i julivert)	25 €
Fricassé de ronyons de vedella al Chardonnay UE	25 €
Entrecôte a la graella, mantega 'Maître d'Hôtel'	26 €
Magret d'anec filetejat, salsa a escollir (rocafort, pebre o temporada).....	29 €

Suplement guarnició4 €

*VBF = Carne de bou francesa *VF = aviram franceses *UE = Unión EuropeaCocció a especificar al vostra camarer/a)

ELS PEIXOS

Musclos a la marinera (segons mercat), patates fregides	18 €
Sardines amb julivert a la graella, guarnició a escollir	19 €
Filet de salmó, empanat amb llavors de sésam, salsa satay, monyacos xafats	25 €
Calamars planxa allioli, desglaçats al vi ranci, arroz negre	27 €
Lubina planxa (+/- 300 gr) guarnició a escollir	28 €
Bacallà amb mel, patates xafades	28 €
Gambes flamejades al Pastis (alcohol d'anís) guarnició a escollir	29 €
Tapas planxa (calamars, gambes, musclos amb allioli), arroz negre	29 €
Llenguado planxa (+/-300gr), guarnició a escollir	30 €
Trio de vieires, gambes i filet de foie d'anec a la paella, reducció al banyuls	36 €

FORMATGES

Assortiment del moment12 €

EL RACO DEL PASTISSER

Pa d'ous	9 €
Isla flotant, crema inglesa	9 €
Bavarès de peres casolà, xocolata calenta	10 €
Tiramisú casolà al cullerot	11 €
Fondant de xocolata.....	11 €
Tarta calenta amb pomes 'Caroline', gelat de vainilla (am alcohol, cocció 10min).....	11 €
Profiterol tradicional amb xocolata calenta.....	11 €
Borratxo, tartar de pinya	11 €
Té golós (postres sorpresa)	12 €
Café golós NESPRESSO® (postres sorpresa)	12 €

Les delícies del Rosselló

'L'Olivier' de Mr Bajard	12 €
(xantilli i albercoc, coulis d'albercoc, crema lleugera d'oliva d'oliva, pa de gene amb llimona, pasta mantegada)	
'Le citron' des Givrés Haute Glacerie de Rivesaltes	14 €
(sorbet de llimona, crema gelada de llimona, granitzat llimona verde/groga i menta, marshmallow, vainilla de madagascar)	
'La figue' des Givrés Haute Glacerie de Rivesaltes	14 €
(sorbet de figues, crema gelada de mató d'ovella, sorbet de grosella negra perfumat al full de figuera, mantegada d'ametlles)	

ELS GELATS

Sorbet 3 boles (gerd, llimona, pera, albercoc, meló, préssec, mandarina).....	9 €
Gelat 3 boles	9 €
(Café ó xocolata liégeois.....	9 €
caramel mantega salada, vainilla, maduixa, xocolata, praliné, café, pistatxo, mel-turró, ron-raim)	
Dame Blanche (vainilla, xocolata calenta, xantilli).....	9 €
Copa de sorbets remullat (llimona, gerd, pera)	10 €
Copa Catalunya (albercoc, préssec, meló, Rivesaltes ambré (ví dolç)	10 €
Poire Belle Hélène (pera, gelat de vainilla i xocolata calenta)	10 €
Mandarina Imperial (3 boles sorbet de mandarina, xampany)	12 €

PLATS VEGETARIANS de color VERD

IVA I SERVEI INCLOS

**AL.LERGENS AMB DECLARACIO
OBLIGATORIA** La lista dels 14 al.lergens esta a
la seva disposició a la caixa del restaurant.

Pagaments acceptats : Efectiu,
CB, Visa, Mastercard, American Express, Union Pay, Electron,
Maestro, Tickets restaurant, Chèques Vacances .