

Aquí, la Felicidad y la Cocina són caseras !



PLATO DEL DIA a 17 €

(Los mediodias de lunes a viernes, excepto festivos)

LES ENTRANTES (procedencia CEE)

Huevos mimosa (mayonesa)	7 €
Mejillones gratinados con alioli	14 €
Terrina de setas con foie gras de pato	18 €
Anchoas a la catalana (filetes de anchoas, laminillas de pimiento rojo, huevo)	18 €
Carpaccio de buey, pesto, parmesano, mesclun	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, miel, alajú)	11 €	20 €
Ensalada Café Vienne (filetes de pollo con céréales, queso, jamón dulce, huevo, judías verdes, pepino, aceitunas, mesclun).....	11 €	20 €
Ensalada Caesar (ensalada romana, filetes de pollo crujientes al cornflakes, anchoas, beicon, huevo, cuscurreones, parmesano, salsa Caesar)	11 €	20 €
Ensalada a los dos salmones (salmón marinado y ahumado enrollado con queso St Moret (tipo philadelphia), mesclun.....	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 beicon 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 40 €

PRIMERO A ELEGIR

Terrina de setas con foie gras de pato
ó
Ensalada a los dos salmones
(salmón marinado y ahumado enrollado al St Moret (tipo philadelphia), mesclun

SEGUNDO A ELEGIR

Bacalao con miel, patatas prensadas
ó
Cuarto trasero de cordero, jugo al tomillo y romero, gratinado de patatas

POSTRE A ELEGIR

Fondant de chocolate (sin gluten) crema inglesa
ó
Baba al ron, tartar de piña

MENU ENFANTIL 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

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

Cuarto trasero de cordero, jugo de tomillo y romero	22 €
Onglet (buey) asado salsa roquefort	24 €
Bavette (lomo bajo de buey) con chalotes	24 €
Tartaro de buey al cuchillo VBF (180g)	25 €
<i>preparado por nosotros ó 'ida y vuelta'</i>	
Pato confitado, patatas salteadas (con ajo y perejil)	25 €
Fricasé de riñones de ternera al chardonnay UE,	25 €
Entrecôte de buey asada, salsa mantequilla 'Maître d'Hôtel'.....	26 €
Magret de pato fileteado salsa a elegir (Roquefort, pimienta, temporada)	29 €

Suplemento guarnición 4 €
*VBF = Carne de buey francesa *VF = ave francesa *UE = Unión EuropeaCocción e especificar a vuestro/a camarero/a)

LOS PESCADOS

Mejillones a la marinera (según mercado), patatas fritas caseras	18 €
Sardinas asadas con ajo y perejil	19 €
Filete de salmón, empanado con semillas de sésamo, salsa satay, batatas prensadas	25 €
Calamares a la plancha alioli, desglasados al rancio, arroz negro	27 €
Lubina entera asada (+/- 300gr) guarnición a elegir	28 €
Bacalao salsa miel, ó alioli patatas prensadas	28 €
Gambas flameadas al pastis (alcohol anisado) guarnición a elegir	29 €
Tapas planxa (calamares, gambas, mejillones aioli), arroz negro	29 €
Lenguado (+/-300gr) a la plancha, guarnición a elegir	30 €
Trio de vieiras, gambas, foie gras de pato fresco a la sartèn, reducción al bañuls	36 €

QUESOS

Surtido del momento 12 €

EL RINCON DEL PASTISSERO

Isla flotante, crema inglesa	9 €
Crema catalana al turrón.....	10 €
Bàvaro casero con peras, chocolate caliente	10 €
Tiramisu casero	11 €
Fondant de chocolate (sin gluten) crema inglesa	11 €
Tarta caliente con manzanas 'Caroline', helado vainilla (con alcohol, cocción 10min)	11 €
Profiterol tradicional con chocolate caliente	11 €
Baba al ron, tartar de piña	11 €
Thé gourmand (postres sorpresa).....	12 €
Café gourmand NESPRESSO® (postres sorpresa).....	12 €

Los 'flechazos' del Roussillon

'L'Olivier' de Mr Bajard	12 €
(chantilli y albaricoque, coulis de albaricoque, nata ligera al aceite de olive, pan de gêne al limón, masa quebrada)	
'Le citron' des Givrés Haute Glacerie de Rivesaltes	14 €
(sorbete de limón, crema helada al limón, granizado limón verde/ limón amarillo, menta, malvavisco, vainilla de Madagascar)	
'La Avellana des Givrés Haute Glacerie de Rivesaltes.....	14 €
(crema helada de avellana, crujiente de praliné de avellanas, coulant de caramel malvavisco de vainilla de Madagascar)	

LOS HELADOS

Sorbete 3 bolas (frambuesa, limón, pera, albaricoque, melocotón, melón, mandarina).....	9 €
Helado 3 bolas	9 €
(caramel mantequilla con sal, vainilla, fresa, chocolate, praliné, café, pistacho, miel-turrón, ron-uvras)	
Café ó chocolate liégeois.....	9 €
Dame Blanche (vainilla, chocolate caliente, chantilli)	9 €
Copa de sorbetes rociados (limón, frambuesa, 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, champàn)	12 €

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 .



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, alcàrraras ,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, pimienta, orégano	
Mr Seguin	18 €
Nata fresca, mozzarella tocino, queso de cabra, miel, piñones, orégano	