

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).....	6 €
Musclos gratinats amb allioli	12 €
Terrina de bolets amb foie gras d'ànec	15 €
Cassoleta de musclos, crema de mariscs, muscat de Rivesaltes	18 €
Plat de salmó marinat, crema de ceballot, toast focaccia (pà italia)	18 €
'La taula dels amics' (per compartir ó no !)	
- torrada de sobrassada, pa amb tomàquet, pernil Duroc xoriço ibéric, esperenza (formatge de 3 llets, codony).....	20 €
Terrina de foie gras d'ànec casolà, melmelada de cebes	22 €

PLATS VEGETARIANS de color VERD

La copa de vi
(negre, rosat ó blanc)
5€

LES OSTRES

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

Les ostres Papin N°3: (x3) 12€ - (x6) 24€ - (x9) 33€ - (x12) 44€

LES AMANIDES

Amanida de formatge de cabra (samoussa al formatge de cabra fresc, mel, pa d'especíes)..... 15 €

Amanida Café Vienne (filets de pollastre amb céréals, formatge, pernil dolç, ou dur, mongeta tendra, cogombre, olives, mesclum) 15 €

Amanida Caesar (amanida romana, filets de pollastre cruixents al cornflakes, anxoves, beicon, ou dur, rostes, parmesà, salsa Caesar) 15 €

Amanida als dos salmons (marinat i fumat)enrotllat amb formatge fresc st Moret (estil Philadelphia), mesclum 18 €

Amandida de vieires amb mantega de taronja i guacamole..... 26 €

LES PASTES ITALIANES

Linguinis salsa pesto casolana 17 €

Linguinis amb verdures 19 €

Linguinis carbonara (amb beicon i ou)..... 19 €

Linguinis pernil de Bellota i encenalls de parmesa 22 €

Linguinis del mar (gambes, calamars, musclos) 22 €

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

Filet/rellom de bou filetejat planxa , salsa secreta del Vienne gratinat de patates

POSTRE A ESCOLLIR

Tarta de llimona amb merenga (Fleca levain d'Helios)

ó

Eclair de xocolata, (Fleca levain d'Helios)

MENU PER A NENS à 12 € (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

21/11/2025

LES CARNS

Totes les nostres carns van servides amb una sola guarnició a escollir :
amanida / gratinat de patates / patates fregides casolanas / mongetes tendres/patates xafades

Filet/rellom de bou filetejat planxa, salsa secreta del Vienne.....	22 €
Onglet (carn de bou) a la graella, salsa rocafort	24 €
Culata de bou amb escalunyes.....	24 €
Andouillette 5A (embutit francès de tripa de porc) mostassa a l’antiga.....	25 €
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 guarnició	4 €
---------------------------	-----

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

ELS PEIXOS

Musclos de Galicia a la marinera, patates fregides	18 €
Filet de salmó, mantega de llimona, pétal de gingebre, monyacos xafats	25 €
Calamars planxa allioli, arroz negre	27 €
Lubina planxa (+/- 300 gr) guarnició a escollir	28 €
Bacallà amb mel, ó allioli (a part) 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	30 €

FORMATGES

Assortiment del moment	12 €
------------------------------	------

EL RACO DEL PASTISSER

Isla flotant, crema anglesa	9€
Fondant de xocolata, crema anglesa	11 €
Profiterols amb xocolata calenta	11 €
Tarta calenta amb pomes ‘Caroline’, gelat de vainilla (am alcohol, cocció 10min).....	11 €
Borratxo, tartar de pinya	11 €

Té golós (postres sorpresa)	12 €
Café golós NESPRESSO® (postres sorpresa)	12 €

Pâtisseries du ‘Levain d’Helios’

Eclair de xocolata	9 €
Tarta de llimona amb merenga	10 €

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-raïm)	
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 €
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.