

Aquí, la Felicidad y la Cocina són caseras !



PLATO DEL DIA a 17 €

(Los mediodías de lunes a viernes, excepto festivos)

LES ENTRANTES (procedencia CEE)

Huevos mimosa (mayonesa)	6 €
Mejillones gratinados con alioli	12 €
Terrina de setas con foie gras de pato	15 €
Cazuelita de mejillones, crema de mariscos, muscat de Rivesaltes	18 €
Plato de salmón marinado, crema de cebolleta, toast focaccia (pan italiano)	18 €
'La tabla' de los amigos (para compartir ó no !)	
- tostada de sobrassada, pan con tomate, chorizo ibérico, jamón Duroc, esperenza (queso) de 3 leches, membrillo	20 €
Terrina de foie gras de pato casero, mermelada de cebollas	22 €

LAS OSTRAS

Las ostras de Leucate (x3) 8 € - (x6) 12€ - (x9) 18€ - (x12) 24€

Las Ostras Papin nº3 (x3) 12 € - (x6) 24€ - (x9) 33€ - (x12) 44€

LAS ENSALADAS

Ensalada de queso de cabra (samousssa de queso de cabra fresco, miel, alajú) 15 €

Ensalada Café Vienne (filetes de pollo con céréales, queso, jamón dulce, huevo, judías verdes, pepino, aceitunas, mesclun) 15 €

Ensalada Caesar
(ensalada romana, filetes de pollo crujientes al cornflakes, anchoas, beicon, huevo, cuscurreones, parmesano, salsa Caesar) 15 €

Ensalada a los dos salmones (salmón marinado y ahumado enrollado con queso St Moret (tipo philadelphia), mesclun 18 €

Ensalada de vieiras, mantequilla de naranja, guacamole 26 €

LAS PASTAS ITALIANAS

Linguinis salsa pesto casera 17 €

Linguinis con verduras 19 €

Linguinis carbonara (con beicon y huevo) 19 €

Linguinis jamón Bellota (origen España) y virutas de parmesano 22 €

Linguinis del mar (gambas, calamares, mejillones) 22 €

PLATOS VEGETARIANOS EN VERDE

La copa de vino
(tinto, rosado ó blanco)
5€

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

Solomillo de buey fileteado a la parilla, Salsa secreta del Vienne, gratinado de patatas

POSTRE A ELEGIR

Tarta de limón y merengue (panaderia levain d' Helios)

ó

Eclair de chocolate, (panaderia levain d' Helios)

MENU ENFANTIL à 12 € (hasta 10 años)

Hamburguesa, patatas fritas

ó
Pizza jamón dulce y queso

ó
Filete de salmón, guarnición a elegir

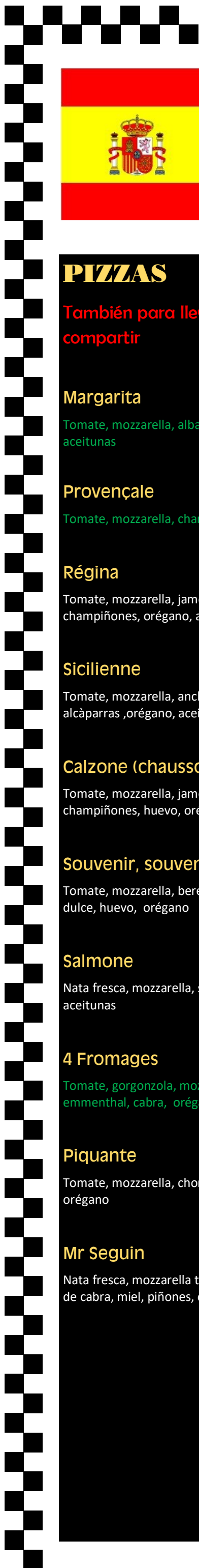
ó
Pasta a la carbonara

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	
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

Solomillo de buey fileteado a la parilla, salsa secreta del vienne	22 €
Onglet (buey) asado salsa roquefort	24 €
Bavette (lomo bajo de buey) con chalotes	24 €
Andouillette 5A (embutido francès de tripa de cerdo), mostaza a la antigua	25 €
Tàrtaro de buey al cuchillo VBF (180g)	25 €
preparado por nosotros ó 'ida y vuelta'	
Pato confitado, patatas salteadas (con ajo y perejil)	25 €
Fricasé de riñones de ternera al chardonnay UE,	25 €
Entrecôte de buey asada, salsa mantequilla 'Maitre 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 de Galicia a la marinera , patatas fritas caseras	18 €
Filete de salmón, mantequilla con limón, pétalos de jengibre, batatas prensadas	25 €
Calamares a la plancha alioli, arroz negro	27 €
Lubina entera asada (+/- 300gr) guarnición a elegir	28 €
Bacalao salsa miel, ó alioli (al lado) patatas prensadas	28 €
Tapas planxa (calamares, gambas, mejillones aioli), arroz negro	29 €
Lenguado pequeño(+/-300gr) a la plancha, guarnición a elegir	30 €
Trio de vieiras, gambas, foie gras de pato fresco a la sartèn, reducción al bañuls	30 €

QUESOS

Surtido del momento	12 €
---------------------	------

EL RINCON DEL PASTISSERO

Isla flotante, crema inglesa	9 €
Coulant de chocolate, nata inglesa	11 €
Profiteroles con chocolate caliente	11 €
Tarta caliente con manzanas 'Caroline', helado vainilla (con alcohol, cocción 10min)	11 €
Baba al ron, tartar de piña	11 €
Té gourmand (postres sorpresa)	12 €
Café gourmand NESPRESSO® (postres sorpresa)	12 €

Pâtisseries du 'Levain d'Hélios'

Eclair de chocolate	9 €
Tarte de limón y merengue	10 €

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-uvas)	
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 €
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.