

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 € |
| Os de tuétano rostrat, flor de sal, pa torrat.....                                                       | 15 € |
| Plat de salmó marinat, crema de ceballot, toast focaccia (pà italia) .....                               | 20 € |
| Gambes cruixents embolicades amb fils de patates, salsa chili soja .....                                 | 21 € |
| 'La taula dels amics' (per compartir ó no !)                                                             |      |
| - fuet català pa amb tomàquet, pernil Duroc, xoriço ibéric, esperenza (formatge de 3 llets, codony)..... | 24 € |
| Terrina de foie gras d'ànec casolà, chutney de pinya.....                                                | 24 € |

### LES OSTRES

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

### LES AMANIDES

|                                                                                                                                                 |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Amanida Café Vienne</b> (filets de pollastre amb céréals, formatge, pernil dolç, ou dur, mongeta tendra, cogombre, olives, mesclum) .....    | 19 € |
| <b>Amanida Caesar</b> (amanida romana, filets de pollastre cruixents al cornflakes, boquerons, beicon, ou dur, rostes, parmesà, salsa Caesar) . | 19 € |
| <b>Amanida de cabra</b> (Cabécou arrebossat amb pa d'espècies, mesclum nous, crostons tomàquets cirera, mel, ) .....                            | 19 € |
| <b>Amanida als dos salmons</b> (marinat i fumat )enrotllat amb formatge fresc st Moret (estil Philadelphia), mesclum .....                      | 19 € |
| <b>Amanida 'gourmet'</b> (gisants d'ànec, magret fumat, escalopa de fetge d'ànec, mesclum).....                                                 | 26 € |
| <b>Amanida de vieires</b> amb mantega de taronja i guacamole.....                                                                               | 26 € |

### LES PASTES ITALIANES

|                                                          |      |
|----------------------------------------------------------|------|
| <b>Linguinis salsa pesto casolana</b> .....              | 20 € |
| <b>Linguinis amb verdures</b> .....                      | 20 € |
| Linguinis carbonara (amb beicon i ou).....               | 20 € |
| Linguinis pernil de Bellota i encenalls de parmesa ..... | 24 € |
| Linguinis del mar (gambes, calamars, musclos) .....      | 24 € |

## MENU à 40 €

#### PRIMER A ESCOLLIR

Gambes cruixents embolicades amb fils de patates, salsa chili soja

ó

Amanida 'Gourmet'

(gisants d'ànec, magret fumat, escalopa de fetge d'ànec, mesclum)

#### SEGON A ESCOLLIR

Suquet de bacallà

ó

Mig magret d'ànec filetejat, salsa de temporada, gratinat de patates

#### POSTRE A ESCOLLIR

Fondant de xocolata de Ghana, coulis de taronges amargues

ó

Babà al rom, fruites confitades

### PLATS VEGETARIANS de color VERD

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

### 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

02/03/2026

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 .....                                    | 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' .....                                     | 28 € |
| Fetge de vedella desglassat amb vinagret d'avet dels Pirineus .....                        | 28 € |
| Magret d'ànec(300gr approx) filetejat, salsa a escollir (rocafort, pebre o temporada)..... | 30 € |

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| 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, pètal de gingebre, monyacos xafats .....          | 25 € |
| Calamars planxa alloli, arroz negre .....                                             | 27 € |
| Suquet de bacallà .....                                                               | 28 € |
| Tapas planxa (calamars, gambes, musclos amb alloli), arroz negre .....                | 29 € |
| Trio de vieires, gambes i filet de foie d'ànec a la paella, reducció al banyuls ..... | 30 € |
| Llenguado planxa (+/-300gr), guarnició a escollir .....                               | 36 € |

FORMATGES

|                              |      |
|------------------------------|------|
| Assortiment del moment ..... | 12 € |
|------------------------------|------|

EL RACO DEL PASTISSER

|                                                                                       |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Isla flotant, crema anglesa .....                                                     | 9 €  |
| Pa d'ous.....                                                                         | 9 €  |
| Fondant de xocolata de ghana, coulis de taronges amargues.....                        | 11 € |
| Profiterols amb xocolata calenta .....                                                | 11 € |
| Tarta calenta amb pomes 'Caroline', gelat de vainilla (am alcohol, cocció 10min)..... | 11 € |
| Borratxo, tartar de pinya .....                                                       | 11 € |
| Pizza tiramisu .....                                                                  | 11 € |

|                                                |      |
|------------------------------------------------|------|
| Té golós (postres sorpresa) .....              | 12 € |
| Café golós NESPRESSO® (postres sorpresa) ..... | 12 € |

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).....                                     | 14 € |

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.