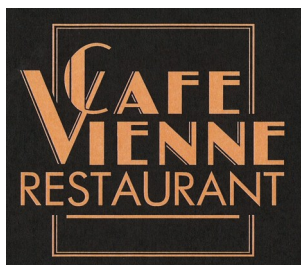


Aquí, la Felicidad y la Cocina són caseras !



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 €
Hueso con médula asado, flor de sal, pan tostado	15 €
Plato de salmón marinado, crema de cebolleta, toast focaccia (pan italiano)	20 €
Crujiente de gambas rebozadas de espaghetis de patatas, salsa chili soja	21 €
'La tabla' de los amigos (para compartir ó no !)	
- fuet catalán, pan con tomate, chorizo ibérico, jamón Duroc, esperenza (queso) de 3 leches, membrillo	24 €
Terrina de foie gras de pato casero, chutney de piña	24 €

LAS OSTRAS

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

LAS ENSALADAS

Ensalada Café Vienne (filetes de pollo con céréales, queso, jamón dulce, huevo, judías verdes, pepino, aceitunas, mesclun) 19 €

Ensalada Caesar
(ensalada romana, filetes de pollo crujientes al cornflakes, boquerones, beicon, huevo, cuscurreones, parmesano, salsa Caesar) 19 €

Ensalada de queso de cabra (cabecou empanizadi con pan de especias, mesclun, nueces, picatostes, tomates cherry, miel)..... 19 €

Ensalada a los dos salmones (salmón marinado y ahumado enrollado con queso St Moret (tipo philadelphia), mesclun..... 19 €

Ensalada golosa (mojellas de pato, magret ahumado, filete de foie de pato, mesclun) 26 €

Ensalada de vieiras, mantequilla de naranja, guacamole 26 €

LAS PASTAS ITALIANAS

Linguinis salsa pesto casera 20 €

Linguinis con verduras 20 €

Linguinis carbonara (con beicon y huevo) 20 €

Linguinis jamón Bellota (origen España) y virutas de parmesano 24 €

Linguinis del mar (gambas, calamares, mejillones) 24 €

MENU à 40 €

PRIMERO A ELEGIR

Crujientes de gambas rebozadas con espaguetis de patatas
salsa chili soja

ó

Ensalada golosa

(mojellas de pato, magret ahumado, filete de foie de pato, mesclun)

SEGUNDO A ELEGIR

Suquet de bacalao

ó

Medio magret de pato fileteado, salsa temporada, gratinado de patatas

POSTRE A ELEGIR

Coulant de chocolate de Ghana, coulis de naranja amarga

ó

Baba al ron, frutas confitadas

PLATOS VEGETARIANOS EN VERDE

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

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

02/03/2026



PIZZAS	
También para llevar ó compartir	
Margarita	13 €
Tomate, mozzarella, albahaca , orégano, aceitunas	
Végane	16 €
Crema de alcachofas, calabacines asados, cebollas, semillas de calabaza	
Régina	17 €
Tomate, mozzarella, jamón dulce, champiñones, orégano, aceitunas	
La Chef	19 €
Tomate, mozzarella, tomates cherry, jamón dulce Duroc trufado, burrata, ensalada	
Sicilienne	18€
Tomate, mozzarella, boquerones, alcàparras ,orégano, aceitunas	
Calzone (chausson)	18 €
Tomate, mozzarella, jamón dulce, champiñones, huevo, orégano	
Souvenir, souvenir	19 €
Tomate, mozzarella, berenjena, jamón dulce, huevo, orégano	
Salmone	19 €
Nata fresca, mozzarella, salmón, aceitunas	
4 Fromages	19 €
Tomate, gorgonzola, mozzarella, emmenthal, cabra, orégano, aceitunas	
Piquante	19 €
Tomate, mozzarella, chorizo, pimienta, orégano	
Mr Seguin	19 €
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	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 'Maître d'Hôtel'	28 €
Higado de ternera, desglazado al vinagre de abeto de los pirineos	28 €
Magret de pato fileteado (+/-300gr) salsa a elegir (Roquefort, pimienta, temporada)	30 €
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 €
Suquet de bacalao	28 €
Tapas planxa (calamares, gambas, mejillones aioli), arroz negro	29 €
Trio de vieiras, gambas, foie gras de pato fresco a la sartèn, reducción al bañuls	30 €
Lenguado pequeño(+/-300gr) a la plancha, guarnición a elegir	36 €

QUESOS

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

EL RINCON DEL PASTISSERO

Isla flotante, crema inglesa	9 €
Pa d'ou (flan catalan)	9 €
Coulant de chocolate de Ghana, coulis de naranja amarga	11 €
Profiteroles con chocolate caliente	11 €
Tarta caliente con manzanas 'Caroline', helado vainilla (con alcohol, cocción 10min)	11 €
Baba al ron, frutas confitadas	11 €
Pizza Tiramisu	11 €

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

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)	14 €

'Le citron' des Givrés Haute Glacerie..... 14 €
(sorbete de limón, crema helada al limón, granizado limón verde/amarillo/menta, nube de vainilla de Madagascar)

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.