

*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 .....	14 €
Muclos 'bouchot' a la marinera, (suplement patates fregides + 4€) .....	14 €
Tomàquets d'abans, burrata, oli d'oliva i vinagre de xerès.....	16 €
Carpaccio de bou 'charolais', xampinyons blancs, formatge de tres llets, ruca.....	16 €
Tartar de salmó, mànega, coriandre, llima, oli d'oliva.....	18 €
Anxoves a la catalana, anxoves, pebrots escalivats, ou dur.....	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, tomàquets, formatge, pernil dolç, ou dur, mongeta tendra, cogombre, olives, mesclum) .....	17 €
<b>Amanida Caesar</b> (amanida romana, filets de pollastre, anxoves, beicon, ou dur, rostes, parmesà, salsa Caesar).....	17 €
<b>Amanida de cabra</b> (Cabécou , mesclum,nous, crostons tomàquets, mel) .....	17 €
<b>Amanida als dos salmons</b> (marinat i fumat )enrotllat amb formatge fresc st Moret (estil Philadelphia), mesclum.....	19 €
<b>Amanida catalana</b> (pebrots escalivats, ceba dolça, anxoves, ou dur, pernil Serrà, tomàquets, mesclum).....	24 €
<b>Amanida de vieires</b> amb mantega de taronja i guacamole.....	24 €

### 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 Serrà i encenalls de parmesa .....	22 €
Linguinis amb formatge rocafort i nous .....	22 €
Linguinis del mar (gambes, calamars, musclos) .....	24 €

**PLATS  
VEGETARIANS  
de color VERD**

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

## MENU à 39 €

### PRIMER A ESCOLLIR

Tomàquets d'abans, burrata, oli d'oliva i vinagre de xerès

ó

Tartar de salmó, mànega, coriandre, llima, oli d'oliva

### SEGON A ESCOLLIR

Suquet de corball (corvina)

ó

Sella d'anyell, suc al timó ó romaní, garnició a escollir

### POSTRE A ESCOLLIR

Copa de maduixes (sucre, Banyuls ó xantilli)

ó

Cruixent de xocolata

### MENU PER A NENS à 12 € (Fins als 10 anys)

Hamburguesa, patates fregides

ó  
Pizza pernil dolç i formatge

ó  
Filet de salmó, garnició a escollir

ó  
Pastes a la carbonara

-----  
Gelat 2 boles  
-----

Beguda (xirop ó suc de fruites)



IVA I SERVEI INCLOS

## PIZZES

També per emportar ó  
compartir

**Margarita** 12 €  
Tomàquet, mozzarella,

**Reina** 12 €  
Tomàquet, mozzarella, pernil dolç,

**Cipolla** 13 €  
Tomàquet, ceba, olives negres,

**Régina** 14 €  
Tomàquet, mozzarella, pernil dolç,  
xampinyons

**Provençale** 14 €  
Tomàquet, mozzarella, xampinyons, all

**Souvenir, souvenir** 15 €  
Tomàquet, mozzarella, alberginia, pernil  
dolç, ou

**Calzone (chausson)** 15 €  
Tomàquet, mozzarella, pernil dolç,  
xampinyons, ou

**Sicilienne** 15 €  
Tomàquet, mozzarella, anxoves, tàperres

**La végane** 15 €  
Crema de carxofes, carbassó, alberginies,  
cebes, tomaquets ruca,

**Alsacienne** 15 €  
Nata fresca, beicon, cebes, olives

**Angela** 16 €  
Tomàquet, mozzarella, pernil dolç,  
xoriço, pebrot vermell, ou

**Mr Seguin** 16 €  
Nata fresca, formatge de cabra, mel,  
nous

**3 Fromages** 16 €  
Tomàquet, formatge de cabra, mozzar

**La chef** 16 €  
Tomaquet, mozzarella, pernil Serrà,  
burrata, ruca ella, rocafort

**La Vienne** 16 €  
Crema de carxofes, mozzarella, pernil  
dolç, xampinyons, ou

**Fruits de mer** 17 €  
Tomàquet, mozzarella, calamars,  
musclos, all i julivert

**Salmon** 17 €  
Nata fresca, mozzarella, salmó fumat,  
cibulet

## 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

Burger Vienne, steak Angus, crema de manxego, tomàquet, cebes caramelitzades, salsa Vienne, pa de blat de moro.....	20 €
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 €
Sella d'anyell, suc de timó i romaní.....	26 €
Entrecôte a la graella, mantega 'Maître d'Hôtel'.....	28 €
Fetge de vedella desglassat amb vinagret d'avet dels Pirineus.....	28 €
Magret d'ànec sencer filetejat.....	28 €
Magret d'ànec filetejat, salsa a escollir (rocafort, pebre o temporada).....	30 €

Suplement guarnició..... 4 €

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

## ELS PEIXOS

Sardines a la graella, guarnició a escollir.....	20 €
Gambes a la graella, amb i julivert, guarnició a escollir.....	20 €
Filet de salmó, mantega de llimona, pètal de gingebre, monyacos xafats.....	25 €
Suquet de corvall (corvina).....	25 €
Calamars planxa allioli, arroj negre.....	27 €
Bacallà amb allioli, patates xafades.....	28 €
Tapes planxa (calamars, gambes, musclos amb allioli), arroj negre.....	29 €
Trio de vieires, gambes i filet de foie d'ànec a la paella, reducció al banyuls.....	32 €
Lenguado plancha, guarnició a escollir.....	36 €

**FORMATGES** Assortiment del moment.....12 €

## EL RACO DEL PASTISSER

Copa de maduixes (sucre, banyuls ó xantilli).....	9 €
Isla flotant, crema anglesa.....	9 €
Pa d'ous.....	9 €
Mel i mato, formatge fresc, mel, ametlles filetejades.....	9 €
Mini creps el caramel de taronja.....	9 €
Tarta de fruites el dia.....	9 €
Cruixent de xocolata.....	9 €
Amadida de fruites fresques.....	9 €
Profiterols amb xocolata calenta.....	11 €
Tarta calenta amb pomes 'Caroline', gelat de vainilla (am alcohol, cocció 10min).....	11 €
Borratxo, tartar de pinya.....	11 €
Petita pizza tiramisú.....	11 €
Assortiment de postres (tarta de fruites, mini creps, cruixent de xocolata).....	11 €

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

## ELS GELATS

Sorbet 3 boles (gerd, llimona, pera, mandarina).....	9 €
Gelat 3 boles (vainilla, xocolata, praliné, mel-turró, rusquille).....	9 €
Café ó xocolata liégeois.....	9 €
Dame Blanche (vainilla, xocolata calenta, xantilli).....	9 €
Copa de l'abeille (praliné, mel-turró, panses, mel, xantilli).....	10 €
Copa Catalunya (rusquille Rivesaltes ambré (ví dolç).....	11 €
Copa Café Vienne (gerd, pera, amanide de fruites fresques, coulis de fruits vermells, xantilli).....	11 €
Copa de sorbets banyats.....	12 €

<> llimona, vodka <> pera, aiguardent de pera <> gerd, aiguardent de gerd <> mandarina, licor de mandarina

## 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.