

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	14 €
Mejillones 'bouchot' a la marinera (Suplemento patatas fritas + 4 €).....	14 €
Tomates de huerta, burrata, aceite de oliva y vinagre de jerez.....	16 €
Carpaccio de buey 'charolais', champiñones blancos, queso de tres leches, rúcula	16 €
Tartar de salmón mango, cilantro, limón verde, aceite de oliva	18 €
Anchoas a la catalana, anchoas, pimientos rojos asados, huevo duro	18 €

LAS OSTRAS

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

LAS ENSALADAS

Ensalada Café Vienne (solomillos de pollo, tomates, queso, jamón dulce, huevo, judías verdes, pepino, aceitunas, mezclum)	17 €
Ensalada Caesar (ensalada romana, solomillos de pollo, anchoas, beicon, huevo, cuscurreones, parmesano, salsa Caesar).....	17 €
Ensalada de queso de cabra (cabecou, mezclum, nueces, tomates, miel).....	17 €
Ensalada a los dos salmones (salmón marinado y ahumado enrollado con queso St Moret (tipo philadelphia), mezclum	19 €
Ensalada catalana (pimientos rojos asados, cebolla dulce, anchoas, huevo duro, jamón serrano, tomates, mezclum).....	24 €
Ensalada de vieiras, mantequilla de naranja, guacamole	24 €

LAS PASTAS ITALIANAS

Linguinis salsa pesto casera	20 €
Linguinis con verduras	20 €
Linguinis carbonara (con beicon y huevo)	20 €
Linguinis jamón Serrano y virutas de parmesano	22 €
Linguinis con queso roquefort y nueces	22 €
Linguinis del mar (gambas, calamares, mejillones)	24 €

MENU à 39 €

PRIMERO A ELEGIR

Tomates de huerta, burrata, aceite de oliva y vinagre de jerez
ó
Tartar de salmón, mango, cilantro, limón verde, aceite de oliva

SEGUNDO A ELEGIR

Suquet de corvina
ó
Silla de cordero, jugo al tomillo y romero, guarnición a elegir

POSTRE A ELEGIR

Copa de fresas con (azúcar ó Bañuls ó chantilli)
ó
Crujiente de chocolate

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



PIZZAS

También para llevar ó compartir

Margarita 12 €
Tomate, mozzarella,

Reina 13 €
Tomate, mozzarella, jamón dulce

Cipolla 13 €
Tomate, cebollas, aceitunas negras,

Régina 14 €
Tomate, mozzarella, jamón dulce, champiñones,

Provençale 14 €
Tomate, mozzarella, , champiñones, ajo

Souvenir, souvenir 15 €
Tomate, mozzarella, berenjena, jamón dulce, huevo

Calzone (chausson) 15 €
Tomate, mozzarella, jamón dulce, huevo,

Sicilienne 15 €
Tomate, mozzarella, anchoas, alcárraras

Végane 15 €
Crema de alcachofas, calabacines, berenjenas, cebollas, tomates cherry, rúcula

Alsacienne 15 €
Nata fresca, beicon ahumado, cebollas, aceitunas

Angéla 16 €
Tomate, mozzarella, jamón dulce, chorizo, pimienta rojo huevo

Mr Seguin 16 €
Nata fresca, queso de cabra, miel, nueces

3 Quesos 16 €
Tomate, queso de cabra, mozzarella, roquefort

La Chef 16 €
Tomate, mozzarella, jamón Serrano, burrata, rúcula

Vienne 16 €
Crema de alcachofas, mozzarella, jamón dulce, champiñones, huevo

Mariscos 17 €
Tomate, mozzarella, calamares, mejillones, ajo y perejil

Salmón 17 €
Nata fresca, mozzarella, salmón ahumado, cebollino

LAS CARNES

Todas nuestras carnes se sirven con una sola guarnición a elegir:

ensalada / gratinado de patatas / patatas fritas caseras / judías verdes, patatas prensadas

Burger el Vienne steak Angus, crema de manchego, tomate, cebolla caramelizada, salsa Vienne, pan de maiz..	20 €
Solomillo de buey fileteado a la parilla, salsa secreta del vienne	22 €
Onglet (buey) asado salsa roquefort.....	25 €
Tàrtaro de buey `Charolais` al cuchillo VBF (180g).....	25 €
<i>preparado por nosotros ó `ida y vuelta`</i>	
Pato confitado, patatas salteadas (con ajo y perejil)	25 €
Fricasé de riñones de ternera al chardonnay UE,	25 €
Silla de cordero asada, jugo al tomillo y romero	26 €
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 asado fileteado	28 €
Magret de pato asado fileteado salsa a elegir (Roquefort, pimienta, temporada)	30 €

Suplemento guarnición

*VBF = Carne de buey francesa *VF = ave francesa *UE = Unión Europea Cocción e especificar a vuestro/a camarero/a)

LOS PESCADOS

Sardinias asadas , guarnición a elegir	20 €
Gambas asadas, con ajo y perejil, guarnición a elegir	25 €
Filete de salmón, mantequilla con limón, pétalos de jengibre, batatas prensadas	25 €
Suquet de corvina	25 €
Calamares a la plancha alioli, arroz negro	27 €
Bacalao con alioli, patatas prensadas.....	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.....	32 €
Lenguado plancha guarnición a elegir	36 €

QUESOS

Surtido del momento..... 12 €

EL RINCON DEL PASTISSERO

Copa de fresas (azúcar, bañuls, chantilli).....	9 €
Isla flotante, crema inglesa.....	9 €
Pa d`ou (flan catalan)	9 €
Mel i mato, queso fresco, miel, almendras laminadas	9 €
Mini crêpes al caramel de naranja	9 €
Tarta de frutas del dia	9 €
Crujiente de chocolate.....	9 €
Ensalada de frutas frescas	9 €
Profiteroles con chocolate caliente	11 €
Tarta caliente con manzanas `Caroline`, helado vainilla (con alcohol, cocción 10min).....	11 €
Baba al ron.....	11 €
Pequeña pizza Tiramisu	11 €
Surtido de postres (tarta de frutas, mini crêpes, crujiente de chocolate).....	11 €

Té gourmand (surtido de postres sorpresa)

Café gourmand NESPRESSO® (postres sorpresa)

LOS HELADOS

Sorbete 3 bolas (frambuesa, limón, pera, mandarina)	9 €
Helado 3 bolas.....	9 €
(vainilla, chocolate, praliné, café, miel-turrón, rosquilla)	
Café ó chocolate liégeois	9 €
Dame Blanche (vainilla, chocolate caliente, chantilli)	9 €
Copa de la abeja (praliné, miel-turrón, pasas, miel chantilli).....	10 €
Copa Cataluña (rosquilla, Rivesaltes ambré (vino dulce)	11 €
Copa Café Vienne (frambuesa, pera, ensalada de frutas frescas, coulis de frutos des bosque, chantilli).....	11 €
Copa de sorbetes con alcohol	12 €
<> limón, vodka <> pera, aguardiente de pera <> frambuesa, aguardiente de frambuesa <> mandarina, licor de mandarina	

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.