

Aquí, la Felicitat i la Cuina són casolanes !



PLAT DEL DIA a 18 €

(Els migdies de dilluns a divendres, excepte cap de setmana i festius)

ELS ENTRANTS (procedència CEE)

Ous mimosa (maionesa).....	7 €
Musclos gratinats amb allioli	15 €
Terrina de bolets amb pepinets i pa torrat	18 €
Anxoves a la catalana, anxoves, pebrots escalivats, ou dur	20 €
Salmó marinat, crema de ceballot, toast de focaccia (pa italià)	21 €

LES OSTRES

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

PLATS VEGETARIANS de color VERD

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

LES AMANIDES

Amanida Café Vienne (filets de pollastre, tomàquets, formatge, pernil dolç, ou dur, mongeta tendra, cogombre, olives, mesclum)	20 €
Amanida Caesar (amanida romana, filets de pollastre, anxoves, beicon, ou dur, rostes, pamesà, salsa Caesar)	20 €
Amanida de cabra (Cabécou , mesclum,nous, crostons tomàquets, mel)	20 €
Amanida als dos salmons (marinat i fumat)enrotllat amb formatge fresc st Moret (estil Philadelphia), mesclum	20 €
Amanida del verremador (raïms, magret d'ànec fumat, bolets, tomàquets, enciam)	24 €
Amanida de vieires amb mantega de taronja i guacamole	24 €

LES PASTES ITALIANES

Linguinis salsa pesto casolana	23 €
Linguinis amb verdures	23 €
Linguinis carbonara (amb beicon i ou)	23 €
Linguinis pernil Serrà i encenalls de pamesa	23 €
Linguinis amb formatge rocafort i nous	23 €
Linguinis del mar (gambes, calamars, musclos)	26 €

MENU à 40 €

PRIMER A ESCOLLIR

Salmó marinat, crema de ceballot, toast de focaccia (pa italià)

ó

Terrina de bolets amb pepinets i pa torrat

SEGON A ESCOLLIR

Filet de llobarró (gambes i musclos) amb suc de crustacis, arroz negre

ó

Magret d'ànec filetejat, salsa de bolets, gratinat de patates

POSTRE A ESCOLLIR

Tarta de fruites

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, guarnició a escollir

ó
Pastes a la carbonara

Gelat 2 boles

Beguda (xirop ó suc de fruites)



IVA I SERVEI INCLOS

09/2026

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

Burger Vienne, steak Angus, crema de manxego,tomàquet, cebes caramelitzades, salsa Vienne, pa	23 €
Filet/rellom de bou filetejat planxa, salsa secreta del Vienne.....	26 €
Onglet (carn de bou) a la graella, salsa rocafort.....	26 €
Tartar de bou tallat al ganivet VBF (180g)	26 €
<i>preparat per nosaltres mateixos ó 'anar i tornar'</i>	
Anec confitat, patates saltejades (amb all i julivert).....	26 €
Fricassé de ronyons de vedella al Chardonnay UE	26 €
Fetge de vedella desglassat amb vinagret d'avet dels Pirineus	28 €
Entrecôte a la graella, mantega 'Maître d'Hôtel'.....	29 €
Magret d'anec sencer filetejat	30 €
Magret d'anec filetejat, salsa a escollir (rocafort, pebre o temporada).....	31 €

Suplement guarnició..... 4 €

*VBF = Carne de bou francesa *VF = aviram franceses *UE = Unión EuropeaCocció a especificar al vostra camarer/a)

ELS PEIXOS

Filets de llobarró (gambes i musclos), suc de crustacis, arroz negre	25 €
Gambes a la graella, amb i julivert, guarnició a escollir.....	30 €
Filet de salmó, mantega de llimona, pétal de gingebre, monyacos xafats.....	30 €
Calamars planxa allioli, arroz negre	30 €
Bacallà amb allioli, patates xafades	30 €
Tapes planxa (calamars, gambes, musclos amb allioli), arroz negre	30 €
Trio de vieires, gambes i filet de foie d'anec a la paella, reducció al banyuls	32 €
Lenguado plancha, guarnició a escollir	38 €

FORMATGES Assortiment del moment12 €

EL RACO DEL PASTISSER

Isla flotant, crema anglesa.....	10 €
Pa d'ous	10 €
Mel i mato, formatge fresc, mel, ametlles filetejades	10 €
Mini creps el caramel de taronja.....	10 €
Tarta de fruites	10 €
Cruixent de xocolata.....	10 €
Profiterols amb xocolata calenta.....	11 €
Tarta calenta amb pomes 'Caroline', gelat de vainilla (am alcohol, cocció 10min)	11 €
Borratxo	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	10 €
Dame Blanche (vainilla, xocolata calenta, xantilli).....	10 €
Copa de l'abeille (praliné, mel-turró, panses, mel, xantilli))	11 €
Copa Catalunya (rusquille Rivesaltes ambré (ví dolç)	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.

PIZZES

També per emportar ó
compartir

Margarita 13 €
Tomàquet, mozzarella,

Reina 14 €
Tomàquet, mozzarella, pernil dolç,

Régina 15 €
Tomàquet, mozzarella, pernil dolç,
xampinyons

Provençale 15 €
Tomàquet, mozzarella, xampinyons, all

Souvenir, souvenir 16 €
Tomàquet, mozzarella, alberginia, pernil
dolç, ou

Calzone (chausson) 16 €
Tomàquet, mozzarella, pernil dolç,
xampinyons, ou

Sicilienne 16 €
Tomàquet, mozzarella, anxoves, tàperres

La végane 16 €
Crema de carxofes, carbassó, alberginies,
cebes, tomaquets, rucula

Alsacienne 16 €
Nata fresca, beicon, cebes, olives

Angela 17 €
Tomàquet, mozzarella, pernil dolç,
xoriço, pebrot vermell, ou

Mr Seguin 17 €
Nata fresca, formatge de cabra, mel,
nus

3 Fromages 17 €
Tomàquet, formatge de cabra,
mozzarella, rocafort

La chef 17 €
Tomaquet, mozzarella, pernil Serrà,
burrata, rucula

Fruits de mer 18 €
Tomàquet, mozzarella, calamars,
musclos, all i julivert

Salmó 18 €
Nata fresca, mozzarella, salmó fumat,
cibulet

williams 18 €
Pera, formatge roquefort, nus.