

La cuisine est notre médecine, laissez-moi prendre soin de vous!

Pendant cette période de confinement, je vous propose de vous livrer des préparations simples, faites maison et facile à réchauffer chez vous. Tout est élaboré au départ de produits frais venant des mes fournisseurs avec lesquels je travaille depuis toujours.

Cette carte changera régulièrement en fonction du marché et les commandes seront honorées suivant la disponibilité.

LIVRAISON POUR MARDI 31 MARS

| | |
|--|-------------------|
| <i>La croquette de comté 12 mois et curcuma (Vous avez besoin d'une friteuse pour cette préparation)</i> | <i>4€/pièce</i> |
| <i>L'oeuf « parfait » bio, salade fraîche de quinoa rouge</i> | <i>10,00€</i> |
| <i>Le tataki de thon rouge, coulis de cébettes et canard fumé</i> | <i>12,00€</i> |
| <i>Le tartare d'espadon au gingembre et sésame</i> | <i>12,00€</i> |
| <i>Le saumon cuit doucement à l'huile d'olive (à déguster froid ou chaud)</i> | <i>15,00€</i> |
| <i>Le dos de cabillaud, en croute de sumac</i> | <i>17,00€</i> |
| <i>Les joues de porc ibérique confites et laquées au vieux balsamique</i> | <i>14,00€</i> |
| <i>Le magret de canard au caramel d'épices</i> | <i>16,00€</i> |
| <i>La carré de veau de lait Cuit basse température, accompagné d'un jus de veau à la sauge</i> | <i>17,00€</i> |
| <i>Le traditionnel vol au vent de poulet fermier</i> | <i>14,00€</i> |
| <i>Les chicons caramélisés à la cassonade et vinaigre de cidre</i> | <i>4€/portion</i> |
| <i>Le fenouil fondant au café</i> | <i>4€/portion</i> |
| <i>Les légumes crus marinés au curcuma frais</i> | <i>4€/portion</i> |
| <i>La purée d'artichauts au Parmigiano Reggiano</i> | <i>6€/portion</i> |

| | |
|---|------------|
| <i>La purée de pomme de terre légèrement fumée</i> | 6€/portion |
| <i>Les pommes de terres suédoises au thym citronné</i> | 5€/portion |
| <i>L'assiette de fromages affinés de chez Catherine</i> | 12,00€ |
| <i>La confiture de coing et citron</i> | 4,50€ |
| <i>Le fondant au chocolat cardamome et noix</i> | 3,90€ |
| <i>La tarte à la cassonade brune</i> | 3,10€ |
| <i>Le pain au levain et farines bio (800gr)</i> | 4,20€ |

LES VINS BLANCS

| | |
|--|--------|
| <i>Roc Parabelle, Entre-deux-mers, Domaine Cheval Quancard, 2018</i> Cépages: Muscadelle, Sauvignon blanc, Sémillon | 12,00€ |
| <i>Guarda Rios, Alentejo (Portugal), 2017</i> Cépages: Chardonnay, Sauvignon blanc, Alvarinho | 12,00€ |

LES VINS ROUGES

| | |
|---|--------|
| <i>Tor Del Colle Riserva, Montepulciano d'Abruzzo, 2017</i> Cépages: Montepulciano | 16,00€ |
| <i>Ciro Rosso Classico Reserva, Zito, Calabre, 2013</i> Cépages: Gaglioppo | 19,00€ |

Pour commander, veuillez envoyer un mail à restaurantcecila@hotmail.com au plus tard pour 20h le dimanche 29 mars.

La livraison est gratuite dans un rayon de 35 km de Rhodes-Sainte-Genèse pour toute commande de 40 € minimum. Pour les commandes inférieures à 40€, la participation aux frais de livraison sera de 5€.

Pour tout déplacement supérieur à 35 km, le mieux est de nous contacter afin que nous puissions évaluer les frais au plus juste.

Les livraisons se font entre 10h et 13H.

N'hésitez pas à me faire part de vos demandes particulières, je tâcherai d'y répondre du mieux que je peux. Le paiement s'effectue à la réception.

Bon appétit et prenez bien soin de vous et de vos proches.