



By Mélanie Englebin

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 VENDREDI 03 AVRIL

<i>Le tataki de thon rouge, coulis de cébettes et canard fumé</i>	12,00€
<i>Les fines tranches d'entrecôte fumée marinées au sésame et ail noir</i>	12,00€
<i>Les crevettes Nobashi et bouillon parfumé</i> <i>Chauffer le bouillon en casserole et le verser bouillant sur les crevettes</i>	12,00€
<i>Le dos de cabillaud, en croute de sumac</i> <i>Réchauffer au four à 180° 4 min</i>	17,00€
<i>Les joues de porc ibérique laquées au vieux balsamique</i> <i>Réchauffer au four à 160° en couvrant le plat</i>	14,00€
<i>La cuisse de canard confite au caramel d'épices</i> <i>Réchauffer au four à 160° en couvrant le plat</i>	16,00€
<i>Le jarret d'agneau au romarin et citron vert</i> <i>Réchauffer au four à 160° en couvrant le plat</i>	17,00€
<i>Les petits chorizo à cuire, oignons et piquillos à la verveine citronnée</i> <i>Réchauffer au four à 160° en couvrant le plat</i>	16,00€
<i>Le chicon au gratin</i> <i>Réchauffer au four à 180° et gratiner le dessus</i>	13,00€
<i>La poêlée de crosnes du Japon (petits tubercules) au tamarin</i> <i>Réchauffer au four à 180° 10min</i>	8€/portion
<i>Les légumes crus marinés au curcuma frais</i>	4€/portion

<i>Les minis carottes de couleur rôties à l'ail des ours</i> Réchauffer au four 180° 10 min	4€/portion
<i>Les sucrines braisées à la sauge (coeur de laitue)</i> Réchauffer au four 180° 10 min	4€/portion
<i>La purée de pomme de terre au beurre « façon Robuchon »</i> Réchauffer doucement en casserole	6€/portion
<i>Le risotto de fregula sarda à la mascarpone et olive de Kalamata</i> Réchauffer doucement en casserole	7€/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 cake moelleux aux pommes</i>	2,80€
<i>La crème caramel</i>	3,10€
<i>La tarte tatin et coulis de bergamote</i> Réchauffer au four 200° pendant 10min	3,90€
<i>Le pain au levain et farines bio (800gr)</i> Réchauffer au four 200° pendant 7min	4,20€

LES VINS BLANCS

<i>Roc Parabellé, 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>Guarda Rios, Alentejo (Portugal), 2018</i> Cépages: Aragones, trincadeira, syrah, alicante bouschet	16,00€

Pour commander, veuillez envoyer un mail à restaurantcecila@hotmail.com au plus tard pour 11h le jeudi 02 avril.

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.