



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 MARDI 07 AVRIL

<i>La rillette de saumon et petite brioche aux raisins Toaster la brioche au grille-pain</i>	11,00€
<i>Les coeurs de laitue et oeufs de caille comme une salade César</i>	10,00€
<i>Le carpaccio de St Jacques, vinaigrette de balsamique blanc à la vanille</i>	13,00€
<i>Le magret de canard fumé, caramel d'ail et pralin de noisette à la fleur de sel</i>	12,00€
<i>La poêlée de supions à l'origan et olives Réchauffer au four à 160° en couvrant le plat</i>	15,00€
<i>Le filet de pintade cuit basse température farci aux champignons et mélisse Réchauffer au four à 160° en couvrant le plat</i>	16,00€
<i>Les filets de sole roulés au beurre de curcuma et poivre rose Réchauffer au four à 160° 4-5 min</i>	17,00€
<i>Les petits chorizo à cuire, oignons, courgettes et tomates à la sauge Réchauffer au four à 160° en couvrant le plat</i>	16,00€
<i>Le carré de porc Duroc d'olives (nourri de graines pures et huile d'olives) Réchauffer au four à 160°</i>	16,00€
<i>La blanquette de veau à la livèche et kumquat Réchauffer doucement en casserole</i>	14,00€
<i>Les navets fondants légèrement caramélisés aux aromates Réchauffer au four à 160°</i>	4€/portion

<i>Les aubergines confites à l'asiatique</i> Réchauffer au four à 160°	4€/portion
<i>Les lentilles corail au Noilly Prat et coriandre</i> Réchauffer doucement en casserole	5€/portion
<i>La purée de pomme de terre au beurre « façon Robuchon »</i> Réchauffer doucement en casserole	6€/portion
<i>Les pomme de terre vitelotte à la graisse de canard</i> Réchauffer au four 180° 10 min	7€/portion
<i>L'assiette de fromages affinés de chez Catherine</i>	12,00€
<i>La confiture de « Limone Di Sorrento » au basilic</i> (Variété de citron de la province de Naples)	4,50€
<i>Les célèbres cookies au chocolat du Cécilia (4pc)</i> Réchauffer au four 200° 2 min	2,60€
<i>Le cake moelleux aux pommes</i>	2,80€
<i>Le flan au caramel</i>	3,10€
<i>La tarte tatin et coulis de bergamote</i> Réchauffer au four 200° pendant 10min	3,90€

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 Collé Riserva, Montepulciano d'Abruzzo, 2017</i> Cépages: Montepulciano	16,00€
<i>Casa de la Ermita Crianza, Murcia (Espagne), 2017</i> Cépages: Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, Tempranillo	18,00€

Pour commander, veuillez envoyer un mail à restaurantcecila@hotmail.com au plus tard pour 20h le dimanche 05 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.

Le paiement s'effectue à la réception.

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