



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 10 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 parfaits 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 demi homard belle-vue, mayonnaise de fromage blanc au curry</i>	19,00€
<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>La tagliata de boeuf sauce vierge aux herbes Réchauffer au four à 180° jusqu'à obtenir votre apoint de cuisson</i>	17,00€
<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 et romarin</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>La tarte tatin et coulis de bergamote</i>	3,90€

LES BULLES

Champagne Louis Roederer Brut premier 55,00€

LES VINS BLANCS

Roc Parabellé, Entre-deux-mers, Domaine Cheval Quancard, 2018 12,00€
Cépages: Muscadelle, Sauvignon blanc, Sémillon

Guarda Rios, Alentejo (Portugal), 2017 12,00€
Cépages: Chardonnay, Sauvignon blanc, Alvarinho

LES VINS ROUGES

Tor Del Collé Riserva, Montepulciano d'Abruzzo, 2017 16,00€
Cépages: Montepulciano

Casa de la Ermita Crianza, Murcia (Espagne), 2017 18,00€
Cépages: Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, Tempranillo

Pour commander, veuillez envoyer un mail à restaurantcecila@hotmail.com au plus tard pour 22h le mercredi 08 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.