

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 MERCREDI 15 AVRIL

<i>La brandade de lieu noir aux parfums du sud Toaster la brioche au grille-pain</i>	10,00€
<i>Salade de betteraves à l'anguille fumée, condiment argousier et petit pain séché au gingembre</i>	11,00€
<i>Les croquettes de crevettes grises de notre belle mer du Nord (Une friteuse est nécessaire pour ce plat)</i>	6€/pc
<i>Le magret de canard fumé, caramel d'ail et pralin de noisette à la fleur de sel</i>	12,00€
<i>Les gambas entières et chutney de tomates (3pc) Cuire au four 180° 6min</i>	12,00€
<i>Le demi homard belle-vue, mayonnaise de fromage blanc au curry</i>	19,00€
<i>Le filet de bar au safran et vanille Réchauffer au four 160° 5min</i>	16,00€
<i>La saltimbocca de veau au jeune comté et lard colonata Réchauffer au four 180° 6min</i>	17,00€
<i>L'agneau en 2 préparations: le filet et le gigot cuit longtemps basse température Réchauffer au four 160° 5min</i>	16,00€
<i>L'échine de porc confite, sauce caramélisée légèrement fumée Réchauffer au four 180° 8min</i>	16,00€
<i>Le chou pointu encore croquant au beurre noisette et sumac Réchauffer très vite en casserole en gardant le croquant</i>	4€/portion

<i>La poêlée de pleurotes à l'ail des ours</i> Réchauffer doucement en casserole	5€/portion
<i>La polenta aux olives</i> Réchauffer au four 160° 6min	4€/portion
<i>Les pois chiches aux poivrons doux</i> Réchauffer doucement en casserole	4€/portion
<i>Le gratin de patate douce à l'huile d'olive</i> Réchauffer au four 160°	6€/portion
<i>Le riz noir aux amandes et aneth</i> Réchauffer doucement en casserole	4,00€
<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>La confiture de rhubarbe à la vanille de tahiti</i>	4,50€
<i>La crème au chocolat amer</i>	3,90€
<i>Le tiramisu au romarin et citron vert</i>	3,90€

LES BULLES

Champagne Louis Roederer Brut premier 55,00€

LES VINS BLANCS

Roc Parabelle, 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 Colle 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 lundi 13 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.