



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 17 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>La poêlée de couteaux, curcuma et persil Réchauffer au four 160° en couvrant le plat</i>	10,00€
<i>Les gambas entières et chutney de tomates (3pc) Cuire au four 180° 6min</i>	12,00€
<i>Le dos de cabillaud au safran et vanille Réchauffer au four 160° 5min</i>	16,00€
<i>Le jarret d'agneau au romarin et citron vert Réchauffer au four 160° en couvrant le plat</i>	17,00€
<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 lentilles vertes 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 noir</i>	3,90€
<i>Le gâteau moelleux aux pommes</i>	2,80€
<i>Le tiramisu au caramel beurre salé</i>	4,10€

LES BULLES

Champagne Louis Roederer Brut premier 55,00€

LES VINS BLANCS

Gaba Do Xil, Valdeoras, 2017 16,00€
Cépage: Godello

Tramontane, Coume Del Mas, 2019 13,00€
Cépage: Macabeu

LES VINS ROUGES

Ribera Del Duero, Gazur, 2018 (bio) 17,00€
Cépage: Tempanillo

Minervois « Estibal », Octal Cazes, 2018 18,00€
Cépages: Syrah, Carignan, Grenache

Pour commander, veuillez envoyer un mail à restaurantcecila@hotmail.com au plus tard pour 12h le jeudi 16 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.