



*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 24 AVRIL**

<i>Les croquettes de crevettes grises de notre belle mer du Nord (Une friteuse est nécessaire pour ce plat)</i>	<i>6€/pc</i>
<i>Le tartare de thon rouge à l'argousier et crumble d'algues</i>	<i>13,00€</i>
<i>La chair de tourteau et quinoa, guacamole aux algues</i>	<i>13,00€</i>
<i>La queue de langouste, petits légumes et jus au basilic Réchauffer au four 160° 5min</i>	<i>18,00€</i>
<i>Le rouget barbet au fenouil et pastis Cuire au four 160° 5min</i>	<i>16,00€</i>
<i>La papillote de maigre au lard colonnata et marjolaine Cuire la papillote au four 180° 7min</i>	<i>15,00€</i>
<i>Le jarret d'agneau au romarin Réchauffer au four 160° en couvrant le plat</i>	<i>17,00€</i>
<i>Le filet de canette au caramel d'épices Réchauffer au four 160°</i>	<i>14,00€</i>
<i>Le sauté de veau au citron et basilic Réchauffer au four 160°</i>	<i>17,00€</i>
<i>L'ail nouveau caramélisé Réchauffer au four 160°</i>	<i>3€/portion</i>
<i>Les minis concombres sautés à la reine des prés Réchauffer en casserole</i>	<i>4€/portion</i>

<i>L'embeurrée de chou blanc à la cardamome</i> Réchauffer en casserole	4€/portion
<i>Le ragoût de pommes de terre aux graines de coriandres</i> Réchauffer au four dans le jus	5€/portion
<i>Les haricots blancs et rouges aux jeunes oignons et gingembre</i> Réchauffer en casserole	4€/portion
<i>L'assiette de fromages affinés de chez Catherine</i>	12,00€
<i>La confiture de tomates et cerises griottes</i>	4,50€
<i>La crème au chocolat blanc toasté</i>	3,90€
<i>La panna cotta à la bergamote</i>	3,90€

#### LES BULLES

<i>Champagne Louis Roederer Brut premier</i>	55,00€
--	--------

#### LES VINS BLANCS

<i>Tomaresca, Puglia, 2018</i> Cépage: Chardonnay	16,00€
<i>Gaba Do Xil, Valdeoras, 2018</i> Cépage: Godello	16,00€

#### LES VINS ROUGES

<i>Al-muvedre, Alicante (Espagne), 2016</i> Cépage: Trempañillo, Graciano, Grenache	16,00€
<i>Minervoís « Estibal », Octal Cazes, 2018</i> Cépages: Syrah, Carignan, Grenache	18,00€

Pour commander, veuillez envoyer un mail à [restaurantcecila@hotmail.com](mailto:restaurantcecila@hotmail.com) au plus tard pour 22h le mercredi 22 avril.

La livraison est gratuite dans un rayon de 35 km de Rhodes-Sainte-Genève 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.