



*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 28 AVRIL**

<i>La brochette de crevettes rouges sauvages, ketchup de butternut</i> Cuire au four 180° 5min	12,00€
<i>Le tartare de thon rouge au jeune comté et curcuma</i> À assaisonner vous-même en sel	13,00€
<i>Les rouleaux de printemps au canard fumé et abricots secs</i>	12,00€
<i>La soupe de poissons et sa rouille</i> Chauffer la soupe en casserole	9,00€
<i>La queue de langouste, céleri rave et pesto de plantain lancéolé</i> Réchauffer au four 160° 5min	18,00€
<i>Le maquereau de ligne aux salicornes</i> Cuire au four 180° 4min	15,00€
<i>Le petit salé de lentilles à l'anguille fumée et poisson du jour</i> Réchauffer au four 160° 8min	16,00€
<i>Les cannellonis de joue de porc à l'ail des ours</i> Réchauffer au four 160° en couvrant le plat	15,00€
<i>Les sot-l'y-laisse de dindé confits</i> Réchauffer au four 160° 8min	16,00€
<i>Le gratin dauphinois de Yacon (poire de terre)</i> Réchauffer au four 180° 8min	5,00€

<i>Les pommes de terre cuites lentement dans l'huile d'olive</i> <i>Réchauffer au four 160°</i>	5,00€
<i>L'embeurrée de chou blanc à la cardamome</i> <i>Réchauffer en casserole</i>	4,00€
<i>Les broccolinis aux fruits secs</i> <i>Réchauffer au four 160°</i>	4,00€
<i>Les baby maïs aux herbes</i> <i>Réchauffer au four 160°</i>	4,00€
<i>L'assiette de fromages affinés de chez Catherine</i> <i>Fromagerie Catherine: Rue du Midi 23, 1000 Bruxelles (02/512 75 64)</i>	12,00€
<i>La confiture de tomates et cerises griottes</i>	4,50€
<i>Le miel de fleurs de pissenlit</i>	3,80€
<i>La panna cotta à la bergamote</i>	3,90€
<i>La tarte au citron de la Boulangerie Callier</i> <i>Boulangerie Callier: Chaussée de Waterloo 1251, 1180 Uccle (02/372 17 98)</i>	3,90€

#### DES SAUCES MAISON POUR ACCOMPAGNER VOS BBQ.

<i>Le pot de 200gr</i>	
<i>Mayonnaise</i>	2,00€
<i>Tartare</i>	2,50€
<i>Ail</i>	2,20€
<i>Estragon</i>	2,20€

#### POUR L'APERÔ

<i>Chateau Lamothe Belair, Bergerac, 2019 (vin rosé)</i>	14,00€
<i>Champagne Louis Roederer Brut premier</i>	55,00€

#### LES VINS BLANCS

<i>Tomaresca, Puglia, 2018</i>	16,00€
--------------------------------	--------

*Cépage: Chardonnay*

*Dua Quintas, Ramos Pinto, Douro, 2018* 16,00€

*Cépages: Voisinho, Rabigato, Arinto*

LES VINS ROUGES

*Al-muvedre, Alicante (Espagne), 2016* 16,00€

*Cépage: Trempanillo, Graciano, Grenache*

*Tramontane, Côtes catalanes, 2018* 16,00€

*Cépage: Grenache noir*

Pour commander, veuillez envoyer un mail à [restaurantcecila@hotmail.com](mailto:restaurantcecila@hotmail.com) au plus tard pour 22h le dimanche 26 avril.

La livraison est gratuite dans un rayon de 30 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 30 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.