



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 1ER MAI

<i>La brochette de crevettes rouges sauvages, ketchup de butternut</i>	12,00€
<i>Salade de boeuf, vinaigrette huitres et raifort</i>	12,00€
<i>Le tartare de thon rouge au jeune comté et curcuma</i> <i>À assaisonner vous-même en sel</i>	13,00€
<i>Le gaspacho de concombre à l'estragon, garniture de Brocciu (fromage corse)</i>	9,00€
<i>La soupe de poissons et sa rouille</i>	9,00€
<i>Le filet maquereau de ligne comme un gravlax, pickles de légumes</i>	10,00€
<i>La liche (poisson pélagique) au chou blanc et poivre vert frais</i> <i>Réchauffer au four 160° 4min</i>	15,00€
<i>Le filet bar au beurre de tomates et algues</i> <i>Réchauffer au four 160° 4min</i>	14,00€
<i>Le petit salé de lentilles à l'anguille fumée et poisson du jour</i> <i>Réchauffer au four 160° 8min</i>	16,00€
<i>Le filet mignon de porc aux graines de moutarde jaunes</i> <i>Réchauffer au four 160° 8min</i>	15,00€
<i>Les sot-l'y-laisse de dinde confits</i> <i>Réchauffer au four 160° 8min</i>	16,00€
<i>Le demi coquelet fermier, sauce nantua au romarin</i> <i>Réchauffer au four 160°</i>	16,00€

<i>Les panais fondants</i> Réchauffer au four 160°	4,00€
<i>Les brocolinis au sésame</i> Réchauffer au four 160°	4,00€
<i>Les baby maïs aux herbes</i> Réchauffer au four 160°	4,00€
<i>Le gratin dauphinois de Yacon (poire de terre)</i>	5,00€
<i>Les rattes écrasées à l'ail des ours et canneberge</i> Réchauffer en casserole	4,00€
<i>L'assiette de fromages affinés de chez Catherine</i> Fromagerie Catherine: Rue du Midi 23, 1000 Bruxelles (02/512 75 64)	12,00€
<i>La pâte à tartiner spéculoos</i>	3,80€
<i>La marmelade de bergamote et gingembre</i>	4,50€
<i>Le miel de fleurs de pissenlit</i>	3,80€
<i>La panna cotta au caramel beurre salé</i>	3,90€
<i>Le crumble de pommes et poires aux épices</i> Chauffer au four 200° 5min	4,50€
<i>La tarte au citron de la Boulangerie Callier</i> Boulangerie Callier: Chaussée de Waterloo 1251, 1180 Uccle (02/372 17 98)	3,90€

POUR L'APERO

<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> Cépage: Chardonnay	16,00€
<i>Dua Quintas, Ramos Pinto, Douro, 2018</i> Cépages: Voisinho, Rabigato, Arinto	16,00€

LES VINS ROUGES

<i>Al-muvedre, Alicante (Espagne), 2016</i> <i>Cépage: Trempañillo, Graciano, Grenache</i>	16,00€
<i>Tramontane, Côtes catalanes, 2018</i> <i>Cépage: Grenache noir</i>	16,00€

Pour commander, veuillez envoyer un mail à **restaurantcecila@hotmail.com** au plus tard pour 22h le mercredi 29 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.

ATTENTION, VOUS RECEVEZ TOUJOURS UNE CONFIRMATION PAR MAIL AU PLUS TARD A LA CLOTURE DES COMMANDES, SI TEL N'EST PAS LA CAS, VEUILLEZ NOUS CONTACTER **AVANT** LE JOUR DE LIVRAISON SVP.

Bon appétit et prenez bien soin de vous et de vos proches.