



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 8 MAI

<i>Croquette de joue de porc, condiment aigre-doux de rhubarbe Cuisson en friteuse à 170°</i>	<i>6€/pc</i>
<i>L'oeuf bio mollet, asperges blanches du pays, vinaigrette d'anchois et basilic</i>	<i>12,00€</i>
<i>Le taboulé au graines germées et pain sarde à l'encre de seiche</i>	<i>9,00€</i>
<i>Le ceviche de sériole aux amandes et zestes d'orange Verser la marinade sur le poisson 10min avant de manger</i>	<i>12,00€</i>
<i>Le gaspacho andalous, tartare de courgettes à l'anguille fumée</i>	<i>11,00€</i>
<i>Les cannellonis de crabe des neiges, crémeux d'asperges vertes Réchauffer au four 160° 7min en couvrant</i>	<i>16,00€</i>
<i>Le turbot au bouillon de shitakés et Lapsang Souchang Cuire au four 180° 7min</i>	<i>18,00€</i>
<i>Le waterzooi de sébaste légèrement safrané Réchauffer au four 160° 8min</i>	<i>15,00€</i>
<i>La côte de porc ibérique, laquage de malt d'orge et citron confit Réchauffer au four 180° 8min</i>	<i>17,00€</i>
<i>Le contrefilet de boeuf Hereford Irlande (+/- 330gr) aux oignons et poivre vert Réchauffer au four 180° pour obtenir l'apoint de cuisson désiré</i>	<i>20,00€</i>
<i>La côte à l'os de boeuf Hereford Irlande (500gr), beurre aux herbes Réchauffer au four 180° pour obtenir l'apoint de cuisson désiré Produit Premium, quantité très limitée</i>	<i>32,00€</i>

<i>Le chou rave cuit entier en papillote</i> Réchauffer au four 180° 6min	4,50€
<i>Les échalotes confites à l'huile d'olive</i> Réchauffer au four 120° 15min en couvrant	3,60€
<i>Le topinambours aux salicornes</i> Réchauffer au four 180°	4,50€
<i>Les pommes de terres grenaille au chorizo doux</i> Réchauffer au four 180° 8min	5,00€
<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 confiture d'abricots secs et thym citronné</i>	4,50€
<i>La marmelade de bergamote et gingembre</i>	4,50€
<i>Le crumble de pommes et poires aux épices</i> Chauffer au four 200° 5min	4,50€
<i>Les ananas caramélisés</i>	3,90€
<i>La tartelette chocolat gianduja de la Boulangerie Callier</i> Boulangerie Callier: Chaussée de Waterloo 1251, 1180 Uccle (02/372 17 98)	3,90€

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> 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 6 mai.

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.

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.