



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 12 MAI

| | |
|--|---------------|
| <i>Croquette de joue de porc, condiment aigre-doux de rhubarbe Cuisson en friteuse à 170°</i> | <i>6€/pc</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 légumes au lomo ibérique</i> | <i>10,00€</i> |
| <i>Soupe crémeuse de petit pois à la poitrine de porc fumée Chauffer en casserole</i> | <i>9,00€</i> |
| <i>Les poireaux vinaigrette, mimosa de crevettes grises</i> | <i>10,00€</i> |
| <i>Les calamars farcis à la compotée de plat de côte boeuf Réchauffer au four 180° 8min</i> | <i>14,00€</i> |
| <i>Le rouget grondin de côte belge, velours de safran et ail Réchauffer au four 160° 7min Chauffer la sauce en casserole</i> | <i>14,00€</i> |
| <i>Le mullet noir aux haricots de mer Réchauffer au four 160° 5min</i> | <i>15,00€</i> |
| <i>Parmentier de canard confit à la sauge Réchauffer au four 180° 15min</i> | <i>16,00€</i> |
| <i>Le filet pur de porc Brasvar légèrement fumé, jus à l'estragon Réchauffer au four 160° 10min</i> | <i>16,00€</i> |

| | |
|--|--------|
| <i>Les topinambours rôtis au romarin et agrumes</i> Réchauffer au four 180° | 4,50€ |
| <i>Les carottes glacées à la marjolaine</i> Réchauffer au four 160° 7min | 4,00€ |
| <i>Le risotto d'orge perlé</i> Chauffer en casserole | 4,00€ |
| <i>La purée de pommes de terre « façon Robuchon »</i> Réchauffer au four 160° 10min | 6,00€ |
| <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 riz au lait à l'ancienne</i> | 3,50€ |
| <i>Le millefeuilles vanille de la Boulangerie Callier</i> Boulangerie Callier: Chaussée de Waterloo 1251, 1180 Uccle (02/372 17 98) | 3,90€ |

POUR L'APERÔ

| | |
|--|--------|
| <i>Château Lamoignon Belair, Bergerac, 2019 (vin rosé)</i> | 14,00€ |
| <i>Champagne Louis Roederer Brut premier</i> | 55,00€ |

LES VINS BLANCS

| | |
|---|--------|
| <i>Parallèle 45, Côtes du Rhône, 2018</i> Cépages: Grenache blanc, Marianne, Viognier, Bourboulenc | 16,00€ |
| <i>Dua Quintas, Ramos Pinto, Douro, 2018</i> Cépages: Voisinho, Rabigato, Arinto | 16,00€ |

LES VINS ROUGES

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

Pour commander, veuillez envoyer un mail à restaurantcecila@hotmail.com au plus tard pour 22h le dimanche 10 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.