

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 22 MAI

<i>Les fondues au Parmigiano Reggiano</i>	4€/pc
<i>Chaud froid de rouget grondin, eau de tomates à l'origan Chauffer l'eau de tomate et la verser sur les tranches de poisson crues</i>	12,00€
<i>La poêlée de champignons des bois au canard fumé , toast de pain au levain</i>	10,00€
<i>Oeufs de hareng fumé, blinis maison et houmous à l'ail des ours</i>	8,00€
<i>Tartare de Hamachi et chlorophylle de yaourt à la livèche</i>	12,00€
<i>Les crevettes sauvages du Nigéria et velouté de carottes au lait de coco Chauffer les crevettes dans le velouté en casserole</i>	12,00€
<i>La nage de cabillaud aux algues et salicornes Réchauffer au four 160° 4min</i>	15,00€
<i>Le demi homard et crémeux de maïs aux baies roses et shizo Réchauffer au four 160° 4min</i>	19,00€
<i>Poulpe au paprika fumé et ragout d'asperges à la guanciale Réchauffer au four 160° 8min</i>	17,00€
<i>Le vol au vent de cuisses de pintade et langoustines Chauffer en casserole</i>	18,00€
<i>Le picanha de boeuf, sauce vierge aux herbes Réchauffer la viande au four 180° 4min, servir la sauce à température ambiante</i>	15,00€

<i>Les légumes marinés au saté</i> Servir froid	4,00€
<i>Le chou fleur au beurre de citron confit et jasmin</i> Réchauffer au four 160° 8min	4,50€
<i>Les pak choi fondants au poivre de jamaïque</i>	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 pâte à tartiner speculoos</i>	4,50€
<i>La confiture d'abricots et rhubarbe</i>	4,50€
<i>Les célèbres cookies du Cécila (4pc)</i> Réchauffer au four 200° 2min	2,90€
<i>Les petits baba au rhum, crème à la cannelle</i>	6,00€
<i>Le tiramisu au confit de myrtilles sauvages</i>	

POUR L'APERU

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

LES VINS BLANCS

<i>Montagne noire, Pays d'Oc, 2016</i> Cépage: Chardonnay	14,00€
<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-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 20 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.

www.cecila.be