

La cuisine est notre médecine, laissez-moi prendre soin de vous!

LIVRAISON POUR VENDREDI 29 MAI

<i>Les fondues au Parmigiano Reggiano Cuire en friteuse à 170°</i>	4€/pc
<i>Espadon mi cuit, gaspacho de tomates et cerises à la marjolaine</i>	10,00€
<i>Le rillettes de canard, abricots et sauge, toast de pain au levain Toaster le pain</i>	10,00€
<i>Les tomates en salade, balsamique blanc et olives taggiasche</i>	9,00€
<i>Les petits pois frais au basilic, culatello et truffes d'été Réchauffer les petits pois en casserole et ensuite disposer le culatello et la truffe par dessus</i>	12,00€
<i>Les asperges vertes belges, flamande aux oeufs de saumon et reine des prés Réchauffer les asperges au four 160° 4min et ensuite disposer la garniture par dessus</i>	11,00€
<i>Le gros turbot rôti sur la peaux, beurre au curry fumé Réchauffer au four 160° 6min</i>	17,00€
<i>Les crevettes sauvages du Nigéria, bouillon des têtes au combawa Cuire dans le bouillon en casserole</i>	15,00€
<i>Les cavatellis (sorte de pâte) à la truffe d'été et porchetta Réchauffer en casserole et ensuite parsemer de truffes</i>	14,00€
<i>Le filet de bar cuit au chalumeau, fenouil, ail et safran Réchauffer au four 160° 4min</i>	14,00€
<i>Les petits pois frais, fèves et jeunes carottes au shiso pourpre Réchauffer en casserole</i>	5,00€
<i>La salade coleslow au germes de soja et saté</i>	4,00€

<i>Le risotto de brocolis à la sarriette et parmesan</i> Réchauffer en casserole	4,50€
<i>La purée de pommes de terre « façon Robuchon » à la truffe d'été</i> Réchauffer au four 160° 10min	7,00€
<i>Supplément truffes d'été</i>	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 pâte à tartiner speculoos</i>	4,50€
<i>La confiture de fraises et rhubarbe au romarin</i>	4,50€
<i>Les célèbres cookies du Cécila (4pc)</i> Réchauffer au four 200° 2min	2,90€
<i>La mousse au chocolat noir et caramel beurre salé</i>	3,90€
<i>Comme une pavlova aux mineolas</i>	4,10€

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>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

Al-muvedre, Alicante (Espagne), 2016 16,00€
Cépage: Trempañillo, Graciano, Grenache

Tramontane, Côtes catalanes, 2018 16,00€
Cépage: Grenache noir

Pour commander, veuillez envoyer un mail à **restaurantcecila@hotmail.com** au plus tard pour 22h le mercredi 27 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