

*N'oubliez pas de commander vos masques Wilimood, Cécilia prends soin de vous et vous protège avec notre légendaire classe « à la belge »*

### **LIVRAISON POUR MARDI 02 JUIN**

<i>Les oeufs de saumon, guacamole aux algues et citron confit, blinis maison</i> <i>Mettre le guacamole sur les blinis et terminer par les oeufs</i>	8,00€
<i>La bisque de homard, garniture de poireaux à la pistache</i> <i>Chauffer séparément en casserole la bisque et la garniture</i>	10,00€
<i>La salade de betteraves et courgettes, crème de comté et truffe d'été</i>	11,00€
<i>Les petits pois frais au basilic, culatello et truffes d'été</i> <i>Réchauffer les petits pois en casserole et ensuite disposer le culatello et la truffe par dessus</i>	12,00€
<i>Les asperges vertes gratinées au parmesan, tomates et olives taggiasche</i> <i>Réchauffer les asperges au four 160° de façon à les gratiner</i>	11,00€
<i>Le gros turbot rôti sur la peau, beurre au curry fumé</i> <i>Réchauffer au four 160° 6min</i>	17,00€
<i>Les roulades de sole à la joue de porc, jus au poivre vert fermenté</i> <i>Réchauffer au four 160° 6min</i>	17,00€
<i>Les grattini (sorte de pâte) comme un risotto à la truffe d'été</i> <i>Réchauffer en casserole</i>	14,00€
<i>Le filet de bar cuit au chalumeau, onctueux de brocolis au basilic</i> <i>Réchauffer au four 160° 4min</i>	15,00€
<i>Les courgettes farcies à la quanciale et aubergines, copeaux de thon fumé</i> <i>Réchauffer au four 160° 6min et ensuite parsemer de copeaux de thon</i>	14,00€

<i>Les jeunes échalotes au beurre de sauge et orange</i> Réchauffer au four 180° 4min	4,50€
<i>La salade de chou blanc aux fleurs de jasmin</i> Servir froid	4,00€
<i>Les petits pois frais et pois gourmands à l'ail nouveau</i> Réchauffer en casserole	5,00€
<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>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>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*

## LES MASQUES WILIMOOD ([www.wilimood.be](http://www.wilimood.be))

*Masque de protection homologué*

« Je suis chiconfiné » 8,00€

« On garde la frite » 8,00€

Pour commander, veuillez envoyer un mail à [restaurantcecila@hotmail.com](mailto:restaurantcecila@hotmail.com) au plus tard pour 22h le dimanche 31 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](http://www.cecila.be)