



# CELA CELA



**CUISINE MÈDITERRANÉENNE**

## MENU DU JOUR

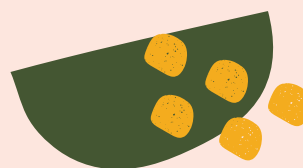
Plat du jour	15€
Entrée - Plat / Plat - Dessert	18€
Entrée - Plat - Dessert	21€

## MENU ENFANT

Sirop au choix
Blanc de poulet et Libanese fries
Gourmandise au chocolat
15€



Uniquement du  
Lundi au Vendredi le midi



## MEZZÈS À PARTAGER

Chèvre frais parfumé à l'huile de sésame torréfié, tomates cerises à l'échalotte et vinaigre de Xeres 🌿*	9€
Taboulé libanais, menthe, persil, citron ○	8€
Caviar d'aubergines fumées, ail confit et mayonnaise maison 🌿*	8€
Duo Houmous et tahini galette de lentilles au cumin *○	8€
Croustillants de boeuf à la harissa	9€
Gésier de canard confit, olive verte et gingembre frais *	9€
Fondue de tomates & poivrons, légèrement relevée ○*	7€

## HOUMOUS GLOIRE ET BEAUTE

Pitas nature 🌿	2,50€
Pitas à l'origan sauvage 🌿	3€
Pitas au fromage Labné et ail confit 🌿	4€

## LE COIN VÉGÉTARIEN

Falafels sur assiette, choux frisés et oignons rouges épicés, tomates, concombres, sauce exotique, houmous ○	16€
Shakshuka, tomates, poivrons, oeufs, feta 🌿*	12€
Patate douce rôtie en papillote, yaourt grec et vinaigrette de grenade 🌿	8€
Chou-fleur bio entier rôti au four, sauce chimichurri, sauce exotique 🌿○	18€



## VIANDES ET POISSONS

Épaule d'agneau au safran, couscous aux raisins de Corinthe & carottes confites à l'orange et au cumin, pour 3/4 personnes 98€

1/2 Magret de canard rôti et confit croustillant aux petits légumes et gingembre, vinaigrette au Tamarin & jus de canard au caramel de sésame, Bok Choi à la plancha 25 €

Assado de bœuf aux épices rôti à basse température, sauce chimichurri et Libanese fries  28€

Bar entier pour une personne, rôti au four, carottes confites à l'orange et couscous aux raisins de Corinthe 28€

Filet de maigre en croute d'épices, bouillon de champignons au vinaigre de Xeres et légumes à l'estragon 28€

Pavé de saumon au romarin rôti sur une planche de cèdre, ail en chemise et tomates cerises rôties - pour 2 personnes 44€

### *Nos accompagnements en supplément :*

Libanese fries  5€

Couscous aux raisins de Corinthe & carottes confites à l'orange et au cumin  5€

## DESSERTS

Sofiamissu, Tiramisu revisité 8€

Pastilla au chocolat et fruits du mendiant, cannelle et crème glacée 8€

Tarte fine au crémeux citron, suprêmes d'agrumes et gelée de Pomelo 8€

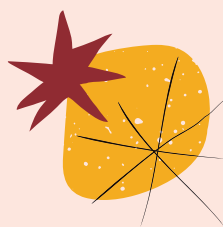
Moelleux à la banane, espuma de coco et toffee au beurre demi-sel 8€

Assortiment de Mochis (3 pièces au choix) 10€

Assiette de mignardises marocaines artisanales 10€

Café gourmand autour du Monde 10€

Champagne gourmand autour du monde 16€



## VINS ROUGES

	12,5cl	75cl
Ma Biche, IGP Côtes de Thongue		23€
Sang Mélé, Vin de France	5€	28€
Oh La La, Château Paraza, IGP Oc	5.50€	30€
Château Bouisset, Les Bécassines, AOP La Clape		30€
Notios, Grèce, Péloponnèse	6€	32€
Binario, Espagne, DO Rioja, BIO		35€
Domaine de Chamans, Open Now, AOP Minervois - NATURE		35€
Domaine Sainte Marie des Croze, Les Mains sur les Hanches, AOP Corbières - NATURE		39€
Domaine des Tourelles, Liban, Vallée de la Bekaa		44€
Clos del Rey, L'Aragone, IGP Côtes Catalanes		44€
Casa Rojo, Macho Man, DO Jumilia, Espagne		50€
Clos de l'Oratoire des Papes, AOP Châteauneuf-du-Pape		65€
Les Vins de Vienne, Les Essartailles, Côte-Rôtie		80€

## VINS BLANCS

	12,5cl	75cl
Ma Biche, IGP Côtes de Thongue		23€
La Demoiselle, Château Laballe, IGP Côtes de Gascogne Doux	5€	24€
Lolo, Domaine Paco y Lola, Espagne, DO Rías Baixas	5,50€	29€
Domaine Crudo, Catarratto-Zibibbo, Terre Siciliane, Italie		30€
Notios, Grèce, Péloponnèse	6€	32€
Miral, Cantine fina, DOC Sicile		35€
Clos del Rey, Le Sabina AOP, Côtes du Roussillon		35€
Domaine des Tourelles, Liban, Vallée de la Bekaa		44€
Terras Gauda O Rosal DO Rias Baixas, Espagne		48€

## VINS ROSES

	12,5cl	75cl
Ma Biche, IGP Côtes de Thongue	5€	23€
Instant de Maïme, IGP Var	6€	29€
La Commanderie de Peyrassol, AOP Côtes de Provence		34€
Cuvée Prestige, Château Puech Haut, AOP Côteaux du Languedoc		36€
M de Minuty, Château Minuty, AOP Côtes de Provence	6.50€	37€

