





LA CARTE

LES ENTRÉES

Scampis poêlés à l'ail & persil ^{1,2}	17,5 €
Scampis poêlés, sauce tomate crémée à l'estragon ^{1,2}	17,5 €
Croquette au fromage ^{1,3,6}	8 € pièce
Croquette de crevettes grises ^{1,2,3,6}	9,5 € pièce
Duo de croquettes ^{1,2,3,6}	17,5 €

LES PÂTES

La forme des pâtes varie selon notre sélection du moment.

Truffe ^{1,3,6}	24 €
Sauce crémeuse à la truffe, parmesan & roquette.	
Puttanesca ^{3,6}	22,5 €
Sauce tomate légèrement relevée, ail, câpres, anchois & olives.	
Pesto rouge ^{1,3}	24 €
Sauce crémeuse au pesto rouge, lardons, roquette & parmesan.	
Scampis à l'estragon ^{1,2,3,6}	26 €
Sauce crémeuse légèrement tomatée à l'estragon & scampis.	
Chorizo ^{1,3,6}	22,5 €
Sauce crémeuse au chorizo & chorizo grillé.	
Supplément scampis+ 4 €	

LES SALADES

Salade burrata ¹	22,5 €
Burrata, jambon fumé, croûtons, tomates cerises, crème balsamique, vinaigrette balsamique.	
Salade César ^{1,3,6}	19,5 €
Volaille panée maison, oeufs, tomates cerises, parmesan, croûtons, vinaigrette César maison.	
Salade de chèvre croquant ^{1,3}	19,5 €
Chèvre, miel, mendiants, pommes, lardons, tomates cerises, vinaigrette miel-moutarde.	



LA CARTE

LES VIANDES

Pavé de bœuf 250g¹ Pavé de bœuf grillé, accompagné de frites & salade.	24,5 € Sauce poivre ou sauce archiduc + 3,5€
Entrecôte Uruguay 300g¹ Entrecôte de bœuf grillée, accompagnée de frites & salade.	32 € Sauce poivre ou sauce archiduc + 3,5€
Tagliata de bœuf 250g¹ Bœuf tranché, roquette, parmesan, tomates séchées, crème balsamique, huile de truffe & frites.	30 €
Américain préparé minute¹ Haché pur bœuf, câpres, oignons, persil, accompagné de frites & salade.	20,5 €
Tartare à l'italienne préparé minute¹ Haché pur bœuf, basilic, tomates séchées, parmesan, pignons de pin & huile d'olive	21,5 €
Tartare à l'italienne & pesto rouge¹ Haché pur bœuf, basilic, tomates séchées, parmesan, pignons de pin, pesto rouge & huile d'olive	24,5 €
Tartare à l'italienne & truffe¹ Haché pur bœuf, basilic, tomates séchées, parmesan, pignons de pin, tartufata & huile d'olive	24 €
Boulettes sauce tomate¹ Boulettes de viande maison, sauce tomate, salade & frites.	17,5 €
Burger Célia^{1,3,4} 100% pur bœuf Angus, sauce Célia (style giant), cheddar, oignons frits, salade & frites.	20,5 €
Burger Végétarien^{1,3,4,7} Galette végétarienne maison, sauce Célia (style giant), cheddar, oignons frits, salade & frites.	22,5 €

CÔTÉ ENFANTS

Boulette sauce tomate & frites¹	13 €
Boulette sauce archiduc & frites¹	14 €
Volaille panée maison & frites^{3,6}	13 €
Steak haché & frites	15 €

LES SUPPLÉMENTS

Frites	3 €
Mayonnaise ou Ketchup	1 €
Sauce Célia (style giant)	2 €
Sauce poivre crème ou Archiduc	3,5 €
Salade mixte	4,5 €
Légumes frais du moment	4,5 €

Découvrez aussi notre formule lunch, imaginée et renouvelée chaque semaine.

Tous nos plats sont également disponibles à emporter.

Une seule addition par table.

LA CARTE SUCRÉE

LES DESSERTS

Mousse au chocolat ^{1,6,7}	8,5 €
Moelleux chocolat et sa boule de glace vanille ^{1,6,7}	9,5 €
Brésilienne ¹ Glace moka, vanille, caramel, brésilienne & chantilly	9,5 €
Dame blanche ^{1,7} Glace vanille, chocolat chaud maison & chantilly	9,5 €
Crêpes sucre ^{1,3,6}	6,5 €
Crêpes citron & sucre ^{1,3,6}	7 €
Crêpes cassonade ^{1,3,6}	7 €
Crêpe mikado ^{1,3,6}	9,5 €
Sorbet citron ¹	8 €
Colonel ¹ Sorbet citron & vodka	9,5 €

LES CAFÉS

Café	3 €
Espresso	3 €
Décaféiné	3 €
Cappuccino	4 €
Irish Coffee	9,5 €
Italian Coffee	9,5 €

LES THÉS

<i>Parmi notre sélection du moment</i>	3,5 €
--	-------

LES DIGESTIFS

Limoncello Santa Antonia	7€
Amaretto	6€
Cognac	8€
Poire William	7€
Baileys	6€

LA CARTE DES BOISSONS

LES COCKTAILS

Apéritif maison	9 €
Spritz Apérol	9 €
Hugo Spritz (à la fleur de sureau)	9,5 €
Violet Spritz	10 €
Limoncello Spritz	9,5 €
Amaretto Spritz	11 €
Spritz 0%	8,5 €
Gin Tonic 0%	8,5 €

LES SOFTS

Eau Bru plate 1/2L · 1L	4 € · 6 €
Eau Bru pétillante 1/2L · 1L	4,5 € · 6,5 €
Coca / Coca Zéro / Sprite / Fanta	3 €
Ice Tea / Ice Tea pêche / Canada Dry	3,2 €
Jus d'orange / Pomme / Ananas / Cerise	3,5 €
Bionina Tonic - Citron / Ginger beer / Méditerranéen	3,8 €
Bionina - Citron / Pamplemousse / Grenade & canneberge	3,8 €

LES APÉRITIFS

Accompagnement soft +2,5€

Martini blanc / rouge	5 €
Pineau des Charentes	5 €
Porto rouge	5 €
Campari	6 €
Rhum blanc	7 €
Rhum brun	8 €
Gin Bombay	8 €
Gin 0%	8 €
J&B	8 €
Johnnie Walker	8 €
Jack Daniels	9 €
Vodka Obsidian	8 €
Kir	6 €
Kir Royal	8,5 €
Ricard	5,5 €

LES BIÈRES

St Hubertus blonde pression 25cl / 33cl	3 € · 3,8 €
Carlsberg 0%	3,5 €
Carlsberg	4,5 €
St Hubertus blanche 5,2%	5 €
St Hubertus ambrée 7,2%	5 €
St Hubertus citra 8,5%	5,5 €
Orval	5,5 €
Duvel	5 €
Rocheport 10	5,5 €

LES SIROPS

Sureau / Violette	0,8 €
Menthe / Grenadine	0,5 €



Besoin d'un traiteur pour vos événements ?

Mariages, anniversaires, réceptions privées ou événements d'entreprise : une prestation pensée pour offrir à vos invités une expérience chaleureuse, élégante et parfaitement orchestrée.



TRAITEUR

info@traiteurcelia.com



TÉLÉPHONE

+32 472 62 35 64

Besoin de privatiser une salle ?

Vous souhaitez organiser un anniversaire, un repas d'entreprise ou tout autre événement ?

La salle peut être privatisée pour vos occasions spéciales.



RESTAURANT

info@chezcelia.be



TÉLÉPHONE

+32 472 62 35 64



Suivez-nous pour ne rien manquer !



Traiteur Célia



@traiteurcelia



www.traiteurcelia.com