



## CARTE MIDI

### MENU PLAT DU JOUR

#### VOIR ARDOISE

<b>PLAT DU JOUR</b>	<b>12,50</b>
<b>ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT</b>	<b>15,50</b>
<b>ENTRÉE + PLAT + DESSERT</b>	<b>18,50</b>

### CUISINE MAISON & DE SAISON

Nous privilégions les produits locaux en provenance de la région. Les viandes proviennent de France.

Nous collectons les biodéchets qui sont valorisés en compost par Les Alchimistes.

### PLANCHES À PARTAGER

<b>PLANCHE DE CHARCUTERIE</b>	<b>18</b>
-------------------------------	-----------

Assortiment de charcuteries maison

<b>PLANCHE VÉGÉTARIENNE</b> 	<b>18</b>
---	-----------

Assortiment de fromages & légumes marinés

<b>PLANCHE MIXTE</b>	<b>18</b>
----------------------	-----------

Assortiment de charcuteries maison, fromages & légumes marinés

### MENU ENFANTS *(Jusqu'à 12 ans)*

<b>PLAT + DESSERT + BOISSON</b>	<b>10</b>
---------------------------------	-----------

Nuggets, frites maison  
+ Dessert chocolaté du moment  
+ Sirop à l'eau au choix

### PLATS

<b>L'ASSIETTE DE MARAÎCHER</b>	<b>14</b>
--------------------------------	-----------

Déclinaison de légumes rôtis, sauce romesco (tomate, poivron, aillet, cébette, cacahuète, croûton, vinaigre de Xérès, miel, huile d'olive)

<b>SALADE CÉSAR</b>	<b>16</b>
---------------------	-----------

<b>LINGUINE</b>	<b>16</b>
-----------------	-----------

Linguine, crémeux de pesto aux amandes et Comté, sauce romesco, pousses d'épinards fraîches et tomates confites

<b>BURGER MÉDITERRANÉEN</b>	<b>16</b>
-----------------------------	-----------

Pain burger aux graines fait maison, steak de boeuf haché, tomate confite, mozzarella, sauce romesco & frites maison

<b>PIÈCE DU BOUCHER</b>	<b>17</b>
-------------------------	-----------

Accompagnée de frites maison & salade verte

<b>SEICHE À PLANCHA</b>	<b>18</b>
-------------------------	-----------

Pavé de seiche confit dans une huile verte ailée, snacké à la plancha, déclinaison de légumes rôtis, sauce vierge

### DESSERTS

<b>DESSERT DU MOMENT</b>	<b>5</b>
--------------------------	----------

VOIR ARDOISE

<b>COMME UN "SNICKERS"</b>	<b>6</b>
----------------------------	----------

Nougat glacé au miel enrobé de chocolat et éclats de cacahuètes, coeur caramel salé maison

<b>PAVLOVA PÊCHE VERVEINE</b>	<b>6</b>
-------------------------------	----------

Meringue montée, brunoise de pêche & abricot frais, coulis de pêche verveine, crème chantilly légèrement infusée à la verveine

<b>CAFÉ GOURMAND</b>	<b>6</b>
----------------------	----------

Assortiment de douceurs sucrées du moment

 Plats Végétariens

Restaurant ouvert de 12h à 14h du lundi au vendredi. Fermé samedi toute la journée et dimanche soir. Brunch les dimanches 11h30-14h. Taxes et service inclus, prix en € TVA incluse. Eklo n'accepte pas les chèques.



## CARTE SOIR

### CUISINE MAISON & DE SAISON

Nous privilégions les produits locaux en provenance de la région. Les viandes proviennent de France. Nous collectons les biodéchets qui sont valorisés en compost par Les Alchimistes.

### PLANCHES À PARTAGER

#### PLANCHE DE CHARCUTERIE

Assortiment de charcuterie maison

18

#### PLANCHE VÉGÉTARIENNE

Assortiment de fromages & légumes marinés

18

#### PLANCHE MIXTE

Assortiment de charcuterie maison, fromages & légumes marinés

18

#### PLANCHE DÉGUSTATION

Assortiment de 4 tapas au choix à la carte

18

### DESSERTS

#### DESSERT DU MOMENT

VOIR ARDOISE

5

#### COMME UN "SNICKERS"

Nougat glacé au miel enrobé de chocolat et éclats de cacahuètes, coeur caramel salé maison

6

#### PAVLOVA PÊCHE VERVEINE

Meringue montée, brunoise de pêche & abricot frais, coulis de pêche verveine, crème chantilly légèrement infusée à la verveine

6

#### CAFÉ GOURMAND

Assortiment de douceurs sucrées du moment

6

### TAPAS

#### ASSIETTE DE FRITES MAISON

4

#### ASSIETTE DE LÉGUMES MARINÉS

4

#### CONCOMBRE EN TAPAS

6

Crèmeux de concombre condimenté aux herbes fraîches accompagné de feuilletés aux graines de sésame

#### CAVIAR EN TAPAS

6

Caviar d'aubergine, mouillette de foccacia maison aux olives de Kalamata

#### CROQUETTES AUX ÉPINARDS

6

Croquettes de fève, épinard, tomate confite & sauce romesco

#### LE FISH AND CHIPS

7

Goujonnettes de Merlu façon "Fish and chips" accompagnées de notre trilogie de sauces maison : aigre-douce, citron vert-sauge, fumée

#### RAVIOLES TOULOUSAINES

7

Farce gourmande à la saucisse de Toulouse, émulsion aigre-douce

#### LE CORN DOG AU COCHON

7

Effiloché d'épaule de cochon confite, dans une pâte à beignet légère, coeur fondant au cantal

#### EMINCÉ DE BOEUF À LA MÉDITERRANÉENNE

7

Boeuf mariné légèrement snacké, aromatisé à l'aillet, thym, romarin, huile fumée et accompagné de chou mariné

### MENU ENFANTS (Jusqu'à 12 ans)

#### PLAT + DESSERT + BOISSON

10

Nuggets + frites + dessert chocolaté du moment + sirop à l'eau au choix

## BON APPÉTIT CHEZ EKLO TOULOUSE !

 Plats Végétariens

Restaurant ouvert de 12h à 14h du lundi au vendredi. Fermé samedi toute la journée et dimanche soir. Brunch les dimanches 11h30-14h. Taxes et service inclus, prix en € TVA incluse. Eklo n'accepte pas les chèques.

@EKLO.OFFICIEL