



# CARTE SNACK

## MIDI

### CUISINE MAISON & DE SAISON

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais et de saison. Nous privilégions les produits locaux en provenance de la région. Nous valorisons en compost nos biodéchets avec Valor Tri.

### PLANCHES À PARTAGER

#### LA SOLO

Tranche de jambon de pays, saucisse de perche, cornichons, beurre doux & pain baguette

10€

#### LA P'TITE FROMAGÈRE



Brie de Meaux local au lait cru, Comté, Morbier

10€

#### L'ARTISANALE

Saucisson artisanal aux éclats de noix, pain, beurre, cornichon. A découper soi-même.

11€

### PIZZAS

#### MARGHERITA

Base tomate, mozzarella & basilic

14€

#### REGINA

Base tomate, jambon blanc & champignons

14€

#### 4 FROMAGES

Mozzarella, brie de Meaux, Morbier, comté

15€

### PLATS

#### GRANDE SALADE DE TOMATE

Salade de tomate ancienne et fromage de chèvre local au jambon de pays

14€

#### GRANDE SALADE CÉSAR

La classique salade césar au poulet cuit à l'ail doux

15€

#### LES PENNES AUX LÉGUMES

Rigatte de légumes fondant au pistou

15€

#### LES PENNES AU POULET

Rigatte de poulet local des Hauts de France, champignons & parmesan

15€

#### LES PENNES BOLOGNAISE

Tomates, boeuf haché, carottes & huile d'olive

15€

### DESSERTS

#### CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT

En petite cocotte cuite au four

7€

#### EKLO CHOCO SIGNATURE

Brownie maison avec chantilly chocolat blanc et trait de caramel au beurre salé

7€

Végétarien

Taxes et services inclus, prix en € TTC. - Allergènes disponibles sur demande - Eklo n'accepte pas les chèques. Les midis du lundi au vendredi. Les soirs du lundi au jeudi. Le week-end, uniquement ouvert avec une carte spéciale.

@EKLO.OFFICIEL



# CARTE SOIR

## CUISINE MAISON & DE SAISON

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais et de saison. Nous privilégions les produits locaux en provenance de la région. Nous valorisons en compost nos biodéchets avec Valor Tri.

## PLANCHES À PARTAGER

### LA SOLO

Tranche de jambon de pays, saucisse de perche, cornichons, beurre doux & pain baguette

10

### LA P'TITE FROMAGÈRE

Brie de Meaux local au lait cru, Comté, Morbier

10

### L'ARTISANALE

Saucisson artisanal aux éclats de noix, pain, beurre, cornichon. A découper soi-même.

11

## PIZZAS

### MARGHERITA

Base tomate, mozzarella & basilic

14

### REGINA

Base tomate, jambon blanc & champignons

14

### 4 FROMAGES

Mozzarella, brie de Meaux, Morbier, comté

15

## MENU ENFANTS

### LES PENNES BOLOGNAISE + EKLO CHOCO

Ou

14

### LES PENNES AU POULET + EKLO CHOCO

14

## PLATS

### GRANDE SALADE DE TOMATE

Salade de tomate ancienne et fromage de chèvre local au jambon de pays

14

### GRANDE SALADE CÉSAR

La classique salade césar au poulet cuit à l'ail doux

15

### LES PENNES AUX LÉGUMES

Rigatte de légumes fondant au pistou

15

### LES PENNES AU POULET

Rigatte de poulet local des Hauts de France, champignons & parmesan

15

### LES PENNES BOLOGNAISE

Tomates, boeuf haché, carottes & huile d'olive

15

### BURGER SIGNATURE

Steak haché de boeuf Angus, Bun brioché, tomate, oignons confits au xeres, sauce moutarde à l'ancienne, cantal, salade & pommes frites maison

17

## DESSERTS

### CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT

En petite cocotte cuite au four

7

### EKLO CHOCO SIGNATURE

Brownie maison avec chantilly chocolat blanc et trait de caramel au beurre salé

7

🌱 Végétarien

Taxes et services inclus, prix en € TTC. - Allergènes disponibles sur demande - Eklo n'accepte pas les chèques. Les mids du lundi au vendredi. Les soirs du lundi au jeudi. Le week-end, uniquement ouvert avec une carte spéciale.

@EKLO.OFFICIEL