

CARTE MIDI

CUISINE MAISON & DE		PLATS	
SAISON Tous nos plats sont faits maison à partir de proc frais et de saison. Nous privilégions les produits	duits	SALADE D'AUTOMNE Blinis de sarrasin avec rondelle de crottin de chèvre à l'huile de noix, mesclun de salade, jambon	16
en provenance de la région. Nous valorisons en compost nos biodéchets avec Valor Tri.	Tocuax	de Bayonne, pomme royal gala, vinaigrette Xérès- noix	
PLANCHES À PARTAGER		BAGEL DE TRUITE FUMÉE Avec creamcheese raifort-échalotte, concombre, ciboulette, mesclun, oeufs de truite	16
LA P'TITE FROMAGÈRE Ø	9	PENNES AU POULET	16
Comté, Cantal, brie de Meaux, cerneaux de noix pain baguette		Rigatte de poulet local des Hauts de France, champignons, butternut, parmesan & amandes	
LA FRANCHOUILLARDE	10	PENNES AUX LÉGUMES Ø	15
Saucisson sec de l'Aveyron , jambon de Bayonn- rosette de l'Aveyron, Cantal entre-deux, beurre, cornichons		Rigatte de légumes d'automne, parmesan & amandes	
LE SAUCIFLARD	11	CANAILLOU D'AUTOMNE	14
Saucisson artisanal aux noix à découper soi- même, pain baguette, beurre, cornichons		Croque-monsieur garni de champignons, jambon blanc, Emmental, Morbier servi avec salade verte	
		VELOUTÉ PÔTIMARRON-	7
PIZZAS		CHÂTAIGNES Ø	
MARGHERITA 0	14	Avec crème végétale, châtaignes concassées à l'huil de noix, zeste de citron vert, croûtons	е
Base tomate, mozzarella & basilic			
		DESSERTS	
REGINA	15	CRÈME BRÛLÉE	8
Base tomate, jambon blanc & champignons		Garnie de pomme caramélisée façon tatin avec madeleine vanille & caramel beurre salé	
BELLE DE SAISON Ø	16	EKLO CHOCO SIGNATURE	8
Base tomate, mozzarella, pommes grenailles, choignon, pôtimarron rôti, graines de courge	nèvre,	Brownie maison aux fruits secs torréfiés, avec boule de glace vanille-macadamia, sauce chocolat & chantilly	
		GLACE AU CHOIX (3 BOULES)	7

Végétarien

Taxes et service inclus, prix en € TTC. Allergènes disponibles sur demande. Eklo n'accepte pas les chèques. Ouvert du lundi au dimandche de 12h à 14h et de 19h à 22h. Eau potable gratuite sur demande, pour les clients ayant une consommation.



CARTE SOIR

CHICINE MAICON C. D.F.		51.75	
CUISINE MAISON & DE		PLATS	
SAISON		BROCHETTE DE RUMSTEAK	17
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.		Coeur de rumsteck mariné à l'huile d'olive, poivre et whisky français sur lit d'oignons confits au Xérès avec pommes grenailles	
		EKLO BURGER SIGNATURE	17
PLANCHES À PARTAGER		Bun brioché bio, steak haché boeuf Angus, cheddar, salade, sauce Biggy maison, oignons confits au Xérès, servi avec frites maison	
LA P'TITE FROMAGÈRE Ø	9	Supplément cheddar 2 Supplément steak haché 6	
Comté, Cantal, brie de Meaux, cerneaux de noix, pain baguette		SALADE D'AUTOMNE	16
LA FRANCHOUILLARDE	10	Blinis de sarrasin avec rondelle de crottin de chèvre à l'huile de noix, mesclun de salade, jambon	
Saucisson sec de l'Aveyron , Jambon de Bayonne, rosette de l'Aveyron, Cantal entre-deux, beurre, cornichons		de Bayonne, pomme royal gala, vinaigrette Xérès- noix	
LE SAUCIFLARD	11	BAGEL DE TRUITE FUMÉE	16
Saucisson artisanal aux noix à découper soi-même pain baguette, beurre, cornichons	e,	Avec creamcheese raifort-échalotte, concombre, ciboulette, mesclun, oeufs de truite	
B177 A C		PENNES AU POULET	16
PIZZAS		Rigatte de poulet local des Hauts de France, champignons, butternut, parmesan & amandes	
MARGHERITA Ø	14		
Base tomate, mozzarella & basilic		I LITITED AUX LLOUPILD V	15
REGINA	15	Rigatte de légumes d'automne, parmesan & amandes	
Base tomate, jambon blanc & champignons		CANAILLOU D'AUTOMNE	14
BELLE DE SAISON Ø	16	Croque-monsieur garni de champignons, jambon blanc, Emmental, Morbier servi avec salade verte	
Base tomate, mozzarella, pommes grenailles, chèvoignon, pôtimarron rôti, graines de courge	VELOUTÉ PÔTIMARRON-CHÂTAIGNES ()		
SUPPLÉMENT OEUF	1	Avec crème végétale, châtaignes concassées à l'huile	•
301121112111 0201	·	de noix, zeste de citron vert, croûtons	
MENU ENFANTS			
	12	DESSERTS	
LES PENNES BOLOGNAISE + EKLO CHOCO OU GLACE	12	CRÈME BRÛLÉE	8
OU CHOCO OU GLACE		Garnie de pomme caramélisée façon tatin avec madeleine vanille & caramel beurre salé	
POULET-FRITES + EKLO CHOCO	12		
OU GLACE		EKLO CHOCO SIGNATURE	8
		Brownie maison aux fruits secs torréfiés, avec boule de glace vanille-macadamia, sauce chocolat & chantilly	
Taxes et service inclus, prix en € TTC. Allergènes disp demande. Eklo n'accepte pas les chèques. Ouvert du lundi au dimanche de 12h à 14h et de 19h à Eau potable gratuite sur demande, pour les clients aya consommation.	22h.	GLACE AU CHOIX (3 BOULES)	7