



CARTE 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 P'TITE FROMAGÈRE 9

Comté, Cantal, brie de Meaux, cerneaux de noix, pain baguette

LA FRANCHOUILLARDE 10

Saucisson sec de l'Aveyron, jambon de Bayonne, rosette de l'Aveyron, Cantal entre-deux, beurre, cornichons

LE SAUCIFLARD 11

Saucisson artisanal aux noix à découper soi-même, pain baguette, beurre, cornichons

PIZZAS

MARGHERITA 14

Base tomate, mozzarella & basilic

REGINA 15

Base tomate, jambon blanc & champignons

BELLE DE SAISON 16

Base tomate, mozzarella, pommes grenailles, chèvre, oignon, pôtimarron rôti, graines de courge

PLATS

SALADE D'AUTOMNE 16

Blinis de sarrasin avec rondelle de crottin de chèvre à l'huile de noix, mesclun de salade, jambon de Bayonne, pomme royal gala, vinaigrette Xérès-noix

BAGEL DE TRUITE FUMÉE 16

Avec creamcheese raifort-échalotte, concombre, ciboulette, mesclun, oeufs de truite

PENNES AU POULET 16

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

PENNES AUX LÉGUMES 15

Rigatte de légumes d'automne, parmesan & amandes

CANAILLOU D'AUTOMNE 14

Croque-monsieur garni de champignons, jambon blanc, Emmental, Morbier servi avec salade verte

VELOUTÉ PÔTIMARRON- 7

CHÂTAIGNES

Avec crème végétale, châtaignes concassées à l'huile de noix, zeste de citron vert, croûtons

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 8

Garnie de pomme caramélisée façon tatin avec madeleine vanille & caramel beurre salé

EKLO CHOCO SIGNATURE 8

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 dimanche de 12h à 14h et de 19h à 22h.
Eau potable gratuite sur demande, pour les clients ayant une consommation.



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 P'TITE FROMAGÈRE 9

Comté, Cantal, brie de Meaux, cerneaux de noix, pain baguette

LA FRANCHOUILLARDE 10

Saucisson sec de l'Aveyron, Jambon de Bayonne, rosette de l'Aveyron, Cantal entre-deux, beurre, cornichons

LE SAUCIFLARD 11

Saucisson artisanal aux noix à découper soi-même, pain baguette, beurre, cornichons

PIZZAS

MARGHERITA 14

Base tomate, mozzarella & basilic

REGINA 15

Base tomate, jambon blanc & champignons

BELLE DE SAISON 16

Base tomate, mozzarella, pommes grenailles, chèvre, oignon, pôtimarron rôti, graines de courge

SUPPLÉMENT OEUF 1

MENU ENFANTS

LES PENNES BOLOGNAISE + EKLO CHOCO OU GLACE 12

OU

POULET-FRITES + EKLO CHOCO OU GLACE 12

 Végétarien

Taxes et service inclus, prix en € TTC. Allergènes disponibles sur demande. Eklo n'accepte pas les chèques.

Ouvert du lundi au dimanche de 12h à 14h et de 19h à 22h.

Eau potable gratuite sur demande, pour les clients ayant une consommation.

PLATS

BROCHETTE DE RUMSTEAK 17

Cœur 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

Bun brioché bio, steak haché boeuf Angus, cheddar, salade, sauce Biggy maison, oignons confits au Xérès, servi avec frites maison

Supplément cheddar 2
Supplément steak haché 6

SALADE D'AUTOMNE 16

Blinis de sarrasin avec rondelle de crottin de chèvre à l'huile de noix, mesclun de salade, jambon de Bayonne, pomme royal gala, vinaigrette Xérès-noix

BAGEL DE TRUITE FUMÉE 16

Avec creamcheese raifort-échalotte, concombre, ciboulette, mesclun, oeufs de truite

PENNES AU POULET 16

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

PENNES AUX LÉGUMES 15

Rigatte de légumes d'automne, parmesan & amandes

CANAILLOU D'AUTOMNE 14

Croque-monsieur garni de champignons, jambon blanc, Emmental, Morbier servi avec salade verte

VELOUTÉ PÔTIMARRON-CHÂTAIGNES 7

Avec crème végétale, châtaignes concassées à l'huile de noix, zeste de citron vert, croûtons

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 8

Garnie de pomme caramélisée façon tatin avec madeleine vanille & caramel beurre salé

EKLO CHOCO SIGNATURE 8

Brownie maison aux fruits secs torréfiés, avec boule de glace vanille-macadamia, sauce chocolat & chantilly

GLACE AU CHOIX (3 BOULES) 7