

FORMULE DU JOUR

du lundi au vendredi uniquement le midi

PLAT DU JOUR

12,50€

ENTRÉE + PLAT DU JOUR

15,50€

ENTRÉE + PLAT DU JOUR + DOUCEUR

19€

FAIT MAISON · PRODUITS FRAIS & DE SAISON

ENTRÉES

Rouleaux de printemps sauce sésame **V** 6€

Ravioli à la ricotta et aux épinards **V** 7€
sauce tomate

Oeuf doré, crème de petit pois /
menthe, chips de guanciale 7€

Gravelax de truite aux herbes &
agrumes 8€

PIZZAS

Margherita **V** 12€
sauce tomate, mozzarella

Végétarienne **V** 13€
sauce tomate, parmesan, tomate,
roquette, mozzarella

Regina 14€
sauce tomate, jambon, mozzarella,
parmesan, roquette

Burrata **V** 15€
sauce tomate, burrata, basilic, parmesan,
pesto, roquette

GARNITURE

Coleslaw 4€

Salade verte 4€

Frites maison 5€

à partager

RESTAURATION DURABLE ET RESPONSABLE

La viande bovine est d'origine Nouvelle Aquitaine.

Tous les plats sont faits maison à partir de produits frais et de saison.

Nous privilégions les produits locaux en provenance de la région.

Nous collectons les biodéchets qui sont valorisés en compost à Bordeaux par BicyCompost.

Planche de fromages **V** 11€

Planche de charcuterie 12€

Planche antipasti 21€

Burrata, jambon de pays, légumes rôtis,
copeaux de parmesan, tomates, olives

PLATS



Quesadillas aux haricots rouges, 14€

légumes & cheddar **V**
sauce jalapeño

Poke bowl vegan tofu fumé & wakame **V** 15€

riz, algue wakame, sésame, choux, tomate,
concombre, pousses de soja

Pulled pork sandwich 16€

salade coleslaw, confiture d'oignons, sauce
barbecue

Eklo Burger 17€

steak de bœuf, Tomme d'Aquitaine, pickles,
oignons caramélisés, tomate, frites

Salade César 18€

Salade, poulet, tomates cerises, parmesan,
croutons, sauce César

Poulpe à la plancha, labneh & duo de 20€

sésame
yaourt, épices zatar, citron brûlé, pois chiche,
pak choï

DESSERTS

Crème brûlée vanille, fève de tonka 7€

Verrine banoffee, confiture de lait
& copeaux de chocolat 7€

Pavlova exotique, gingembre confit
ananas, kiwi, fraise, fruit de la passion 8€

Café gourmand 8€

menu enfant · PLAT + DESSERT + BOISSON · 10€ (de 3 à 12 ans)

Steak haché ou Poulet croustillant
accompagné de frites ou salade

+

Dessert au choix
Brownie ou fruit

DAILY SPECIAL

From Monday to Friday only for lunch

DISH OF THE DAY

12,50€

STARTER + DISH OF THE DAY




15,50€

STARTER + DISH OF THE DAY + DELICACY




19€

HOMEMADE · FRESH & SEASONAL PRODUCTS

STARTERS

- Spring rolls, sesame sauce  6€
- Ravioli with ricotta and spinach  7€
tomato sauce
- Golden egg, pea / mint cream, guanciale chips 7€
- Trout gravelax with herbs & citrus fruits  8€

PIZZAS

- Margherita  12€
tomato sauce, mozzarella
- Végétarienne  13€
tomato sauce, parmesan, tomato, arugula, mozzarella
- Regina 14€
tomato sauce, ham, mozzarella, parmesan, arugula
- Burrata  15€
sauce tomate, burrata, basilic, parmesan, pesto, arugula

SIDES

- Coleslaw 4€
- Green salad 4€
- Homemade fries 5€

to share


SUSTAINABLE AND RESPONSIBLE CATERING

All beef meat is from New Aquitaine.

All dishes are homemade from fresh, seasonal produce.

We give preference to local products from the region.

We collect bio-waste, which is composted in Bordeaux by BicyCompost.

- Cheese board  11€
- Cold meats board 12€
- Antipasti board 21€
Burrata, country ham, roasted vegetables, parmesan shavings, tomatoes, olives

MAIN COURSES



- Quesadillas with kidney beans, vegetables & cheddar  14€
jalapeño sauce
- Vegan poke bowl  15€
rice, organic smoked tofu, wakame, sesame, cabbage, tomato, cucumbre, soybean sprouts
- Pulled pork sandwich 16€
coleslaw salad, onion jam, barbecue sauce
- Eklo Burger 17€
beef steak, Tomme d'Aquitaine cheese, pickles, caramelized onions, tomato, french fries
- Cesar salad 18€
Salad, chicken, cherry tomatoes, parmesan, croutons, Caesar sauce
- Grilled octopus, labneh & sesame duo 20€
yogurt, zatar spices, burnt lemon, chickpeas, pak choi

DESSERTS

- Vanilla & tonka bean crème brûlée 7€
- Verrine banoffee, milk jam & chocolate shavings 7€
- Exotic Pavlova with candied ginger 8€
pineapple, kiwi, strawberry, passion fruit
- Gourmet coffee 8€

Kid's menu · DISH + DESSERT + DRINK · 10€ (from 2 to 12 yo)

- Minced steak or Crispy chicken
with fries or salad
- + Dessert of your choice
Brownie or fruit