

Bienvenue à Eklo Toulouse

Welcome to Eklo Toulouse

Café - Maison SASSIER

Mathieu Sassier vit son café comme un viticulteur amoureux de ses vignes. Ce passionné a installé son atelier de torréfaction au cœur du Grand Marché de Toulouse. Chaque grain est choisi en fonction de sa haute notation attribuée par la Speciality Coffee Association. Mathieu Sassier makes his coffee like a winegrower in love with his vines. This passionate man has set up his roasting workshop in the heart of the Grand Marché in Toulouse. Each bean is chosen according to its high rating from the Speciality Coffee Association.

Thé -Tea'magine

Tea'magine est l'esprit d'une créatrice de thés et d'infusions passionnée par la nature. Elle ose de savants mélanges pour sublimer cette boisson millénaire. Elle travaille uniquement avec des produits issus de l'agriculture biologique et sans ajout d'arôme.

Tea'magine is the spirit of a tea and infusion creator who is passionate about nature. With playfulness, she dares to create clever blends to sublimate this ancient drink. She works only with products from organic farming and without added flavoring.

Bières des régions Regional beers

Bières Des Régions est une coopérative de producteurs de bières artisanales régionales. Le catalogue de bières sélectionnées par la coopérative représente la diversité d'univers du tissu brassicole local tout en valorisant les savoir-faire régionaux.

Bières Des Régions is a cooperative of producers of regional craft beers. The catalog of beers selected by the cooperative represents the diversity of the local brewing fabric while promoting regional savoir-faire.

Les arrangeurs français

Le petit verre d'Armagnac est une tradition chez nous et une fin de repas de fête ne va pas sans lui. Le rhum arrangé se croyait assez rusé pour lui piquer la vedette mais Les Arrangeurs Français n'aiment pas les jalousies. Ils mirent donc la main à l'alambic et rétablirent l'égalité entre les deux compères en leur offrant les fruits et épices qu'ils méritent en respectant la nature.

The small glass of Armagnac is a tradition in our country and the end of a festive meal cannot go without it. The arranged rum thought he was clever enough to steal the show, but Les Arrangeurs Français do not like jealousy. So, they put their hands on the alembic and restored equality between the two companions by offering them the fruits and spices they deserve while respecting nature.

[Armagnac et Rhum](#)

Nous travaillons avec un Armagnac Bio rond et généreux, issus d'un domaine landais du Bas-Armagnac AOC respectant la biodiversité. Notre rhum aux saveurs tropicales provient du Paraguay, berceau mondial du rhum biologique.

We work with a round and generous organic Armagnac, from an estate in the Landes region of Bas-Armagnac AOC, respecting biodiversity. Our rum with tropical flavors comes from Paraguay, the world cradle of organic rum.

[Straw Bale Distillerie](#)

Nichée sur les coteaux du frontonnais aux portes de Toulouse, Straw Bale est une distillerie bio qui élabore des spiritueux dans la pure tradition artisanale. Le projet est simple : retourner aux sources des meilleurs spiritueux, sans artifices, colorants, ou arômes artificiels; et sélectionner les matières premières en travaillant avec des agriculteurs bio. Located on the hillsides of the Frontonnais region near Toulouse, Straw Bale is an organic distillery that produces spirits in the pure artisanal tradition. The project is simple: return to the sources of the best spirits, without artifices, colorings or artificial flavors; and to select the raw materials by working with organic farmers.

[Distillerie Castan](#)

Première Distillerie de Malt en région Occitanie. L'orge est cultivée par la famille Castan. Brassage, distillation et vieillissement sont réalisés à la Distillerie Castan, implantée au cœur des Bastides Albigeoises.

First Malt Distillery in the Occitanie region. The barley is cultivated by the Castan family. Brewing, distillation and aging are carried out at the Castan Distillery, located in the heart of the Bastides Albigeoises.



Thé ou Café?

Expresso	1.80€
Double Espresso	2.70€
Noisette2€
Latte Macchiato	3.20€
Irish Coffee.....	6€
<i>Whisky, café, crème</i>	
Eklo Grog.....	5,50€
<i>Eau chaude, rhum blanc, citron, miel Eklo</i>	

Sirop : caramel, vanille, noisette, pain d'épice 0.60€

Cappuccino	3.20€
Chocolat chaud	3€
Chocolat viennois.....	3.20€
Chai Latte	3.50€
Thé	2.70€
<i>Earl Grey, thé à la menthe (mint tea), thé vert citron (lemon green tea)</i>	

Formule Goûter 8€

1 boisson chaude + goûter du jour

(de 15h30h à 18h du lundi au vendredi)

Soft

Carafe CASTALIE – 75cl.....	2€
<i>Eau pétillante filtrée - Sparkling water</i>	
Tonic Schweppes Hibiscus	5€
Tonic Schweppes pink pepper.....	5€
La French tonic	5€
La French Ginger Beer	5€
Schweppes Ginger Ale	5€
Coca Cola / Coca cola zéro - 25cl	2,50€
Limonade	2,50€
Jus – 25cl.....	3€
<i>(Orange / Pomme / Ananas / Nectar d'abricot / Nectar de framboise / Nectar de pamplemousse)</i>	
<i>(Orange / Apple / Pineapple / Apricot nectar / Raspberry nectar / Grapefruit nectar)</i>	

Bière



BRASSERIE LA SEILLONE

25cl 50cl

La Sortilège, blonde / Lager	3.75€	7.50€
La Stupéfiante, blanche/White	4.75€	9.50€

BRASSERIE LA CABANE

IPA	5€	10€
-----	----	-----

BRASSERIE ANDUZ

25cl 50cl

Ambré / Amber	4€	8€
---------------	----	----

CIDRE

Cidre Sorre	3,75€	7,50€
-------------	-------	-------

Cocktail

Cocktail du mois	9€
Demander à notre équipe	
Le Pardi	10€
Spritz Occitan	
Toulouse Mule	8€
Vodka, citron vert, ginger beer, sirop de violette <i>Vodka, lime, ginger beer, violet syrup</i>	
Margarita	10€
Téquila, citron vert, cointreau <i>Tequila, lime, Cointreau</i>	
Mojito	8€
Rhum blanc, menthe, citron vert, sucre, Angostura <i>Rum, mint, lime, cane sugar, Angostura</i>	
Caïpirinha	9€
Cachaça, citron vert, sirop de canne <i>Cachaça, lime, cane sugar</i>	
Johnny	10€
Whisky Glenlivet, jus de citron, jus de pomme, sirop de vanille, miel <i>Whisky, lemon juice, apple juice, vanilla syrup, honey</i>	
Negroni	9€
Campari, Gin Tanqueray, Martini Rosso	
Granny	10€
Vin blanc sec, jus de citron, liqueur St-Germain, sirop de sucre, soda <i>Dry white wine, lemon juice, St-Germain liquor, sugar syrup, soda</i>	
Paloma	10€
Tequila, jus de pamplemousse, jus de citron vert, sirop de canne <i>Tequila, grapefruit juice, lime juice, cane syrup</i>	
Rosemary	10€
Gin Tanqueray, jus de citron, sirop de sucre, romarin <i>Gin Tanqueray, lemon juice, sugar syrup, rosemary</i>	

Mocktail 6€

Détox : Pamplemousse, ananas, menthe, citron, sirop de concombre, eau gazeuse
Grapefruit, pineapple, mint, lemon, cucumber syrup, sparkling water

Vin

ROUGE / RED

Verre 12,5cl
Btl 75cl

Le Bihan – L'aimé Chai	4,50€	24€
<i>Côte du Duras – Bio</i>		
Domaine Guilhem	4,50€	24€
<i>N116 – IGP Pays d'OC – Bio sans sulfite</i>		
Domaine Plaisance5€	27€
<i>Penavayre – AOP Fronton</i>		
Bastide St Loup7€	29€
<i>Le Pic Rouge – AOP Pic St Loup</i>		

BLANC / WHITE

Famille Laplace	4.50€	24€
<i>Le vilain petit canard – Aydie</i>		
Domaine Tariquet	5€	27€
<i>Première Grives – Moelleux Côte de Gascogne</i>		
Domaine Tariquet5€	27€
<i>Réserve 2020 – Côte de Gascogne</i>		
Domaine Cahaupe	8€	32€
<i>2019 – Jurançon</i>		

ROSÉ

Cellier du Pic Gris de Grenache	4€	19,50€
<i>IGP Pays d'Oc</i>		
Domaine Plaisance Penavayre	6,50€	26€
<i>AOP Fronton – Bio</i>		

EFFERVESCENT / SPARKLING

Domaine Tariquet	32€
<i>L'entracte Brut Nature – Côte de Gascogne</i>	

Digestif

WHISKY

Les Français

Single Cask	14€
<i>Distillerie Castan - Bio</i>	
Berbie9€
<i>Distillerie Castan - Bio</i>	

Les Ecossais

Glenlivet	5€
Cardhu	7€

LES ARRANGES

Les Rhums 6,50€

Citron vert gingembre - <i>Lime ginger</i>
Fruit de la passion - <i>Passion fruit</i>
Ananas vanille - <i>Pineapple vanilla</i>

Menthe chocolat - <i>Mint chocolate</i>
Framboise fève de cacao - <i>Raspberry Cocoa bean</i>

Les Armagnacs 7,50€

Prune & piment d'Espelette
<i>Plum & chilli pepper of Espelette</i>
Café vanille - <i>Coffee vanilla</i>

Poire gingembre & Poivre de Timut
<i>Pear ginger & Timut Pepper</i>

GIN

Les Français

The Knifemaker8€
<i>Distillerie Straw Bale - Bio</i>	
Five O'clock	6,50€
<i>Distillerie Straw Bale - Bio</i>	
1920	7€
<i>Distillerie Straw Bale - Bio</i>	

The Islands Spicy Gin	9€
<i>Distillerie Bows</i>	
The Islands Original	7,50€
<i>Distillerie Bows</i>	
Gin Organic Spirit	7€
<i>Distillerie Castan - Bio</i>	

Les Britanniques

Hendricks	7,50€
------------------------	-------

Tanqueray	4€
------------------------	----

APERITIF

Kina karo5€
Martini (Rosso / Rosato / Bianco / Extra Dry)	4€
Campari	4,50€
Pink Pastage	5.50€

Spiritueux

Haze Vodka Biarritz	5€
Absolut Vodka	3€
Cachaça Leblon	7€
Cachaça Janeiro	7€
Tequila Camino	4,50€
Rhum St James Blanc	4,50€
Rhum St James Ambré	4,50€
Bacardi Carta Oro	5€

Liqueurs

Baileys	5,50€
Armagnac VS	5,50€
Get 27	5,50€
Get 31	5,50€
Blanche d'armagnac	6€
Cointreau	6,50€
Ratafia de Jurançon	6€
Kalhua	6,50€

Tapas

Planche de charcuterie 17€

Jambon de pays, saucisse sèche, terrine de la ferme du Merle, cornichons

Cold cuts board with ham, dried sausage, terrine from the Merle farm, pickles

Planche de fromages de la région 17€

Sélection de 3 fromages locaux

Local cheese board

Planche Mixte 17€

Mixed board with cold cuts and cheese

Tapas du jour 6€