

FORMULE DU JOUR

du lundi au vendredi uniquement le midi

PLAT DU JOUR

11,90€

ENTRÉE + PLAT DU JOUR

14,90€

FAIT MAISON · PRODUITS FRAIS & DE SAISON

ENTRÉES

Houmous & pain pita maison V	6€
Poireaux rôtis & sauce gribiche V	7€
Salade de lentilles & oeuf mollet bio V	7€
Cromesquis de boeuf & mousseline de choux-fleurs	10€
<i>Paleron de bœuf braisé 5h, estragon, moutarde Dijon, vin rouge</i>	

PIZZAS

Margherita V	12€
<i>sauce tomate, mozzarella</i>	
Végétarienne V	13€
<i>sauce tomate, courgettes, aubergines, champignons, mozzarella</i>	
Diavola	13€
<i>sauce tomate, chorizo, mozzarella, basilic</i>	
4 Fromages V	14€
<i>Base au choix : crème/sauce tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, parmesan</i>	

GARNITURE

Frites maison	5€
Légumes de saison	4€
Salade verte	4€

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.

à partager

Camembert rôti V	11€
Planche de fromages V	11€
Planche de charcuterie	12€
Trio de mezzés V	15€
<i>Houmous, caviar aubergines, tapenade olive tomate, pain pita maison</i>	
Planche mixte	21€



PLATS

Légumes de saison rôtis V	14€
<i>mousseline de patate douce</i>	
Poke Bowl végétarien V	15€
<i>falafels, chou rouge, edamame, tomate</i>	
Dos de lieu noir en croûte de coriandre citron & mousseline de patate douce	16€
Eklo Burger	16€
<i>steak de bœuf, bacon, salade, tomate, sauce cheddar, oignons & frites</i>	
Salade César	16€
<i>Poulet croustillant, tomates, parmesan, sauce César</i>	
Pièce de boeuf	17€
<i>frites maison & jus brun</i>	

DESSERTS

Crumble aux pommes & fruits rouges	7€
Tiramisu	7€
Tarte au citron & amande	8€
Café gourmand	9€

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

Steak haché ou Lieu Noir
accompagné de frites ou légumes
+ Dessert au choix
Brownie ou fruit

DAILY SPECIAL

From Monday to Friday only for lunch

DISH OF THE DAY

11,90€

STARTER + DISH OF THE DAY

14,90€

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.

Roasted Camembert 	11€
Cheese board 	11€
Cured meat board	12€
Trio of mezzés 	15€
<i>Hummus, eggplant caviar, olive-tomato tapenade, homemade pita bread</i>	
Mixed board	21€

HOMEMADE · FRESH & SEASONAL PRODUCTS

STARTERS

Hummus & fresh pita bread 	6€
Roasted leeks with gribiche sauce 	7€
Lentil salad & organic soft-boiled egg 	7€
Beef croustade & cauliflower mousseline	10€
<i>5h braised beef chuck, tarragon, Dijon mustard, red wine</i>	

PIZZAS



Margherita 	12€
<i>tomato sauce, mozzarella</i>	
Vegetarian 	13€
<i>tomato sauce, zucchini, eggplant, mushrooms, mozzarella</i>	
Diavola	13€
<i>tomato sauce, chorizo, mozzarella, basil</i>	
4 Fromages 	14€
<i>Choice of base: cream/tomato sauce, mozzarella, goat, gorgonzola, parmesan</i>	

SIDES

Fresh fries	5€
Seasonal vegetables	4€
Green salad	4€

MAIN COURSES



Roasted vegetables 	14€
<i>sweet potatoes mousseline</i>	
Vegetarian Poke Bowl 	13€
<i>falafels, red cabbage, edamame, tomato</i>	
Fillet of saithe in a coriander crust	15€
<i>lemon & sweet potato mousseline</i>	
Eklo Burger	16€
<i>beef steak, bacon, lettuce, tomato, cheddar sauce, onions & fries</i>	
Cesar Salad	16€
<i>Crispy chicken, tomatoes, parmesan and cesar sauce</i>	
Piece of beef	17€
<i>fresh fries & brown juice</i>	

DESSERTS

Apple & red fruits crumble	7€
Tiramisu	7€
Lemon & almond pie	8€
Gourmet coffee	9€

Kid menu · MAIN COURSE + DESSERT + DRINK · 10€ (3-12 yo)

Minced steak or Saithe
served with fries or vegetables
+
Dessert of your choice
Brownie or fruit

Restaurant open Monday to Friday, 12pm to 2pm and 7pm to 10pm.
Sunday brunch from 12:00 am to 3:00 pm on reservation.

Taxes and services included, prices in € incl. VAT. - Allergens available on request - Eklo does not accept cheques.

 Vegetarian

 eklorbordeaux