

## 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

- Velouté de potimarron & noisettes V 6€
- Crumble aux légumes de saison V 7€
- Arancini tartufata, crème de champignons & scarmoza fumée V 7€
- Toast de boudin noir, oignons confits & pommes au cidre 8€

## PIZZAS

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

## GARNITURE

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

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.

- Camembert rôti V 11€
- Planche de fromages V 11€
- Planche de charcuterie 12€
- Trio de mezzés V 15€  
artichaud, poivronnade, potimarron
- Planche mixte 21€

## PLATS



- Cannellonis végétariens & ricotta V 15€  
ratatouille, sauce tomate & estragon
- Pavé de truite à la plancha 16€  
pesto d'épinards, & mousseline de panais
- Butternut rôti & crème de chèvre V 16€  
champignons de Paris & pleurotes en persillade, & noisettes torréfiées
- Eklo Burger 16€  
steak de bœuf, bacon, salade, tomate, sauce cheddar, oignons & frites
- Suprême de volaille du Périgord 17€  
purée de pomme de terre, champignons de Paris & pleurotes
- Parmentier de canard 18€  
canard confit & purée de pomme de terre maison

## DESSERTS

- Riz au lait & zeste d'orange 7€
- Pomme rôtie, coeur confiture de lait & crumble d'amandes 7€
- Mousse au chocolat 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€

## HOMEMADE · FRESH & SEASONAL PRODUCTS

### STARTERS

- Pumpkin & hazelnut soup V 6€
- Seasonal vegetable crumble V 7€
- Arancini tartufata, mushroom cream & smoked scarmoza V 7€
- Black pudding toast, candied onions & cider apples 8€

### PIZZAS

- Margherita V 12€  
tomato sauce, mozzarella
- Vegetarian V 13€  
tomato sauce, zucchini, eggplant, mushrooms, mozzarella
- Diavola 13€  
tomato sauce, chorizo, mozzarella, basil
- 4 Cheeses V 14€  
Base of your choice: cream/tomato sauce, mozzarella, goat cheese, gorgonzola, parmesan

### SIDES

- Homemade fries 5€
- Seasonal vegetables 4€
- Green salad 4€

to share

## SUSTAINABLE AND RESPONSIBLE CATERING

All beef meat is from New Aquitaine.

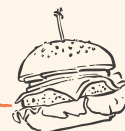
All dishes are homemade from fresh, seasonal produce.

We give preference to local products from the region.

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

- Roasted Camembert V 11€
- Cheese board V 11€
- Cold meats board 12€
- Trio of mezzés V 15€  
*artichoke, pepper, pumpkin squash*
- Mixed board 21€

## MAIN COURSES



- Vegetarian cannelloni & ricotta V 15€  
*ratatouille, tomato & tarragon sauce*
- Grilled trout 16€  
*spinach pesto, & parsnip mousseline*
- Roasted butternut & goat's cream V 16€  
*button & oyster mushrooms with parsley & roasted hazelnuts*
- Eklo Burger 16€  
*beef steak, bacon, salad, tomato, cheddar sauce, onions & fries*
- Périgord poultry supreme 17€  
*mashed potatoes, button & oyster mushrooms*
- Duck Parmentier 18€  
*duck confit & homemade mashed potatoes*

## DESSERTS

- Rice pudding & orange zest 7€
- Roasted apple, milk jam heart & almond crumble 7€
- Chocolate mousse 8€
- Gourmet coffee 9€

Kid's menu · DISH + DESSERT + DRINK · 10€ (from 3 to 12 yo)

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