

Formule du Jour

Midi uniquement

PLAT DU JOUR + CAFE 12,90€

OU

ENTRÉE OU DESSERT À LA CARTE
+ PLAT DU JOUR 15€

PRODUITS FRAIS
& DE SAISON

eklo
Marne-
La-Vallée

NOS ENGAGEMENTS POUR UNE RESTAURATION DURABLE ET RESPONSABLE

Tous les plats sont faits maison à partir de produits frais et de saison.
Nous privilégions les circuits courts et les produits locaux en provenance de la région.

V Végétarien

à Partager

Planche mixte	18€
Duo de saucissons, 1 tartinable, 3 fromages	
Planche Charcutière	16€
Trio de saucisson, 1 tartinable, chips	
Planche Fromagère	16€
Sélection de 4 fromages, 1 tartinable, chips	
Saucisson entier	9€
Duo de tartinables	9€

Plats FAIT MAISON

Paillard de veau	16€
& conchiglie glacés, jus corsé	
Gravlax de cabillaud	15€
& déclinaison de carottes	
Tartare de bœuf au pesto rosso	14€
Servi avec des frites ou salade	
Farci de légumes estivaux V	14€
Aubergine, courgette ronde, tomates farcies & sauce tahini	

Pizzas

4 fromages V	15€
Base tomate*, mozzarella, gorgonzola, chèvre & brie de Meaux	
Buffala	15€
Base tomate*, mozzarella, jambon de pays, Buffala, basilic	
Orientale	13€
Base tomate*, mozzarella, poivrons, merguez, oignons, olives, origan	
Reine	12€
Base tomate*, mozzarella, champignons & jambon de Paris	
Margherita V	10€
Base tomate*, mozzarella, origan	

*Base crème sur demande

Entrées

Gaspacho de Tarragone V	6€
Tomates & concombre, toast melba	
Accra de cabillaud & sauce chien	6€
Sauce antillaise	
Salade Eklo,	7€
Mesclun, aubergine rôtie, tomate cerise, comté, pomme grenailles, radis, câpre, poulet mariné, abricot sec	
Option végét possible V	Plat +5€

Burgers

Servis avec des frites

Eklo Burger	16€
Steak de bœuf Angus, oignons rouges confits, brie de Meaux, salade & tomates	
Le Classique	14€
Steak de bœuf Angus, cheddar, salade, tomates, oignons & cornichons malossols	

Garniture

Assiette de frites maison	4€
Assortiment de légumes sautés	4€
Salade verte	3€

Epicerie 100% LOCAL

So Chips artisanales (divers goûts)	4€
Miel Eklo Lille 125g	5,50€
Mini Cookies Michel & Augustin 150g	4,5€
Tablette Choco Michel & Augustin	3€
Chocolat / Caramel 73g	
Lasagnes de « L'Instant Bocal »	9€
A réchauffer. Poireaux/chèvre ou bœuf 230g	
Pâte à tartiner LA FRENCHI	9€
Lait/Noisettes ou Caramel/fleur de sel 250g	
Moelleux Chocolat de « L'Instant Bocal »	4,5€
réchauffer. 60g	

Menu enfant

Enfants - 12 ans

Plat + Dessert + Boisson

Steak haché & frites ou Pizza Margherita

Dessert au choix à la carte

1 boisson au choix Soft au verre

12€

Desserts

Assiette de fromages	6€
Tiramisu fruits rouges & spéculos	6€
Eklo choco	6€
Brownie servi avec des fruits secs & crème chantilly au chocolat blanc	
Méli-mélo de fruits d'été	7€
Fruits rôtis & pochés au sirop de porto, sorbet abricot	
Glaces artisanales	
Coupe 1 boule 3€/2 boules 5€/3 boules 6€	

Restaurant ouvert de 12h à 14h / 19h à 22h du mardi au vendredi.

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

Tel : 01 85 49 17 70

www.eklohotels.com

@eklomarnelavallee

Daily Special

Only for lunch

DISH OF THE DAY + COFFEE 12,90€

STARTER OR A DESSERT OF THE MENU 15€
+ DISH OF THE DAY

FRESH & SEASONAL FOOD

eklo

Marne-La-Vallée

OUR COMMITMENTS FOR A SUSTAINABLE AND RESPONSIBLE CATERING

All dishes are homemade from fresh & seasonal products.

We favor local products from Ile de France.

 Vegetarian

To Share


- Mixed Board** 18€
2 dry sausages, 1 spread, 3 cheeses
- Cured Meat Board** 16€
Selection of 3 dry sausages, 1 spread, chips
- Cheese Board** 16€
Selection of 4 cheeses, 1 spread, chips
- Whole dried sausage** 9€
- Spreads' duo** 9€



Main Courses

HOMEMADE

Pizzas

*Cream base on request

- Breaded Veal tenderloin** 16€
Served with pan fry conchiglias pasta
- Cod Gravlax & declination of carrots** 15€
- Steak tartar with pesto rosso** 14€
Served with fries or salad
- Stuffed seasonal vegetables**,  14€
Eggplant, zucchini, tomato stuffed with tahini

- 4 cheeses**  15€
Tomato sauce*, mozzarella, gorgonzola, goat cheese & brie de Meaux
- Buffala** 15€
Tomato sauce*, mozzarella, Italian ham, Buffala, Basil
- Oriental** 13€
Tomato sauce*, mozzarella, peppers, merguez, onions, olives, oregano
- Reine** 12€
Tomato sauce*, mozzarella, mushrooms & Paris ham
- Margherita**  10€
Tomato sauce*, mozzarella, oregano

Starters

- Tarragone's gaspacho**  6€
Cucumbers & tomatoes, croutons
- Accras of cod & Caribbean (dog) sauce** 6€
West Indies sauce
- Eklo Salad**  7€
Mesclun salad, roasted eggplant, cherry tomatoes, comté, new potatoes, capers, marinated chicken, dried apricot, radish
(Vegetarian option) Main course +5€

Burgers

Served with French fries

- Eklo Burger** 16€
Angus Beef steak, red onion confit, Brie de Meaux, salad & tomatoes
- Classic Burger** 14€
Angus Beef steak, cheddar, salad, tomatoes, onions & pickles

Sides

- Homemade French fries** 4€
- Stir-fry vegetables** 4€
- Salad** 3€

Snacks to go

100% LOCAL

- So Chips (different flavors)** 4€
- Honey from Eklo Lille 125g** 5,5€
- Mini Cookies Michel & Augustin 150g** 4,5€
- Michel & Augustin chocolate bar** 3€
Chocolate / Caramel 73g
- Lasagna cooked by « L'Instant Bocal »** 9€
To reheat. Leeks/goat cheese or beef 230g
- Chocolate spread LA FRENCHI** 9€
Milk/Hazelnuts or Salted Caramel 250g
- Chocolate Moelleux** 4,5€
Cooked by « L'Instant Bocal" 60g

Kid's Menu

Children - 12 yo

Main Course + Dessert + Drink

- Chopped Steak & french fries** **or** **Margherita Pizza**
- Dessert of your choice** on the menu
- Drink of your choice**, 1 glass of soft

12€

Desserts

- Cheese platter** 6€
- Speculos & Red fruits tiramisu** 6€
- Eklo choco** 6€
Brownie served & white chocolate chantilly
- Méli-mélo of summer fruits** 7€
Roasted & poached fruits, porto syrup, Apricot sorbet
- Artisan ice creams**
1 scoop 3€ / 2 scoops 5€ / 3 scoops 6€

Restaurant opens from noon to 2pm / 7pm to 10pm from Tuesday to Friday.

Taxes et services included, price in € incl. VAT. - Allergens available on request - Eklo does not accept cheque

Tel: 01 85 49 17 70

www.eklohotels.com



@eklomarnelavallee