

Formule
du Jour

DU LUNDI AU VENDREDI
UNIQUEMENT LE MIDI

PLAT DU JOUR 13,90€

ENTRÉE + PLAT DU JOUR OU
PLAT DU JOUR + DESSERT + CAFÉ 16,90€

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. Nous collectons les biodéchets qui sont valorisés en compost à Roissy.

à Partager

- La Franchouillarde** 16€
Saucisson de producteur ou saucisse Perche, jambon de pays, brie de Meaux, comté, chips maison, beurre doux
- Le p'tit Mâchon** 16€
Saucisson de producteur ou saucisse Perche, jambon de pays, chorizo, pickles, chips maison, beurre doux
- La Belle des Champs** V 16€
Brie de Meaux, Pont l'Évêque, comté, noix, confiture de figue, mesclun de salade
- La Solo** 8€
Saucisson de producteur ou saucisse Perche, jambon de pays, brie de Meaux, comté, chips maison, beurre doux

Plats



- Pièce du boucher à la plancha** 16€
Confit d'échalotes au vin & pommes grenailles au sel de cèpe
- Filet de Lieu Noir rôti** 15€
Sauce ravigote & mousseline de pomme de terre au citron
- Volaille à la plancha** 14€
Confit d'échalotes au vin & pommes grenailles au sel de cèpe
- Black Burger** 16€
Bun à l'encre de seiche, confit d'oignon au xérès, steak de bœuf, brie de Meaux, salade, mayonnaise à l'ancienne & frites maison
- Eklo Burger** 15€
Bun aux graines, confit d'oignon au xérès, steak de bœuf, cheddar, salade, ketchup maison & frites maison
- Tian de légumes provençaux** V 13€
Gratiné au parmesan

Pizzas

- Regina** 13€
Coulis de tomates, mozzarella, basilic, jambon blanc, champignons de Paris
- Margherita** V 11€
Coulis de tomates, mozzarella, basilic

Accompagnements

- Frites maison** 4€
- Frites maison Eklo** 5€
- Avec éclats de parmesan 22 mois et herbes
- Légumes de saison** 4€
- Salade verte** 3€

PRODUITS FRAIS
& DE SAISON

Entrées

- Velouté onctueux** V 6€
Butternut et mandarine, zeste de citron vert
- Œuf bio Parfait 63°C** 7€
Pomme de terre, comté, émulsion de lard fumé
- Salade hivernale** V 7€
Betteraves Chiogga Féta, mélange de graines et baies de goji
- Crottin de chèvre en croûte d'herbes** V 8€
Herbes aromatiques, pain croustillant garni d'un confit d'oignons au miel Eklo

Menu
enfant

De 3 à 12 ans

PLAT + DESSERT + BOISSON

Volaille du jour ou Poisson ou Pièce du boucher
Cookie + Sirop à l'eau

10€

Desserts

- Crème brûlée** 6€
A la fève de Tonka & cassonade
- Poire confite à la vanille**, 6€
Façon Belle Hélène
- Cookie gourmand**, 6€
Praliné maison & espuma chocolat blanc

Restaurant ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h et de 19h à 22h.

Daily Special

FROM MONDAY TO FRIDAY
ONLY AT LUNCH TIME

DISH OF THE DAY 13,90€

STARTER + DISH OF THE DAY OR
DISH OF THE DAY + DESSERT + COFFEE 16,90€

OUR COMMITMENTS FOR A SUSTAINABLE AND RESPONSIBLE CATERING

All dishes are home-made from fresh and seasonal products. We privilege short circuits and local products from the region. We collect bio-waste which is valorised into compost in Roissy.

To Share

La Franchouillarde 16€
Farmer's sausage or Perche sausage, local ham, Brie de Meaux, comté cheese, homemade chips, soft butter

Le p'tit Mâchon board 16€
Farmer's sausage or Perche sausage, dry ham, chorizo, pickles, homemade chips, soft butter

La Belle des Champs board V 16€
Brie de Meaux, Pont l'Évêque, comté cheese, walnuts, figs jam, salad

La Solo 8€
Farmer's sausage or Perche sausage, local ham, Brie de Meaux, comté cheese, homemade chips, soft butter

FRESH & SEASONAL FOOD

Main Courses



Grilled Butcher's piece 16€
Shallot confit with wine & potatoes seasoned with boletus salt

Roasted fillet of saithe 15€
« Ravigote » dressing & mashed potatoes with lemon

Grilled poultry 14€
Shallot confit with wine & potatoes seasoned with boletus salt

Black Burger 16€
Black bun, onion and sherry vinegar confit, beef steak, Brie de Meaux cheese, salad, mayonnaise & fresh fries

Eklo Burger 15€
Bun with seeds, onion and sherry vinegar confit, beef steak, cheddar, salad, homemade ketchup & fresh fries

Provencal vegetables tian V 13€
Dusted with grated parmesan

Pizzas

Regina 13€
Tomato sauce, mozzarella, basil, ham, button mushroom

Margherita V 11€
Tomato sauce, mozzarella, basil

Sides

Homemade French fries 4€

Homemade « Eklo » French fries 5€

Dusted with grated parmesan and herbs

Seasonal vegetables 4€

Salad 3€

Starters

Creamy soup V 6€
Butternut and tangerine, lime zest

Egg « Parfait 63°C » 7€
Potatoes, comté cheese, smoked bacon

Winter salad of Chiogga beetroots V 7€
Feta, seeds and goji berries

Herb crusted Goat cheese V 8€
Aromatic herbs, garlic bread with onions confit and Eklo honey

Kid's Menu

From 3 to 12 yo

MAIN COURSE + DESSERT + DRINK

Piece of poultry or Fish or Butcher's piece

Cookie + Syrup & water

10€

Desserts

Crème brûlée 6€
With Tonka bean & brown sugar

Confit Pear with vanilla 6€
« Belle Hélène » way

Gourmet Cookie, 6€
Homemade Praliné & white chocolate

Restaurant opens from Monday to Friday from noon to 2pm and from 7pm to 10pm