



FORMULE DU JOUR

du lundi au vendredi uniquement le midi

PLAT DU JOUR 14,50€

ENTRÉE + PLAT DU JOUR ou
PLAT DU JOUR + DESSERT 16,50€

ENTRÉE + PLAT DU JOUR + DESSERT 19€

ENTRÉES

Oeuf meurette	9€
<i>Sauce bourguignonne, oeuf parfait, champignons, lardons</i>	
Toast aux petits légumes V	9€
<i>Toast de foccaccia maison, crémeux d'artichauts, artichauts, champignons, mini carottes bettraves chioggia</i>	
Velouté du moment	7€
Salade de foie de volaille	8€
<i>Foie de volaille pôelé et déglacé au vinaigre de framboise</i>	

FAIT MAISON · PRODUITS FRAIS & DE SAISON

La cochonaille	14€
<i>Jambon cru, chorizo, rosette, saucisson</i>	
La fromagère V	14€
<i>Tome, reblochon, comté, bleu</i>	
La Mixte	16€
<i>Mix de charcuterie et de fromage</i>	
La gratinée	17€
<i>2 toasts avec reblochon, 2 toasts de comté, 2 toasts lardons emmental et mozzarella rapé et 2 toasts au bleu</i>	

GARNITURE

Frites pont neuf	5€
Gratin dauphinois maison	5€
Mesclun	4€
Linguines	4€

RESTAURATION DURABLE ET RESPONSABLE

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 Lyon par Les Alchimistes

CARTE MIDI



PLATS

1/2 Magret de canard	19€
<i>Gratin d'auphinois, jus caramélisé</i>	
Pièce du boucher	18€
<i>Pièce de viande selon arrivage</i>	
Pêche du moment	17€
Burger du chef et frites pont neuf	16€
<i>Selon l'humeur du chef</i>	
Linguines aux champignons V	16€

DESSERTS

Brioche perdue, boule de glace caramel beurre salé	6€
Poire pochée, sauce au chocolat	6€
Crème brûlée	6€
Buche du moment	6€
Café gourmand	6€
Assortiment de fromages	6€

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

Linguines aux champignons
ou
Pièce du boucher
+
Brioche perdue
ou
Crème brûlée



DAILY SPECIAL

From Monday to Friday only at lunch time

DISH OF THE DAY 14,50€

**STARTER + DISH OF THE DAY OR
DISH OF THE DAY + DESSERT** 16,50€

STARTER + DISH OF THE DAY + DESSERT 19€

STARTERS

Meurette eggs	9€
<i>Bourguignonne sauce, perfect egg, mushrooms and bacon cubes</i>	
Toast with small vegetables V	9€
<i>Homemade foccacia toast, creamy artichoke, artichoke, mushrooms, small carrots, chioggia beetroot</i>	
Soup of the moment	7€
Poultry liver salad	8€
<i>Stir fry and deglazed with vinegar poultry liver</i>	

HOME MADE · FRESH AND SEASONAL PRODUCTS

Cold cuts board	14€
Cheese board V	14€
Mixed board	16€
<i>Mix of cold cuts and cheese</i>	
La gratinée	17€
<i>2 toasts with reblochon cheese, 2 toasts with comté cheese, 2 toasts with bacon cubes emmental and mozzarella, 2 toasts with blue chesse</i>	

SLIDE DISHES

Pont neuf french fries	5€
Homemade gratin dauphinois	5€
Mesclun	4€
Linguine pasta	4€

OUR COMMITMENTS FOR A SUSTAINABLE AND RESPONSIBLE FOOD

All dishes are home-made from fresh and seasonal products. We prioritize short circuit and local products. We collect bio-waste which is valorised into compost in Lyon by Les Alchimistes.

LUNCH MENU



MAIN COURSES

1/2 duck breast	19€
<i>Gratin d'auphinois, caramelized juice</i>	
Butcher's piece	18€
<i>Piece of meat according to delivery</i>	
Fish of the moment	17€
Chef's burger	16€
<i>Depending of the chef's mood</i>	
Linguine pasta with mushrooms V	16€

DESSERTS

Brioche perdue, salted butter caramel icecream	6€
Poached pear with chocolate sauce	6€
Crème brûlée	6€
Yule log of the moment	6€
Gourmet coffee	6€
Cheese plate	6€

Kids menu · main course + dessert + drink · 10€ (From 3 to 12)

Linguine with mushrooms or Butcher's piece	+	Brioche perdue or Crème brûlée
---	---	-----------------------------------

to share

Restaurant open everyday from 12pm to 2pm and from 7pm to 10pm except on Saturday. On Sunday from 7 to 10 pm.

Taxes and services included, prices in € TTC. - Allergènes available upon request - Eklo does not accept checks

www.eklohotels.com



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 Lyon par Les Alchimistes

CARTE SOIR



à partager

ENTRÉES

- Oeuf meurette 9€
Sauce bourguignonne, oeuf parfait, champignons, lardons
- Toast aux petits légumes ^V 9€
Toast de foccaccia maison, crémeux d'artichauts, artichauts, champignons, mini carottes bettraves chioggia
- Velouté du moment 7€
- Salade de foie de volaille 8€
Foie de volaille pôelé et deglaçé au vinaigre de framboise

PIZZAS

- Margherita 14€
sauce tomate, mozzarella
- Charcutière 17€
Base tomate, jambon cru, chorizo, lardons, emmental, mozzarella
- 5 Fromages ^V 17€
Base crème, reblochon, tôle, comté, emmental, mozzarella
- La Tartiflette 17€
Base crème, reblochon, lardons, pommes de terre, oignons, emmental, mozzarella
- La Forestière 16€
Base crème, champignons de Paris, poulet, emmental, mozzarella
- Végétarienne ^V 14€
Base crème, champignons, mozzarella, emmental
- Extra 150€
Reblochon, comté, tome, emmental, mozzarella, bleu, lardons, œuf, pomme de terres, poulet, champignons, chorizo, jambon cru, rosette, saucisson

- La cochonaille 14€
Jambon cru, chorizo, rostte, saucisson
- La fromagère ^V 14€
Tome, reblochon, comté, bleu
- La Mixte 16€
Mix de charcuterie et de fromage
- La gratinée 17€
2 toasts avec reblochon, 2 toasts de comté, 2 toasts lardons emmental et mozzarella rapé et 2 toasts au bleu

PLATS

- 1/2 Magret de canard 19€
gratin d'auphinois, jus caramélisé
- Pièce du boucher 18€
Pièce de viande selon arrivage
- Pêche du moment 17€
- Burger du chef 16€
Selon l'humeur du chef
- Linguines aux champignons ^V 16€

DESSERTS

- Brioche perdue, boule de glace caramel beurre salé 6€
- Poire pochée, sauce au chocolat 6€
- Crème brûlée 6€
- Buche du moment 6€
- Café gourmand 6€
- Assortiment de fromages 6€

FAIT MAISON · PRODUITS FRAIS & DE SAISON

GARNITURE

- Frites pont neuf 5€
- Gratin dauphinois maison 5€
- Mesclun 4€
- Linguines 4€

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

- Linguines aux champignons + Brioche perdue
ou Pièce du boucher ou Crème brûlée



DINNER MENU



STARTERS

Meurette eggs 9€
Bourguignonne sauce, perfect egg, mushrooms and bacon cubes

Toast with small vegetables V 9€
Homemade foccacia toast, creamy artichoke, artichoke, mushrooms, small carrots, chioggia beetroot

Soup of the moment 7€

Poultry liver salad 8€
Stir fry and deglazed with vinegar poultry liver

PIZZAS

Margherita 14€
Tomato sauce, mozzarella

Charcutière 17€
Tomato sauce, raw ham, chorizo, bacon cubes, emmental cheese, mozzarella cheese

5 Fromages 17€
Cream, reblochon cheese, tôle cheese, comté cheese, emmental cheese, mozzarella

La Tartiflette 17€
Cream, reblochon cheese, bacon cubes, potatoes, onions, emmental cheese, mozzarella cheese

La Forestière 16€
Cream, Paris's mushrooms, chicken, emmental cheese, mozzarella cheese

La Végétarienne 14€
cream, mushrooms, emmental cheese, mozzarella cheese

Extra toppings: 150€
Reblochon cheese, tomme cheese, comté cheese, emmental, mozzarella, blue cheese, rozette, sausage, egg, bacon cubes, potatoes, mushrooms, chicken, rawn ham, chorizo.

Kids menu * main course + dessert + drink * 10€

Linguine with mushrooms + Brioche perdue
or Butcher's piece or Crème brûlée

to share

OUR COMMITMENTS FOR A SUSTAINABLE AND RESPONSIBLE FOOD

All dishes are home-made from fresh and seasonal products. We prioritize short circuit and local products. We collect bio-waste which is valorised into compost in Lyon by Les Alchimistes.

Cold cuts board	14€
Cheese board V	14€
Mixed board	16€
Mix of cold cuts and cheese	17€
La gratinée	17€
2 toasts with reblochon cheese, 2 toasts with comté cheese, 2 toasts with bacon cubes emmental and mozzarella cheese, 2 toasts with blue chesse	

MAIN COURSES

1/2 duck breast 19€
Gratin d'auphinois, caramelized juice

Butcher's piece 18€
Piece of meat according to delivery

Fish of the moment 17€

Chef's burger 16€
Depending of the chef's mood

Linguine pasta with mushrooms V 16€

DESSERTS

Brioche perdue, salted caramel ice cream 6€

Poached peer with chocolate sauce 6€

Crème brûlée 6€

Yule log of the moment 6€

Gourmet coffee 6€

Cheese plate 6€

HOME MADE • FRESH AND SEASONAL PRODUCTS

SIDES

Pont neuf french fries 5€

Homemade gratin dauphinois 5€

Mesclun 4€

Linguine pasta 4€