

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 Lyon par Les Alchimistes.

## CARTE DU SOIR

FAIT MAISON

V Végétarien

### à Partager

Saucisson entier de chez Valansot	7€
Planche Charcutière	14€
Planche fromagère V	14€
Planche Mixte	16€

### Entrées

Gaspacho de légumes V	6€
Œuf Meurette revisité Sauce bourguignonne, chips de bacon, œuf Parfait et duxelle de champignons	9€
Carpaccio de bœuf Façon Thai : sauce soja sucrée, échalote, huile de sésame	10€
Tartare de truite	10€
Burrata & ses tomates oubliées V & sauce pesto	12€

### Accompagnements

Pommes de terre grenaille	3€
Tagliatelles	3€
Salade verte	3€

### Plats



Poulet Célestine & tagliatelles, sauce tomate, champignons déglacés au vin blanc	16€
Pêche du jour	16€
Faux-filet & écrasé de patates douces	16€
Burger du Chef Recette selon l'humeur du chef	15€
Risotto & crémeux d'épinards V	13€

PRODUITS FRAIS & DE SAISON

### Desserts

Moelleux au chocolat	6€
Café gourmand	6€
Tarte de la semaine	6€
Entremet fruits rouges	6€
Fruits de saison	1€
3 boules de glaces au choix (Vanille, chocolat, framboise, fraise, citron)	5€

### Pizzas

Charcutière Coulis de tomate, jambon cru, bacon, chorizo	15€
La Boisée Crème, poulet, poivron, mozzarella	15€
Saisonnière Coulis de tomate, poivron, chorizo	14€
4 Fromages V Crème, mozzarella, emmental, bleu, tomme	15€
Végétarienne V Coulis de tomates, poivrons, aubergine, courgette	14€
Margherita V Coulis de tomates, mozzarella	12€

### Menu enfant

De 3 à 12 ans

Plat + Dessert

Emincé de poulet & riz basmati ou Tagliatelles sauce aux champignons

Dessert au choix  
1 boule de glace au choix ou fruit

9€

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

## Formule du Jour

DU MARDI AU  
VENDREDI  
UNIQUEMENT LE MIDI


PLAT DU JOUR .....	12,00€
ENTRÉE + PLAT DU JOUR OU PLAT DU JOUR +DESSERT .....	14,90€

## 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 Lyon par Les Alchimistes.

 Végétarien

## à Partager


Saucisson entier de chez Valansot	7€
Planche Charcutière	14€
Planche fromagère 	14€
Planche Mixte	16€

## Plats



Poulet Célestine & tagliatelles, sauce tomate, champignons déglacés au vin blanc	16€
Pêche du jour	16€
Faux-filet & écrasé de patates douces	16€
Burger du Chef Recette selon l'humeur du chef	15€
Risotto & crémeux d'épinards 	13€

## Entrées

Gaspacho de légumes 	6€
Œuf Meurette revisité Sauce bourguignonne, chips de bacon, œuf Parfait et duxelle de champignons	9€
Carpaccio de bœuf Façon Thai : sauce soja sucrée, échalote, huile de sésame	10€
Tartare de truite	10€
Burrata & ses tomates oubliées  & Sauce pesto	12€

## Accompagnements

Pommes de terre grenaille	3€
Tagliatelles	3€
Salade verte	3€

## Menu enfant

De 3 à 12 ans

### Plat + Dessert

Emincé de poulet & riz basmati **ou** Tagliatelles sauce aux champignons

Dessert au choix  
1 boule de glace au choix ou fruit

9€

## Desserts

Moelleux au chocolat	6€
Café gourmand	6€
Tarte de la semaine	6€
Entremet fruits rouges	6€
Fruits de saison	1€
3 boules de glaces au choix (Vanille, chocolat, framboise, fraise, citron)	5€

PRODUITS FRAIS  
& DE SAISON

FAIT MAISON

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

## Daily Special

FROM TUESDAY TO  
FRIDAY  
ONLY AT LUNCH TIME

DISH OF THE DAY ..... 12,00€  
STARTER + DISH OF THE DAY  
OR DISH OF THE DAY + DESSERT ..... 14,90€

## OUR COMMITMENTS FOR A SUSTAINABLE AND RESPONSIBLE

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 valorized into compost in Lyon by Les Alchimistes.

 Vegetarian


## To Share

- Local sausage from Valansot
- Cochonnaille board  
Cold cuts board
- Fromagère board   
Cheese board
- Mixed board



7€  
14€  
14€  
16€

## Main Courses



- Célestine Chicken & tagliatelles, tomato sauce, mushrooms, white wine 16€
- Catch of the day 16€
- Rib Eye Steak & Smashed sweet potatoes 16€
- Chef's burger  
New recipe each week 15€
- Risotto & creamy spinach  13€

## Starters

- Vegetables gaspacho  6€
- Poached egg « en Meurette with bacon chips and red wine sauce 9€
- Beef carpaccio 10€  
Thai sauce : sweet soya sauce, sesame oil
- Trout tartar 10€
- Burrata & old tomatoes  & pesto sauce 12€

## Sides

- New potatoes 3€
- Tagliatelles 3€
- Green salad 3€

## Kid's Menu

From 3 to 12 years old

Main Course + Dessert +  
Drink

Chicken & basmati rice or Tagliatelles and mushrooms sauce

Dessert at your choice  
1 cup of ice-cream or fruit

9€


## Desserts

- Chocolate cake 6€
- Gourmet coffee 6€
- Pie of the week 6€
- Red fruits entremet 6€
- Seasonal fruit 1€
- 3 scoops of ice-cream 5€  
(Vanilla, chocolate, raspberry, strawberry, lemon)

FRESH  
& SEASONAL FOOD

HOMEMADE

Restaurant open from Monday to Friday from noon to 2pm and from 7pm to 10pm.

Taxes and services included, prices in € TTC. - Allergens available upon request - Eklo does not accept checks  
2 rue Simone Veil 69200 Vénissieux - Tél: 0428292515 - lyon@eklohotels.com - www.eklohotels.com  @eklolyon

## OUR COMMITMENTS FOR A SUSTAINABLE AND RESPONSIBLE

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 valorized into compost in Lyon by Les Alchimistes.

## DINNER MENU

HOMEMADE


 Vegetarian

### To Share

- Local sausage from Valansot
- Cochonnaille board  
Cold cuts board
- Fromagère board   
Cheese board
- Mixed board

### Main Courses




- 7€ Célestine Chicken & tagliatelles, tomato sauce, mushrooms, white wine
- 14€ Catch of the day
- 14€ Rib Eye Steak & Smashed sweet potatoes
- 16€ Chef's burger  
New recipe each week
- Risotto & creamy spinach  13€

### Pizzas

- 16€ Charcutière 15€  
Tomato sauce, dry ham, bacon, chorizo
- La Boisée 15€  
Cream, chicken, pepper, mozzarella
- Saisonnée 14€  
Tomato sauce, pepper, chorizo
- 4 cheese  15€  
Cream, mozzarella, emmental, blue, tomme
- Vegetarian  14€  
Tomato sauce, pepper, zucchini, eggplant
- Margherita  12€  
Tomato sauce, mozzarella

### Starters

- 6€ Vegetables gaspacho 
- 9€ Poached egg « en Meurette »  
with bacon chips and red wine sauce
- 10€ Beef carpaccio  
Thai sauce : sweet soya sauce, sesam oil
- 10€ Trout tartar
- 12€ Burrata & old tomatoes   
& pesto sauce

### Sides

- 3€ New potatoes
- 3€ Tagliatelles
- 3€ Green salad

FRESH & SEASONAL FOOD

### Kid's Menu

From 3 to 12 years old

Main Course + Dessert +  
Drink

Chicken scalop & basmati rice or Tagliatelles and mushrooms sauce

Dessert at your choice  
Ice-cream Paleta Loca or  
1 cup of ice-cream

9€

### Desserts

- Chocolate cake 6€
- Gourmet coffee 6€
- Pie of the week 6€
- Red fruits entremet 6€
- Seasonal fruit 1€
- 3 scoops of ice-cream 5€  
(Vanilla, chocolate, raspberry, strawberry, lemon)

Restaurant open from Monday to Friday from noon to 2pm and from 7pm to 10pm.