

Bienvenue à Eklo Toulouse

Welcome to Eklo Toulouse

NOS ENGAGEMENTS POUR UNE RESTAURATION DURABLE ET RESPONSABLE

OUR COMMITMENTS FOR A SUSTAINABLE AND RESPONSIBLE

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 Toulouse par Les Alchimistes.

All dishes are home-made from fresh and seasonal products. We favor short circuits and local products from the region.

We collect bio-waste which is transformed into compost in Toulouse by Les Alchimistes.

Boucherie chez Alex et Tom

Alex and Tom's Butcher Shop

Toutes les viandes et volailles de la carte proviennent d'une boucherie familiale du quartier de Saouzelong à Toulouse. Ils travaillent uniquement des produits origines France dont la plupart sont d'Occitanie.

All the meat and poultry on the menu come from a family butcher shop in the Saouzelong district of Toulouse. They only work with products from France, most of them are from Occitanie.

Sud-Ouest primeurs

Sud-Ouest primeurs

Nos fruits et légumes sont fournis par une entreprise familiale originaire de Luchon en Haute-Garonne. Ils sont également implantés au Grand marché de Toulouse d'où ils servent beaucoup de restaurant de l'agglomération. Ils travaillent essentiellement avec des producteurs d'Occitanie avec des produits de saison.

All of our fruits and vegetables are supplied by a family business from Luchon in Haute-Garonne. They are now also located at the Grand Marché in Toulouse from where they serve many restaurants in the agglomeration. They work essentially with producers from Occitanie with seasonal products.

Boulangerie de la Cartoucherie

Bakery of the Cartoucherie

La Boulangerie se situe en face de l'Hôtel, ils nous fournissent quotidiennement le pain pour le restaurant, les Buns pour nos Burgers ainsi que les brioches pour nos desserts.

The bakery is located in front of the hotel, they provide us daily with bread for the restaurant, buns for our burgers and brioches for our desserts.

**PRODUITS FRAIS
& DE SAISON**

Formule du Jour

**DU LUNDI AU VENDREDI
UNIQUEMENT LE MIDI
FROM MONDAY TO FRIDAY
ONLY FOR LUNCH TIME**

PLAT DU JOUR 11,50€
DISH OF THE DAY

PLAT DU JOUR + DESSERT 14,50€
DISH OF THE DAY + DESSERT

à Partager

Planche de charcuterie 17€
Jambon de pays, saucisse sèche, terrine de la ferme du Merle, cornichons
Cold cuts board with ham, dried sausage, terrine from the Merle farm, pickles

Planche de fromages de Chez Marzac. 17€
Tropézien, Tomme de Revel, revéloise
Cheese board

Planche Mixte 17€
Mixed board with cold cuts and cheese

**Restaurant ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h et de 19h à 22h
Restaurant open from Monday to Friday from 12pm til 2 pm and from 7pm til 10pm**

Taxes et services inclus, prix en € TTC. - Eklo n'accepte pas les chèques / Taxes and services included, prices in € TTC. - Eklo does not accept checks

www.eklohotels.com - [@eklotoulouse](https://www.instagram.com/eklotoulouse)

Entrées

Soupe de saison V	5€
<i>Seasonal soup</i>	
Œuf cocotte au fromage blanc, Pancetta et potimarrons	7€
<i>Egg in pot with white cheese, pancetta and butternuts</i>	
Rocamadour rôti au miel, noix et poires confites V	7€
<i>Rocamadour roasted in oven with honey, nuts and pear</i>	
Gnocchi de la Nona Lina & sauce au parmesan	7,50€
<i>Gnocchi of Nona Lina & parmesan sauce</i>	


Tartes Flambées

Flammenkueche	13.50€
<i>Crème fraîche, oignons, lardons, emmental</i> <i>Cream, onions, bacon, cheese</i>	
Végétarienne V	11€
<i>Crème fraîche, oignons, emmental, potimarron, champignons, roquette</i> <i>Cream, onions, cheese, butternut, mushrooms, angula</i>	

Accompagnements

Panier de frites maison	5€
<i>Basket of homemade French fries</i>	
Panier de frites de patate douce	5€
<i>Basket of sweet potato fries</i>	
Légumes de saison	5€
<i>Seasonal vegetables</i>	
Salade verte	3€
<i>Green salad</i>	

Plats

- Pièce du Boucher** 17,50€
Servie avec pommes grenailles rôties en persillade et petite salade verte
Sauce (béarnaise, poivre) 1€ supplément
Butcher's meat served with new potatoes roasted with parsley and a small green salad
Sauce (Bearnaise, pepper) 1€ extra
- Marée du jour** 16€
Fish of the day
- Roulé de Joue de Porc confite et panée** 16€
Servi avec une mousseline de panais et jus au vin rouge
Pork cheek roll confit and breaded, served with a mousseline of parsnip and red wine juice
- Eklo Burger** 14.50€
Pink Bun, steak de bœuf, pickles, laitue romaine, sauce burger, oignons frits et frites maison
Pink Bun poppy, beef steak, pickles, lettuce, burger sauce, fried onions and fresh French fries
- Burger Végétarien**  13.50€
Pink Bun, burger de quinoa et pois chiche pané au panko, yaourt aux herbes, roquettes, oignons frits et frites maison
Pink Bun, quinoa and chickpeas burger breaded with panko, yoghurt with herbs, angula, fried onions and fresh French fries
- Gnocchis de la Nona Lina & sauce au parmesan** 14€
Nona Lina gnocchis and parmesan sauce

Desserts

- Brownie maison aux noix & sa crème Anglaise** 7€
Homemade brownie with walnuts & custard sauce
- Agrumes rôtis aux épices & glace au yaourt** 5€
Roasted citrus with spices & yoghurt ice-cream
- Crêpe maison** 5€
Garniture au choix : sucre, caramel beurre salé, pâte à tartiner Bio, confiture de fraise, confiture d'abricot
Homemade crepe of your choice : sugar, salted caramel, organic chocolate spread, strawberry jam, apricot jam

BRUNCH À VOLONTÉ

Tous les dimanches de 11h30 à 14h
Every Sunday from 11:30am to 2pm

Bagel au choix
Bagel of your choice
+
Buffet sucré et salé
Sweet and savory buffet

Vintage Market les 1ers dimanches du mois
Vintage Market every 1st Sunday of the month

25€ par adulte
12€ par enfant

*Consultez la carte détaillée et la programmation sur le site internet
**Check the detailed menu and the program on the website*

Menu enfant

De 3 à 10 ans
From 3 to 10 years old

Plat + Dessert + Boisson

9€

Main Course + Dessert + Drink

Mini Burger ou **Mini Pizza** ou **Fish finger**

Dessert au choix

Boule de glace, fruit de saison ou compote de pomme

Dessert at your choice

Ice cream scoop, seasonal fruit or apple sauce

Boisson : verre 25cl : jus d'orange, jus de pomme ou sirop

Drink : glass of 25cl : orange juice, apple juice or syrup