

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**

**DU MARDI AU VENDREDI
UNIQUEMENT LE MIDI
FROM TUESDAY TO FRIDAY
ONLY AT LUNCH TIME**

Formule du Jour

PLAT DU JOUR 11,50€
DISH OF THE DAY

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

à Partager

Nachos Bœuf 12€

Tortilla de maïs servis avec bœuf braisé en chili, sauce cheddar, sour cream et guacamole de petit pois

Corn tortilla served with braised beef in chili, cheddar sauce, sour cream and pea guacamole

Nachos option végétarienne  10€

Sans bœuf

Vegetarian option without beef

Terrines de la ferme du Merle 6€

Foie de volaille ou poulet curry ou poulet au thym – Pot de 200g

Terrines from the Merle farm

Chicken liver or chicken curry or chicken with thyme – 200g jar

Restaurant ouvert du mardi au vendredi de 12h à 14h et du mardi au samedi de 19h à 22h
Restaurant open from Tuesday to Friday from 12pm til 2 pm and from Tuesday to Saturday 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 -  @eklo.official

Entrées

- Ceviche Entrée** 7€
Poisson en marinade citron vert, gingembre légèrement épicé servi avec une mousseline de patate douce et pickles de radis et oignons rouge
Fish in a lime and lightly spiced ginger marinade served with a sweet potato mousseline and radish and red onion pickles
- Salade d'été** V 6€
Boulgour, tomate cerise, brocolis, légumes grillés, vinaigrette moutarde à l'ancienne
Bulgur, cherry tomato, broccoli, grilled vegetables, old-fashioned mustard vinaigrette
- Gaspacho de cornu des Andes** V 6€
Soupe froide de tomate montée à l'huile d'olive et mousse de basilic et citron servis avec toast
Cold tomato soup with olive oil and basil and lemon mousse served with toast

Pizzas

- Margherita** V 11€
Sauce tomate, mozzarella, basilic
Tomato sauce, mozzarella, basil
- Sud Ouest** 13€
Sauce tomate, mozzarella, magret fumé, tomme de Revel
Tomato sauce, mozzarella, smoked duck breast, tomme de Revel
- Chèvre miel** V 13€
Sauce tomate, fromage de chèvre, miel, pignons de pins
Tomato sauce, goat cheese, honey, pine nuts

Garniture

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

Plats

- Poke Sud Ouest** 14€
Riz AOC de Camargue, aiguillette de canard, melon, brocolis, tomates cerise, carotte râpée, sauce poke (sauce soja sucrée salée)
AOC Camargue rice, duck aiguillette, melon, broccoli, cherry tomatoes, grated carrot, poke sauce (sweet and sour soy sauce)
- Poke Version Vegan**  11€
Riz AOC de Camargue, melon, brocolis, tomates cerise, carotte râpée, sauce poke (sauce soja sucrée salée)
AOC Camargue rice, melon, broccoli, cherry tomatoes, grated carrot, poke sauce (sweet and sour soy sauce)
- Piece du Boucher** 16€
Servi avec tomates provençales et petite salade verte
Sauce (béarnaise, poivre) 1€ supplément
Served with Provençal tomatoes and a small green salad
Sauce (Bearnaise, pepper) 1€ extra
- Eklo Burger** 14€
Bun pavot de la boulangerie de la Cartoucherie, Steak bœuf 180gr, cheddar, tomate, oignons confits, sauce burger, frites maison
Bun poppy from the Cartoucherie bakery, 180gr beef steak, cheddar, tomato, caramelized onions, burger sauce, home fries
- Burger Eklo Sud Ouest** 15€
Bun pavot de la boulangerie de la Cartoucherie, steak bœuf 180gr, tomme de Revel, bacon de canard, confiture d'oignons, aioli
Bun poppy from the Cartoucherie bakery, 180gr beef steak, Revel tomme, duck bacon, onion jam, aioli
- Salade d'été** 12€
Boulgour, tomate cerise, brocolis, légumes grillés, vinaigrette moutarde à l'ancienne
Bulgur, cherry tomato, broccoli, grilled vegetables, old-fashioned mustard vinaigrette
- Ceviche plat** 14€
Poisson en marinade citron vert, gingembre légèrement épicé servi avec une mousseline de patate douce et pickles de radis et oignon rouge
Fish in a lime and lightly spiced ginger marinade served with a sweet potato mousseline and radish and red onion pickles

Desserts

Flan pâtissier maison..... 5€
Custard tart

Fraise chantilly basilic 5€
Strawberry chantilly basil

Brioche perdue de la boulangerie de la Cartoucherie 6€
Accompagné d'une boule de glace crème d'Issygni
Brioche perdue from the Cartoucherie bakery
Accompanied by a scoop of Issygni ice cream

Menu enfant

De 3 à 10 ans
From 3 to 10 years old

Plat + Dessert + Boisson

9€

Main Course + Dessert + Drink

Mini ou Mini ou Fish
Burger Pizza 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

Bienvenue à Eklo Toulouse

Welcome to Eklo Toulouse

Café - Maison SASSIER

Mathieu Sassier vit son café comme un viticulteur amoureux de ses vignes. Ce passionné a installé son atelier de torréfaction au cœur du Grand Marché de Toulouse. Chaque grain est choisi en fonction de sa haute notation attribuée par la Speciality Coffee Association.
Mathieu Sassier makes his coffee like a winegrower in love with his vines. This passionate man has set up his roasting workshop in the heart of the Grand Marché in Toulouse. Each bean is chosen according to its high rating from the Speciality Coffee Association.

Thé - Tea'magine

Tea'magine est l'esprit d'une créatrice de thés et d'infusions passionnée par la nature. Elle ose de savants mélanges pour sublimer cette boisson millénaire. Elle travaille uniquement avec des produits issus de l'agriculture biologique et sans ajout d'arôme.

Tea'magine is the spirit of a tea and infusion creator who is passionate about nature. With playfulness, she dares to create clever blends to sublimate this ancient drink. She works only with products from organic farming and without added flavoring.

Bières des régions Regional beers

Bières Des Régions est une coopérative de producteurs de bières artisanales régionales. Le catalogue de bières sélectionnées par la coopérative représente la diversité d'univers du tissu brassicole local tout en valorisant les savoir-faire régionaux.

Bières Des Régions is a cooperative of producers of regional craft beers. The catalog of beers selected by the cooperative represents the diversity of the local brewing fabric while promoting regional savoir-faire.

Les arrangeurs français

Le petit verre d'Armagnac est une tradition chez nous et une fin de repas de fête ne va pas sans lui. Le rhum arrangé se croyait assez rusé pour lui piquer la vedette mais Les Arrangeurs Français n'aiment pas les jalousies. Ils mirent donc la main à l'alambic et rétablirent l'égalité entre les deux compères en leur offrant les fruits et épices qu'ils méritent en respectant la nature.

The small glass of Armagnac is a tradition in our country and the end of a festive meal cannot go without it. The arranged rum thought he was clever enough to steal the show, but Les Arrangeurs Français do not like jealousy. So, they put their hands on the alembic and restored equality between the two companions by offering them the fruits and spices they deserve while respecting nature.

[Armagnac et Rhum](#)

Nous travaillons avec un Armagnac Bio rond et généreux, issu d'un domaine landais du Bas-Armagnac AOC respectant la biodiversité. Notre rhum aux saveurs tropicales provient du Paraguay, berceau mondial du rhum biologique.

We work with a round and generous organic Armagnac, from an estate in the Landes region of Bas-Armagnac AOC, respecting biodiversity. Our rum with tropical flavors comes from Paraguay, the world cradle of organic rum.

[Straw Bale Distillerie](#)

Nichée sur les coteaux du frontonnais aux portes de Toulouse, Straw Bale est une distillerie bio qui élabore des spiritueux dans la pure tradition artisanale. Le projet est simple : retourner aux sources des meilleurs spiritueux, sans artifices, colorants, ou arômes artificiels; et sélectionner les matières premières en travaillant avec des agriculteurs bio.

Located on the hillsides of the Frontonnais region near Toulouse, Straw Bale is an organic distillery that produces spirits in the pure artisanal tradition. The project is simple: return to the sources of the best spirits, without artifices, colorings or artificial flavors; and to select the raw materials by working with organic farmers.

[Distillerie Castan](#)

Première Distillerie de Malt en région Occitanie. L'orge est cultivée par la famille Castan. Brassage, distillation et vieillissement sont réalisés à la Distillerie Castan, implantée au cœur des Bastides Albigeoises.

First Malt Distillery in the Occitanie region. The barley is cultivated by the Castan family. Brewing, distillation and aging are carried out at the Castan Distillery, located in the heart of the Bastides Albigeoises.



Thé ou Café?

Espresso	1.80€
Double Espresso	2.50€
Noisette	1.90€
Café Macchiato	3€
Café frappé	5,50€

Au choix : nature, vanille, noisette, caramel

Ice Coffee of your choice : plain, vanilla, hazelnut, caramel

Décaféiné	2€
Chocolat chaud	3€
Thé	2€

Earl Grey, thé à la menthe (mint tea), thé vert citron (lemon green tea)

Soft

Carafe CASTALIE - 75cl.....	2€
<i>Eau pétillante filtrée - Sparkling water</i>	
Tonic Schweppes Hibiscus	4,50€
Tonic Schweppes pink pepper.....	4,50€
La French tonic	4,50€
La French Ginger Beer	4,50€
Schweppes Ginger Ale	4,50€
Coca Cola / Coca cola zéro - 25cl	2,50€
Limonade	2,50€
Jus - 25cl.....	2,50€
<i>(Orange / Pomme / Ananas / Nectar d'abricot / Nectar de framboise / Nectar de pamplemousse)</i>	
<i>(Orange / Apple / Pineapple / Apricot nectar / Raspberry nectar / Grapefruit nectar)</i>	

HAPPY HOURS

**-30% sur les bières et les cocktails
17h30- 19h30 Du Lundi au Jeudi**

Tapas

Nachos Bœuf	12€
<i>Tortilla de maïs servis avec bœuf braisé en chili, sauce cheddar, sour cream et guacamole de petit pois</i>	
<i>Corn tortilla served with braised beef in chili, cheddar sauce, sour cream and pea guacamole</i>	
Nachos option végétarienne 	10€
<i>Sans bœuf - Without beef</i>	
Terrines de la ferme du Merle	6€
<i>Foie de volaille ou poulet curry ou poulet au thym - Pot de 200g</i>	
<i>Chicken liver or chicken curry or chicken with thyme - 200g jar</i>	

Cocktail

Eklojito	8€
Rhum, citron vert, menthe, sirop de canne <i>Rhum, lime, mint, cane syrup</i>	
Caïpirinha	9€
Cachaça, citron vert, sirop de canne <i>Cachaça, lime, cane syrup</i>	
Espresso Martini	9€
Vodka, kalhua, espresso	
Le Pardi	9€
Spritz Occitan	
Toulouse Mule	8€
Vodka, citron vert, ginger beer, sirop de violette <i>Vodka, lime, ginger beer, violet syrup</i>	
Gin Basil Smach	8€
Gin, basilic, citron, sirop de sucre <i>Gin, basil, lemon, sugar syrup</i>	
Cocktail Eklo	9€
Vodka, jus de tomate, basilic, citron, sirop de concombre <i>Vodka, tomato juice, basil, lemon, cucumber syrup</i>	
Gascon'gas	9€
Armagnac, grenadine, schweppes agrumes <i>Armagnac, grenadine, citrus schweppes</i>	

Mocktail

Thé Glacé: Thé, gingembre, jus d'abricot, citron, sirop de pêche
Tea, ginger, apricot juice, lemon, peach syrup

Détox: Pamplemousse, ananas, menthe, citron, sirop de concombre, eau gazeuse
Grapefruit, pineapple, mint, lemon, cucumber syrup, sparkling water

6€

Bière

BRASSERIE LA SEILLONE

	25cl	50cl
La Sortilège, blonde	3.50€	6.50€
La Stupéfiante, blanche	4.50€	8.50€

BRASSERIE LA CABANNE

Selva IPA	25cl	50cl
	5€	9,50€

BRASSERIE ANDUZ

Ambré	25cl	50cl
	4€	7,50€

Vin

ROUGE

	Verre 12,5cl	Btl 75cl
Le Bihan – L'aimé Chai	4€	22€
<i>Côte du Duras – Bio</i>		
Domaine Guilhem	4€	22€
<i>N116 – IGP Pays d'OC – Bio sans sulfite</i>		
Domaine Plaisance		23€
<i>Penavayre – AOP Fronton</i>		
Bastide St Loup		23€
<i>Le Pic Rouge – AOP Pic St Loup</i>		

BLANC

Domaine La Gardelle	4.50€	19.50€
<i>« Castan » Bio – As camp AOC Gaillac</i>		
Domaine Tariquet	6.50€	25€
<i>Première Grives – Moelleux Côte de Gascogne</i>		
Domaine Tariquet		25€
<i>Réserve 2020 – côte de Gascogne</i>		
Domaine Cahaupe		30€
<i>2019 – Jurançon</i>		

ROSÉ

Cellier du Pic Gris de Grenache	4€	19,50€
<i>IGP Pays d'Oc</i>		
Domaine Plaisance Penavayre		26€
<i>AOP Fronton – Bio</i>		

EFFERVESCENT

Domaine Tariquet		32€
<i>L'entracte Brut Nature – Côte de Gascogne</i>		

APERITIF

Kina karo	4€
Martini	3,50€
<i>(Rosso / Rosato / Bianco / Extra Dry)</i>	
Campari	4,50€
Pink Pastaga	5€

Digestif

WHISKY

Les Français

Single Cask 14€

Distillerie Castan - Bio

Berbie 9€

Distillerie Castan - Bio

Les Ecossais

Glenlivet 5€

Cardhu 7€

LES ARRANGES

Les Rhums

Citron vert gingembre - Lime ginger 6,50€

Fruit de la passion - Passion fruit 6,50€

Ananas vanille - Pineapple vanilla 6,50€

Menthe chocolat - Mint chocolate 6,50€

Framboise fève de cacao - Raspberry Cocoa bean 6,50€

Les Armagnacs

Prune piment d'Espellette - Plum chilli pepper of Espellette 7,50€

Café vanille - Coffee vanilla 7,50€

Poire gingembre - Pear ginger 7,50€

Poire du timut - Pear of Timut

GIN

Les Français

The Knifemaker 6,50€

Distillerie Straw Bale - Bio

Five O'clock 6,50€

Distillerie Straw Bale - Bio

1920 7€

Distillerie Straw Bale - Bio

The Islands Spicy Gin 9€

Distillerie Bows

The Islands Orginal 7,50€

Distillerie Bows

Gin Organic Spirit 7€

Distillerie Castan - Bio

Les Britanniques

Hendricks 7€

Tanqueray 3,50€

SPIRITUEUX

Haze Vodka Biarritz.....	5€
Absolut Vodka.....	3€
Cachaça Leblon.....	7€
Cachaça Janeiro.....	7€
Tequila Camino.....	4,50€
Rhum St James Blanc.....	4,50€
Rhum St James Ambré.....	4,50€
Bacardi Carta Oro.....	5€

LIQUEURS

Baileys.....	5,50€
Armagnac VS.....	5,50€
Jet 27.....	5,50€
Jet 31.....	5,50€
Blanche d'armagnac.....	6€
Cointreau.....	6,50€
Ratafia de Jurançon.....	6€
Kalhua.....	6,50€