

Formule du Jour

Midi uniquement

PLAT DU JOUR + CAFE 12,90€

OU

ENTRÉE OU DESSERT À LA CARTE +

PLAT DU JOUR 15€

PRODUITS FRAIS
& DE SAISON

eklo

Marne-
La-Vallée

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.

 Végétarien

à Partager

Planche mixte 16€
Saucisson, chorizo, chèvre, pont l'évêque, pickels de légumes, chips

Planche Charcutière 14€
Saucisson, chorizo, pickels de légumes, chips

Saucisson ou Chorizo entier 9€

Recettes à tartiner SuperProducteur bio et artisanales 7€

Rillettes de : porc / poulet / canard / maquereau
Crème de : poivrons / aubergines / olives noires ou vertes

Chips artisanales SO CHIPS 4€
Saveurs aux choix

Plats

Viennoise de Lieu jaune, 16€
Déclinaison de salsifis & jus tranché d'oignons
(garniture au choix)

Poulet sauté chasseur, 16€
Sauce suprême, riz pilaf (garniture au choix)

Fricots de légumes du début de l'hiver  14€
(garniture au choix)

FAIT MAISON

Burgers

Servis avec des frites

Eklo Burger 15€
Steak de bœuf, oignons rouges confits, brie de Meaux, salade & tomates

Le Classique 14€
Steak de bœuf, cheddar, salade, tomates, oignons & cornichons malossols

Pizzas

L'Hivernale 14€
Base tomate, mozzarella, champignons, jambon, artichauts, olives & origan

4 fromages du 77  15€
Crème fraîche, mozzarella, gorgonzola, chèvre & brie de Meaux

Reine 12€
Base tomate, mozzarella, champignons & jambon de Paris

Margherita  10€
Base tomate, mozzarella, origan

Desserts

Crumble aux deux fruit 6€

Eklo choco 6€
Brownie servi avec des fruits secs & crème chantilly au chocolat blanc

Pain perdu du gourmet 6€

Glaces artisanales 5€
Parfum au choix, pot de 140 ml

Assiette de fromages 6€

Entrées

Emincé de chou rouge au Xérès  7€
Chèvre aux noix & pomme à croquer

Velouté de Topinambour, 6€
Duo de quinoa & son oeuf « parfait »

Tatin d'endives à l'orange  6€

Garniture

Duo de quinoa 4€

Assiette de frites maison 4€

Riz Pilaf 4€

Spaghetti sauce napolitaine 4€

Salade Mesclun 3€

Menu enfant

Plat + Dessert + Boisson

Steak frites ou **Pizza Margherita** ou **Spaghettis Bolognaise**

Dessert au choix à la carte

1 boisson au choix Soft au verre

12€

Epicerie

Miel des ruches de Eklo Lille 4€

Mini Cookies Michel et Augustin 4,5€
Pépites 2 chocolats 150g

Tablette Choco Michel et Augustin 3€
Chocolat / Caramel 73g

Parmentier de canard 240g 9€

Velouté de Butternut & coco 240g 9€

Moelleux Chocolat 60g 4,5€

Restaurant ouvert de 12h à 14h / 19h à 22h du mardi au vendredi.

Taxes et services inclus, prix en € TTC. - Allergènes disponibles sur demande - Eklo n'accepte pas les chèques

Tel: 01 85 49 17 70

www.eklohotels.com

@eklomarnelavallee

Daily Special

Only for lunch

DISH OF THE DAY + COFFEE 12,90€

STARTER OR A DESSERT OF THE MENU + DISH OF THE DAY 15€

FRESH & SEASONAL FOOD

eklo

Marne-La-Vallée

OUR COMMITMENTS FOR A SUSTAINABLE AND RESPONSIBLE CATERING

All dishes are homemade from fresh & seasonal products.

We favor local products from Ile de France.

 Vegetarian

To Share

Mixed Board 16€
Dried sausage, chorizo, goat cheese, pont l'évêque, chips

French Charcuterie Board 14€
Dried sausage, chorizo, vegetable pickles, chips

Whole chorizo or dried sausage 9€

SuperProducer spreadable recipes organic and artisanal 7€
Rillettes of : pork / chicken / duck / mackerel
Cream of : bell pepper / eggplant / black or green olives

So Chips 4€
Flavor of your choice

Starters

Chopped red cabbage with Xérès,  Goat cheese with walnuts & crunchy apple 7€

Creamy soup of Jerusalem artichokes, Quinoa duo & an egg« parfait » 6€

Endives pie with orange  6€

Sides

Quinoa duo 4€

Homemade French fries 4€

Pilaf rice 4€

Spaghettis with Neapolitan sauc 4€

Mesclun salad 3€

Main Courses

Pollock fish Viennoise, Declination of salsifies & onions juice (side of your choice) 16€

« Chasseur » chicken stir-fry, Supreme sauce, pilaf rice (side of your choice) 16€

Winter vegetables fricot  (side of your choice) 14€

HOMEMADE

Burgers

Served with French fries

Eklo Burger 15€
Beef steak, red onion confit, Brie de Meaux, salad & tomatoes

The Classic 14€
Beef steak, cheddar, salad, tomatoes, onions & pickles

Kid's Menu

Main Course + Dessert + Drink

Steak & fries ou Margherita Pizza ou Spaghettis Bolognese


Dessert of your choice on the menu

Drink of your choice, 1 glass of soft

12€

Pizzas

L'Hivernale 14€
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes, olives & oregano

4 cheeses of 77  15€
Cream, mozzarella, gorgonzola, goat cheese & brie de Meaux

Reine 12€
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms & Paris ham

Margherita  10€
Tomato sauce, mozzarella, oregano

Desserts

Two fruits crumble 6€

Eklo choco 6€
Brownie served with dry fruits & white chocolate chantilly cream

Gourmet's French toast 6€

Artisan ice creams 5€
Flavour of your choice, cup of 140ml

Cheese plate 6€

Snacks to go

100% LOCAL

Honey from the hives of Eklo Lille 4€

Michel et Augustin mini cookies 4,5€
2 chocolate chips 150g

Michel et Augustin choco bar 3€
Chocolate and caramel 73g

Duck Parmentier 240g 9€

Butternut & coconut soup 240g 9€

Chocolate Moelleux 60g 4,5€

Restaurant opens from noon to 2pm / 7pm to 10pm from Tuesday to Friday.

Taxes et services included, price in € incl. VAT. - Allergens available on request - Eklo does not accept cheque

Tel: 01 85 49 17 70

www.eklohotels.com

@eklomarnelavallee