

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 Charcuterie & fromages	16€
Planche Charcutière Trio de saucisson & tartinable	16€
Planche Fromagère Sélection de 4 fromages & tartinable	16€
Saucisson ou Chorizo entier	9€
Duo de tartinables	9€

Plats FAIT MAISON



Filet de bœuf & sauce aux cèpes, Accompagné de tagliatelles fraîches	18€
Cordon bleu maison, Trio de potatoes au saté & sauce crémeuse à la moutarde	16€
Daurade snackée, Mousseline de céleri rôti & vierge de chorizo	16€
Risotto d'asperges vertes, 	14€
Pleurotes sautées & copeaux d'asperges	14€

4 fromages du 77 	15€
Base tomate*, mozzarella, gorgonzola, chèvre & brie de Meaux	
Vésuve	13€
Base tomate*, mozzarella, champignons, origan, chorizo, merguez	
La Biquette 	13€
Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel	
Reine	12€
Base tomate*, mozzarella, champignons & jambon de Paris	

Margherita 	10€
Base tomate*, mozzarella, origan	

*Base crème sur demande

Entrées

Rouleau de printemps, Vinaigrette à la sanguine	7€
Asperges blanches & sauce maltaise, 	7€
Crumble de parmesan	
Houmous de betteraves, 	6€
Crackers pimentés & huile de coriandre	

Burgers

Servis avec des frites

Eklo Burger	15€
Steak de bœuf Angus, oignons rouges confits, brie de Meaux, salade & tomates	
Le Classique	14€
Steak de bœuf Angus, cheddar, salade, tomates, oignons & cornichons malossols	

Garniture

Assiette de frites maison	4€
Riz Pilaf	4€
Salade verte	3€

Epicerie

So Chips artisanales (divers goûts)	4€
Miel Eklo Lille 125g	5,50€
Mini Cookies Michel & Augustin 150g	4,5€
Tablette Choco Michel & Augustin Chocolat / Caramel 73g	3€
Lasagnes de « L'Instant Bocal » A réchauffer. Poireaux/chèvre ou bœuf 230g	9€
Pâte à tartiner LA FRENCHI Lait/Noisettes ou Caramel/fleur de sel 250g	9€
Moelleux Chocolat de « L'Instant Bocal » 4,5€ A réchauffer. 60g	

Menu enfant

Plat + Dessert + Boisson

Filet de poulet rôti & frites ou Pizza Margherita

Dessert au choix à la carte

1 boisson au choix Soft au verre

12€

Desserts

Assiette de fromages	6€
Cheesecake aux noisettes, saveur citron	7€
Eklo choco Brownie servi avec des fruits secs & crème chantilly au chocolat blanc	6€
Panna Cotta aux fruits de saison Coulis maison fruits rouges	6€
Glaces artisanales Parfum au choix, pot de 140 ml	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 Cured meat & cheese	16€
Cured Meat Board Selection of 3 dry sausages + 1 spread	16€
Cheese Board Selection of 4 cheeses + 1 spread	16€
Whole chorizo or dried sausage	9€
Spreads' duo	9€

Main Courses

HOMEMADE

Beef tenderloin with ceps sauce, Served with fresh tagliatelles	18€
Homemade Cordon Bleu, Trio of potatoes cooked with satay, mustard creamy sauce	16€
Roasted Seabream, Celery mousseline & chorizo sauce	16€
Risotto with aspergus  & oyster mushrooms	14€

Pizzas

4 cheeses of 77  Tomato sauce*, mozzarella, gorgonzola, goat cheese & brie de Meaux	15€
Vesuve Tomato sauce*, mozzarella, mushrooms, oregano, chorizo, merguez	13€
La Biquette  Cream, mozzarella, goat cheese, honey	12€
Reine Tomato sauce*, mozzarella, mushrooms & Paris ham	12€
Margherita  Tomato sauce*, mozzarella, oregano	10€

*Cream base on request

Starters

Spring roll, orange dressing	7€
White aspergus with maltese sauce,  Parmesan cheese crumble	7€
Beetroot hummus,  Spicy crackers & coriander oil	6€

Burgers

Served with French fries

Eklo Burger Angus Beef steak, red onion confit, Brie de Meaux, salad & tomatoes	15€
Classic Burger Angus Beef steak, cheddar, salad, tomatoes, onions & pickles	14€

Sides

Fresh French fries	4€
Pilaf rice	4€
Salad	3€

Snacks to go

100% LOCAL

So Chips (different flavors)	4€
Honey from Eklo Lille 125g	5,5€
Mini Cookies Michel & Augustin 150g	4,5€
Michel & Augustin chocolate bar Chocolate / Caramel 73g	3€
Lasagna cooked by « L'Instant Bocal » To reheat. Leeks/goat cheese or beef 230g	9€
Chocolate spread LA FRENCHI Milk/Hazelnuts or Salted Caramel 250g	9€
Chocolate Moelleux Cooked by « L'Instant Bocal" 60g	4,5€

Kid's Menu

Children - 12 yo

Main Course + Dessert + Drink

Roast chicken breast & french fries or Margherita Pizza

Dessert of your choice on the menu

Drink of your choice, 1 glass of soft

12€

Desserts

Cheese plate	6€
Lemon & hazelnuts cheesecake	7€
Eklo choco Brownie served with dry fruits & white chocolate chantilly cream	6€
Panna Cotta with seasonal fruits, Homemade red fruits coulis	6€
Artisan ice creams Flavour of your choice, cup of 140ml	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