

Formule du Jour

DU LUNDI AU VENDREDI

PLAT DU JOUR (Midi uniquement)	14,90€
PLAT DU JOUR + ENTRÉE OU	17,90€
PLAT DU JOUR + DESSERT + CAFE (Midi uniquement)	

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 Roissy.

 Végétarien

à Partager

La Franchouillarde 16€ Saucisse Perche, jambon de pays, brie de Meaux, comté, chips, beurre doux
La Belle des Champs  17€ Brie de Meaux, bleu d'Auvergne, comté, crottin de chèvre, noix, confiture de figue, mesclun de salade & croûtons
La P'tite Fromagère  9€ Brie de Meaux, Bleu d'Auvergne, Comté, Mesclun de Salade
La Solo 9€ Saucisse Perche, jambon de pays, brie de Meaux, comté, chips, beurre doux

Plats



Pièce du boucher à la plancha 17€ Au basilic & olives noires, tomates cerises confites, pommes grenailles aux herbes
Filet de Bar & sauce vierge 17€ Servi avec des légumes de saison snackés
Suprême de volaille rôti à l'ail doux 16€ Croûte d'herbes, & riz Arborio
Royal Eklo 17€ Bun betterave, sauce Eklo, moutarde de Meaux Pommery®, steak de bœuf, cantal, salade, tomate, frites maison
Eklo Burger 16€ Bun aux graines, confit d'oignon au xérès, steak de bœuf, cheddar, salade, tomates, ketchup & frites maison
Tian de légumes estivaux  12€ Gratiné au parmesan & pistou, légumes grillés
Grande Salade Miraflores 15€ Jambon cru, chèvre mariné, feta, légumes, roquette mesclun, croutons, œuf coulant

Entrées

Soupe glacée, 7€ Melon & pastèque au Noilly-Prat, jambon cru
Œuf bio Parfait 63°C 7€ Mousseline de petits pois, mimolette, émulsion de chorizo, chips de chorizo, huile pimentée & croûtons
Tomates Plurielles  8€ Natures & confites, burrata, pistou, mesclun de salade & croûtons
Betteraves au chèvre frais & feta  8€ Marinés à l'huile d'olive, tartare de pomme verte, pickles de légumes

Pizzas

Pizza Belle de saison  14€ Sauce tomate, basilic, mozzarella, légumes de saisons confits, roquette
Pizza Regina 14€ Sauce tomate, basilic, mozzarella, jambon blanc, champignons de Paris
Pizza Margherita  12€ Sauce tomate, basilic, mozzarella

PRODUITS FRAIS
& DE SAISON

Desserts

Crème brûlée pistache & fraise 7€
Choc'Eklo noir & blond 7€ Brownie & fruits secs
Pomme pochée à la framboise 7€ Sorbet framboise & éclats de meringue
Comme une tarte au citron 8€ Chocolat blanc, meringue, nougatine

FAIT MAISON

Menu enfant

De 3 à 12 ans		
PLAT + DESSERT + BOISSON		
Volaille du jour	ou	Poisson
		ou
		Pièce du boucher
Cookie	+	Sirop à l'eau
10€		

Accompagnements

Frites maison 4€
Frites maison Eklo 5€ Avec éclats de parmesan & herbes
Pommes grenailles aux herbes 5€
Légumes de saison snackés 4€
Salade verte 4€

Restaurant ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h et de 19h à 22h

Daily Special

FROM MONDAY TO FRIDAY

DISH OF THE DAY (For lunch)	14,90€
STARTER + DISH OF THE DAY	
OR	17,90€
DISH OF THE DAY + DESSERT + COFFEE (For lunch)	

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 Roissy.

HOMEMADE

To Share

La Franchouillarde board	16€
Perche sausage, ham, Brie de Meaux, comté cheese, homemade chips, soft butter	
La Belle des Champs board 	17€
Brie de Meaux, blue cheese, comté, goat cheese, walnuts, figs jam, salad, croutons	
La P'tite Fromagère 	9€
Brie de Meaux, blue cheese, comté, salad	
La Solo	9€
Perche sausage, local ham, Brie de Meaux, comté cheese, chips, soft butter	



Main Courses



Butcher's piece on plancha	17€
Basil, olive, candied cherry tomatoes, new potatoes with aromatic herbs	
Fillet of sea bass & lemon sauce	17€
Served with snacked seasonal vegetables	
Supreme poultry roasted with garlic	16€
Herb crust, Arborio rice with mushrooms	
Royal Eklo	17€
Bun beetroot, Eklo sauce, Pommery® Meaux mustard, beef steak, cantal, salad, tomato, fresh fries	
Eklo Burger	16€
Bun with seeds, onion and sherry vinegar confit, beef steak, cheddar, salad, homemade ketchup & fresh fries	
Summer vegetables tian 	12€
With parmesan & pistou, snacked vegetables	
Miraflores salad 	15€
Cured ham, marinated goat's cheese, feta, vegetables, mesclun, rocket, croutons, egg	

 Vegetarian

Starters

Glazed melon & watermelon soup	7€
With Noilly-Prat & cured ham	
Egg « Parfait 63°C »	7€
Peas cream, mimolette, chorizo emulsion, spicy oil, chorizo chips, croutons	
Plural Tomatoes 	8€
Fresh & confit, burratina with pistou, salad	
Beetroot, fresh goat & feta cheese 	8€
Marinated in olive oil, tartar of green apple, vegetables pickles	

Pizzas

Pizza Belle de Saison 	14€
Tomato sauce, basil, mozzarella, confit seasonal vegetables, red onion, rocket	
Pizza Regina	14€
Tomato sauce, basil, mushrooms, ham, mozzarella	
Pizza Margherita 	12€
Sauce tomate, basil, mozzarella	

FRESH & SEASONAL FOOD

Desserts

Pistachio & raspberry crème brûlée	7€
Choc'Eklo black & blond chocolate	7€
Brownie & dried fruits	
Poached Apple with raspberry	7€
Raspberry sorbet & meringue	
Like a lemon pie,	8€
White chocolate, meringue, nougatine	

Kid's Menu

3 - 12 yo

MAIN COURSE + DESSERT + DRINK

Piece of poultry or Fish or Butcher's piece

Cookie + Syrup

10€

Sides

Homemade French fries	4€
Homemade « Eklo » French fries	5€
Dusted with grated parmesan and herbs	
Snacked Seasonal vegetables	4€
New potatoes with herbs	5€
Salad	4€

Restaurant opens 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

10 rue de l'espérance 95700 Roissy-En-France - Tél.: 01 85 43 01 00 - parisroissycdg@eklohotels.com - www.eklohotels.com @ekloroissy