

FORMULE DU JOUR

du lundi au vendredi uniquement le midi

PLAT DU JOUR 14,90€

ENTRÉE + PLAT DU JOUR + CAFÉ 18,90€
OU PLAT DU JOUR + DESSERT + CAFÉ

Les planches

La franchouillarde 16€
Saucisse perche, jambon de pays, brie de Meaux, Comté, chips, beurre doux

La belle des champs 17€
Brie de Meaux, fourme d'Ambert, Comté, crottin de chèvre, noix, confiture de figue, petit saladier de mesclun assaisonné & croutons

La p'tite fromagère 9€
Brie de Meaux, fourme d'Ambert, Comté, mesclun de salade assaisonné

La solo (1 personne) 9€
Saucisse perche, jambon de pays, brie de Meaux, Comté, chips, beurre doux

GARNITURES (suppl.)

Frites maison 4€

Frites EKLO 5€

Pommes grenailles gratoussées aux herbes 5€

Légumes de saison snackés 4€

Salade verte 4€

DESSERTS

Crème brûlée de graines de café 8€
De notre torrefacteur Grillée, tuile au grué de cacao

Tarte inversée de chocolat noir intense 9€
Chantilly chocolat lacté

Crumble de pomme confite 8€
Caramel salé, glace vanille

Brie de Meaux au lait cru 8€
Confiture de figue, mesclun de salade au xérès de noix

FAIT MAISON · PRODUITS FRAIS & DE SAISON

ENTRÉES

Oeuf bio parfait cuit à 63°C 9€
Champignons et cochon confit, crème de lard fumé, mouillette campagnarde

Cappucino de potiron aux agrumes 7€
Poivre de Timut, parfum de noisette

Butternut rôti et féta 8€
Graines de courge torrifiées, pomme, jeunes pouces acidulée à l'huile de noix et xeres

Houmous de betterave et burratina 8€
Sésame grillé, salade en vinaigrette de figue

PLATS

Pizza Belle de saison 17€
Crème, oignon, butternut, potimarron, champignons, mozzarella, roquette, burratina

Pizza Regina 15€
Sauce tomate, basilic, mozzarella, jambon blanc, champignon de paris, huile d'olive

Pizza Margherita 14€
Sauce tomate, basilic, mozzarella, tomates confites, trait de pistou

Eklo Burger 16€
Buns graines, steak, salade, cheddar, sauce tomate maison, confit d'oignon au xères, frites maison

Black Burger de boeuf Angus 17€
Boeuf Angus des Hauts de France, pickles d'oignon maison, sauce Eklo acidulée maison, chorizo pimenté, cantal, salade, frites maison

Pièce de boeuf snackée à la plancha 18€
Ecrasé de pommes de terre et panais au cantal, jus infusé aux cèpes

Suprême de volaille des Hauts de France 17€
Rôti entier en croûte de noix, émulsion de champignon, légumes de saison et pleurotte

Cocotte de légumes mijotés 15€
Gratinés au parmesan, amandes torrifiées au basilic

Filet de bar rôti 18€
Viennoise d'agrumes au sésame, jus de légumes aux épices douces, pommes grenailles



menu enfant · PLAT + DESSERT + BOISSON · 10€ (de 3 à 12 ans)

Pizzetta margherita ou Regina ou Steak haché + Sirop à l'eau + Brownie
frites mayonnaise ou Poulet frites mayonnaise

DAILY SPECIAL


Monday to Friday lunchtime only

DISH OF THE DAY 14,90€

STARTER + DISH OF THE DAY + COFFEE 18,90€
OR DISH OF THE DAY + DESSERT + COFFEE

To share

La franchouillarde 16€
 Perch sausage, country ham, Meaux brie, Comté, chips, unsalted butter

La belle des champs  17€
 Brie de Meaux, fourme d'Ambert, Comté, goat's cheese, walnuts, fig jam, small salad bowl of seasoned mesclun & croutons

La p'tite fromagère  9€
 Brie de Meaux, fourme d'Ambert, Comté, seasoned salad mix

Solo (1 person) 9€
 Perch sausage, country ham, Meaux brie, Comté, chips, unsalted butter

SIDES (add.)

Homemade fries 4€

EKLO fries 5€

New potatoes grated with herbs 5€

Snacked seasonal vegetables 4€

Salad 4€

DESSERTS

Coffee seed creme brulee 8€
 From our roaster Grilled, tuile with cocoa nibs

Inverted tart of intense dark chocolate 9€
 Milk chocolate whipped cream

Candied apple crumble 8€
 Salted caramel, vanilla ice cream

Brie de Meaux 8€
 Fig jam, mixed salad with walnut sherry


SUSTAINABLE AND RESPONSIBLE CATERING


All dishes are homemade from fresh, seasonal produce.
 We give preference to local produce from the region.
 We collect bio-waste, which is composted in Toulouse by Les Alchimistes.


HOME MADE · FRESH & SEASONAL PRODUCTS

STARTERS

Perfect organic egg cooked at 63°C 9€
 Mushrooms and confit pork, smoked bacon cream, country-style mouillette


Pumpkin and citrus cappuccino  7€
 Timut pepper, hazelnut scent

Roasted butternut and feta  8€
 Roasted pumpkin seeds, apple, young shoots tangy with walnut oil and sherry


Beetroot hummus and burratina  8€
 Grilled sesame, salad with fig vinaigrette

MAIN COURSES



Pizza Belle de saison  17€
 Cream, onion, butternut, pumpkin, mushrooms, mozzarella, arugula, burratina

Pizza Regina 15€
 Tomato sauce, basil, mozzarella, white ham, button mushrooms, olive oil

Pizza Margherita  14€
 Tomato sauce, basil, mozzarella, candied tomatoes, dash of pesto

Eklo Burger 16€
 Seed buns, steak, salad, cheddar, homemade tomato sauce, sherry onion confit, homemade fries

Black Angus Beef Burger 17€
 Angus beef from Hauts de France, homemade onion pickles, homemade tangy Eklo sauce, spicy chorizo, cantal cheese, salad, homemade fries

Grilled piece of beef 18€
 Mashed potatoes and parsnips with cantal cheese, porcini infused juice

Poultry supreme from Hauts de France 17€
 Whole roast with walnut crust, mushroom emulsion, seasonal vegetables and oyster mushrooms

Stewed vegetable casserole  15€
 Parmesan gratin, roasted almonds with basil

Roasted sea bass fillet 18€
 Citrus viennoise with sesame, vegetable juice with sweet spices, new potatoes

children's menu · DISH + DESSERT + DRINK · 10€ (from 3 to 12 years old)

Pizzetta margherita or Regina or Ground steak french fries + Water syrup + Brownie
 mayonnaise or Chicken french fries mayonnaise