

## FORMULE DU JOUR

du lundi au vendredi uniquement le midi

### PLAT DU JOUR




12,50€

### ENTRÉE + PLAT DU JOUR

15,50€

FAIT MAISON · PRODUITS FRAIS & DE SAISON

## ENTRÉES

|   |    |
|---|----|
| Velouté de potimarron & noisettes                            | 6€ |
| Crumble aux légumes de saison                                | 7€ |
| Arancini tartufata, crème de champignons & scarmoza fumée  | 7€ |
| Chakchouka<br>sauce tomate, oignons, poivrons, œuf bio  | 8€ |

## PIZZAS

|  |     |
|--|-----|
| Margherita    | 12€ |
| sauce tomate, mozzarella   |     |
| Végétarienne  | 13€ |
| sauce tomate, courgettes, aubergines, champignons, mozzarella                                    |     |
| Diavola  | 13€ |
| sauce tomate, chorizo, mozzarella, basilic   |     |
| 4 Fromages    | 14€ |
| Base au choix : crème/sauce tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, parmesan                     |     |

## GARNITURE

|                   |    |
|-------------------|----|
| Frites maison     | 5€ |
| Légumes de saison | 4€ |
| Salade verte      | 4€ |

à partager



## RESTAURATION DURABLE ET RESPONSABLE

La viande bovine est d'origine Nouvelle Aquitaine.

Tous les plats sont faits maison à partir de produits frais et de saison.

Nous privilégions les produits locaux en provenance de la région.

Nous collectons les biodéchets qui sont valorisés en compost à Bordeaux par BicyCompost.

|   |     |
|---|-----|
| Camembert rôti       | 11€ |
| Planche de fromages  | 11€ |
| Planche de charcuterie  | 12€ |
| Planche mixte   | 21€ |

## PLATS



|  |     |
|--|-----|
| Pavé de truite à la plancha<br>pesto d'épinards, & mousseline de panais  | 16€ |
| Butternut rôti & crème de chèvre  | 16€ |
| champignons de Paris & pleurotes en persillade, & noisettes torréfiées   |     |
| Eklo Burger  | 16€ |
| steak de bœuf, bacon, salade, tomate, sauce cheddar, oignons & frites  |     |
| Suprême de volaille du Périgord  | 17€ |
| purée de pomme de terre, champignons de Paris & pleurotes  |     |
| Parmentier de canard   | 18€ |
| canard confit & purée de pomme de terre maison   |     |

## DESSERTS

|  |    |
|--|----|
| Poire confite sauce chocolat praliné<br>noisette         | 7€ |
| Pomme rôtie, coeur confiture de lait & crumble d'amandes | 7€ |
| Mousse au chocolat                                       | 8€ |
| Café gourmand  | 8€ |

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

|  |  |
|--|--|
| Steak haché ou Truite<br>accompagné de frites ou légumes |  |
| +  |  |
| Dessert au choix<br>Brownie ou fruit                     |  |

Restaurant ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 22h sauf le samedi et dimanche soir.  
Brunch le dimanche de 12h00 à 15h00 sur réservation.

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

 Végétarien

 eklobordeaux

## DAILY SPECIAL

From Monday to Friday only for lunch

### DISH OF THE DAY




12,50€

### STARTER + DISH OF THE DAY




15,50€

## HOMEMADE · FRESH & SEASONAL PRODUCTS

### STARTERS

|  |    |
|--|----|
| Pumpkin & hazelnut soup                                 | 6€ |
| Seasonal vegetable crumble                              | 7€ |
| Arancini tartufata, mushroom cream & smoked scarmoza  | 7€ |
| Chakhouka<br><i>tomato sauce, onions, peppers, organic egg</i>   | 8€ |

### PIZZAS

|  |     |
|--|-----|
| Margherita  | 12€ |
| <i>tomato sauce, mozzarella</i>  |     |
| Vegetarian  | 13€ |
| <i>tomato sauce, zucchini, eggplant, mushrooms, mozzarella</i>                                 |     |
| Diavola  | 13€ |
| <i>tomato sauce, chorizo, mozzarella, basil</i>  |     |
| 4 Cheeses   | 14€ |
| <i>Base of your choice: cream/tomato sauce, mozzarella, goat cheese, gorgonzola, parmesan</i>  |     |

### SIDES

|                     |    |
|---------------------|----|
| Homemade fries      | 5€ |
| Seasonal vegetables | 4€ |
| Green salad         | 4€ |

to share



## SUSTAINABLE AND RESPONSIBLE CATERING

All beef meat is from New Aquitaine.

All dishes are homemade from fresh, seasonal produce.

We give preference to local products from the region.

We collect bio-waste, which is composted in Bordeaux by BicyCompost.

|   |     |
|---|-----|
| Roasted Camembert  | 11€ |
| Cheese board       | 11€ |
| Cold meats board  | 12€ |
| Mixed board   | 21€ |

## MAIN COURSES



|  |     |
|--|-----|
| Grilled trout<br><i>spinach pesto, &amp; parsnip mousseline</i>  | 16€ |
| Roasted butternut & goat's cream  | 16€ |
| <i>button &amp; oyster mushrooms with parsley &amp; roasted hazelnuts</i>  |     |
| Eklo Burger  | 16€ |
| <i>beef steak, bacon, salad, tomato, cheddar sauce, onions &amp; fries</i>   |     |
| Périgord poultry supreme   | 17€ |
| <i>mashed potatoes, button &amp; oyster mushrooms</i>  |     |
| Duck Parmentier  | 18€ |
| <i>duck confit &amp; homemade mashed potatoes</i>  |     |

## DESSERTS

|  |    |
|--|----|
| Candied pear with chocolate hazelnut praline sauce | 7€ |
| Roasted apple, milk jam heart & almond crumble     | 7€ |
| Chocolate mousse                                   | 8€ |
| Gourmet coffee                                     | 8€ |

Kid's menu · DISH + DESSERT + DRINK · 10€ (from 3 to 12 yo)

Minced steak or Trout  
*served with fries or vegetables*  
+ Dessert of your choice  
*Brownie or fruit*