


CARTE MIDI

eklo
Toujours



MENU PLAT DU JOUR VOIR ARDOISE

PLAT DU JOUR	12,50€
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT	15,50€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	18,50€

PLANCHES

Assortiment de charcuteries maison	18€
Assortiment végétarien 	18€
Fromages & légumes marinés	
Planche mixte	18€
Assortiment de charcuteries maison, fromages & légumes marinés	

PLATS

L'assiette de maraîcher 	14€
Composition végétale en chaud-froid, relevée d'un condiment aigre-doux au chou rouge	
Salade César	16€
Linguine à la crème de Comté, asperges et pleurotes fraîches 	16€
Pièce du boucher	17€
Accompagnée de frites maison et de salade verte	
Ballotine de merlu aux agrumes	18€
Accompagnée de purée de patate douce, déclinaison de légumes rôtis, émulsion sauge citron vert	
Burger aux poivres, frites maison	16€
Pain maison, mayonnaise au poivre de Sichuan et poivre vert, cheddar au poivre noir, magret de canard séché au poivre maison, steak de bœuf 180gr, pickles, salade verte	

DESSERTS

Dessert du moment (voir ardoise)	5€
Comme un "Snickers"	6€
Nougat glacé au miel enrobé de chocolat et éclats de cacahuètes, cœur caramel salé maison	
Cheesecake pomme sureau	6€
Crème de cheesecake, biscuit spéculoos, pomme en imprégnation de liqueur de fleur de sureau, pomme fraîche	
Café gourmand	6€
Assortiment de douceurs sucrées du moment	

MENU ENFANT Jusqu'à 12 ans Nuggets + Frites + Dessert chocolaté du moment + Sirop à l'eau au choix **10€**

 Végétarien

CARTE SOIR

eklo
toulouse

PLANCHES

Assortiment de charcuteries maison	18€
Assortiment végétarien ✓	18€
Fromages & légumes marinés	
Planche mixte	18€
Assortiment de charcuteries maison, fromages & légumes marinés	
Planche dégustation	18€
Assortiment de 4 tapas au choix à la carte	

TAPAS

Assiette de frites maison ✓	4€
Assiette de légumes marinés ✓	4€
Comme un poireau vinaigrette ✓	6€
Effilet de poireau cuit par concentration, vinaigrette au miel & vinaigre de cidre, jaune d'œuf confit râpé, pickles de graines de moutarde, croûtons de brioche maison	
Caviar de betterave au sumac, mouillettes de focaccia maison aux olives Kalamata ✓	6€
Croquettes de petits pois & herbes fraîches, sauce sauge-citron vert ✓	6€
Goujonnettes de Merlu façon "Fish and chips"	7€
Accompagnées de notre trilogie de sauces maison : aigre-douce, citron vert-sauge, fumée	
Ravioles Toulousaines croustillantes	7€
Farce gourmande à la saucisse de Toulouse, émulsion aigre-douce	
Cochon confit façon "Corn Dog", émulsion fumée	7€
Effiloché d'épaule de cochon confite, dans une pâte à beignet légère, cœur fondant au cantal	
Magret de canard mi-cuit	7€
Émincé de magret de canard mariné aux épices, accompagné d'une réduction d'épices douces & de chou blanc mariné en sucré/salé	

DESSERTS

Dessert du moment (voir ardoise)	5€
Comme un "Snickers"	6€
Nougat glacé au miel enrobé de chocolat et éclats de cacahuètes, cœur caramel salé maison	
Cheesecake pomme sureau	6€
Crème de cheesecake, biscuit spéculoos, pomme en imprégnation de liqueur de fleur de sureau, pomme fraîche	
Café gourmand	6€
Assortiment de douceurs sucrées du moment	

MENU ENFANT
Jusqu'à 12 ans

Nuggets + Frites + Dessert chocolaté du moment
+ Sirop à l'eau au choix

10€

✓ Végétarien