

Bienvenue à Eklo Toulouse

Welcome to Eklo Toulouse

NOS ENGAGEMENTS POUR UNE RESTAURATION DURABLE ET RESPONSABLE

OUR COMMITMENTS FOR A SUSTAINABLE AND RESPONSIBLE

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 Toulouse par Les Alchimistes.

All dishes are home-made from fresh and seasonal products. We favor short circuits and local products from the region.

We collect bio-waste which is transformed into compost in Toulouse by Les Alchimistes.

Boucherie chez Alex et Tom

Alex and Tom's Butcher Shop

Toutes les viandes et volailles de la carte proviennent d'une boucherie familiale du quartier de Saouzelong à Toulouse. Ils travaillent uniquement des produits origines France dont la plupart sont d'Occitanie.

All the meat and poultry on the menu come from a family butcher shop in the Saouzelong district of Toulouse. They only work with products from France, most of them are from Occitanie.

Sud-Ouest primeurs

Sud-Ouest primeurs

Nos fruits et légumes sont fournis par une entreprise familiale originaire de Luchon en Haute-Garonne. Ils sont également implantés au Grand marché de Toulouse d'où ils servent beaucoup de restaurant de l'agglomération. Ils travaillent essentiellement avec des producteurs d'Occitanie avec des produits de saison.

All of our fruits and vegetables are supplied by a family business from Luchon in Haute-Garonne. They are now also located at the Grand Marché in Toulouse from where they serve many restaurants in the agglomeration. They work essentially with producers from Occitanie with seasonal products.

Boulangerie de la Cartoucherie

Bakery of the Cartoucherie

La Boulangerie se situe en face de l'Hôtel, ils nous fournissent quotidiennement le pain pour le restaurant, les Buns pour nos Burgers ainsi que les brioches pour nos desserts.

The bakery is located in front of the hotel, they provide us daily with bread for the restaurant, buns for our burgers and brioches for our desserts.

**PRODUITS FRAIS
& DE SAISON**

Formule du Jour

**DU LUNDI AU VENDREDI
UNIQUEMENT LE MIDI
FROM MONDAY TO FRIDAY
ONLY FOR LUNCH TIME**

PLAT DU JOUR	11,50€
<small>DISH OF THE DAY</small>	
ENTRÉE + PLAT DU JOUR	14,50€
<small>STARTER + DISH OF THE DAY</small>	

à Partager

Planche de charcuterie	17€
<small>Jambon de pays, saucisse sèche, terrine de la ferme du Merle, cornichons Cold cuts board with ham, dried sausage, terrine from the Merle farm, pickles</small>	
Planche de fromages de la région	17€
<small>Sélection de 3 fromages locaux Local cheese board</small>	
Planche Mixte	17€
<small>Mixed board with cold cuts and cheese</small>	
Tapas du jour	6€

**Restaurant ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h et de 19h à 22h
Restaurant open from Monday to Friday from 12pm til 2 pm and from 7pm til 10pm**

Taxes et services inclus, prix en € TTC. - Eklo n'accepte pas les chèques / Taxes and services included, prices in € TTC. - Eklo does not accept checks

www.eklohotels.com - @eklotoulouse

Entrées

- Butternut rôtie, crumble de noix** V 7€
Roasted butternut, walnuts crumble
- Salade d'automne** V 6€
Boulgour, potimarron, fèves, noix, roquette, vinaigrette à l'huile de noisette
Bulgur, pumpkin, beans, walnuts, arugula, hazelnut oil vinaigrette
- Gravlax de Truite au Gin tonic et betterave** 9€
Servi avec fromage blanc aux herbes et pickles de Chioggia
Trout gravlax with Gin tonic and beetroots, served with white cheese with herbs and Chioggia pickles

Pizzas

- Margherita** V 12€
Sauce tomate, mozzarella, basilic
Tomato sauce, mozzarella, basil
- Sud Ouest** 15€
Sauce tomate, gésiers confits, tomme de Revel
Tomato sauce, gizzards, tomme de Revel
- 3 Fromages** V 14€
Fourme, tomme de Revel, mozzarella
Fourme cheese, tomme de Revel, mozzarella

Garniture

- Panier de frites maison** 5€
Basket of homemade French fries
- Légumes de saison** 5€
Seasonal vegetables
- Salade verte** 3€
Green salad

Plats

- Pièce du Boucher** 17,50€
Servie avec pommes grenailles rôties en persillade et petite salade verte
Sauce (béarnaise, poivre) 1€ supplément
Butcher's meat served with new potatoes roasted with parsley and a small green salad
Sauce (Bearnaise, pepper) 1€ extra
- Filet de lieu noir en croûte de noix & légumes de saison.** 16€
Saithe filet in nuts crust served with seasonal vegetables
- Ribs de porc caramélisé.** 15€
Servi avec une mousseline de potimarron et oignons frits
Caramelized pork ribs served with a mousseline of pumpkin and fried onions
- Poke Sud Ouest** 14€
Riz AOC de Camargue, potimarron, choux romanesco, gésiers confits, poire confite, carottes râpées
AOC Camargue rice, pumpkin, romanesco cabbage, gizzards, candied pear, carrots
- Eklo Burger** 14€
Pink Buns, steak de bœuf, laitue romaine, pickles, sauce burger, oignons frits & frites maison
Pink bun, beef steak, cheddar, pickles, lettuce, burger sauce, fried onions, home fries

Desserts

- Cake au potimarron et chantilly pralinée.** 5€
Pumpkin cake and praline chantilly
- Poire Pochée.** 5€
Accompagnée d'un sorbet à la mûre
Poached pear
Accompanied by a scoop of blackberry sorbet
- Brioche perdue de la boulangerie de la Cartoucherie** 6€
Accompagnée d'une boule de glace au yaourt
Brioche perdue from the Cartoucherie bakery
Accompanied by a scoop of yoghurt ice cream

BRUNCH À VOLONTÉ

Tous les dimanches de 11h30 à 14h
Every Sunday from 11:30am to 2pm

Bagel au choix
Bagel of your choice
+
Buffet sucré et salé
Sweet and savory buffet

25€ par adulte
*12€ par enfant**

*Gratuit pour les enfants jusqu'à 7 ans. Tarif enfant de 7 à 12 ans.
*Free for kids up to 7 years old. Price for children between 7-12 years old.

Consultez la carte détaillée et la programmation sur le site internet
Check the detailed menu and the program on the website

Menu enfant

De 3 à 10 ans
From 3 to 10 years old

Plat + Dessert + Boisson

9€

Main Course + Dessert + Drink

Mini Burger ou **Mini Pizza** ou **Fish finger**

Dessert au choix

Boule de glace, fruit de saison ou compote de pomme

Dessert at your choice

Ice cream scoop, seasonal fruit or apple sauce

Boisson : verre 25cl : jus d'orange, jus de pomme ou sirop

Drink : glass of 25cl : orange juice, apple juice or syrup