

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	8€
<i>sauce tomate, oignons, poivrons, œuf bio</i>	

PIZZAS

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

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

DESSERTS

Poire confite sauce chocolat praliné	7€
noisette	
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
accompagné de frites ou légumes

+ Dessert au choix
Brownie ou fruit

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