



## FORMULE DU JOUR

du lundi au vendredi uniquement le midi

**PLAT DU JOUR** 14,50€


**ENTRÉE + PLAT DU JOUR** ou  
**PLAT DU JOUR + DESSERT** 16,50€

**ENTRÉE + PLAT DU JOUR + DESSERT** 19€

## ENTRÉES

Salade poulet au curry 9€


Toast au reblochon  7€

Asperges vertes espuma  9€  
Aux agrumes

Samoussas aux légumes  9€  
Et tartare de tomates

## FAIT MAISON · PRODUITS FRAIS & DE SAISON

La cochonaille 14€  
Jambon cru, chorizo, rosette

La fromagère  14€  
Emmental, reblochon, tomme

La Mixte 16€  
Mix de charcuteries et de fromages

Samoussas x8 15€  
Et tartare de tomates

À PARTAGER

## ACCOMPAGNEMENTS

Asperges 5€

Mesclun 5€

Potatoes 5€

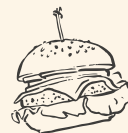
## RESTAURATION DURABLE ET RESPONSABLE

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 Lyon par Les Alchimistes

## CARTE MIDI

### PLATS




Côte de veau asperge verte rôtie 19€

Pièce du boucher 18€  
Pièce de viande selon arrivage

Pêche du moment 17€

Burger du chef et potatoes maison 16€  
Selon l'humeur du chef

Ravioli aux cèpes gratinés  16€

### DESSERTS

Cheesecake 6€

Pomme rôtie 6€

Tiramisu 6€

Dessert du moment 6€

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

Steak et potatoes  
ou

Pêche du moment et potatoes

+

Tiramisu ou Cheesecake

Restaurant ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h et de 19h à 22h.

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



## DAILY SPECIAL

From Monday to Friday only at lunch time


**DISH OF THE DAY** 14,50€


**STARTER + DISH OF THE DAY or DISH OF THE DAY + DESSERT** 16,50€

**STARTER + DISH OF THE DAY + DESSERT** 19€

## STARTERS

Curry chicken salad 9€


Reblochon toast  7€

Espuma green asparagus  9€  
With citrus fruits

Vegetables samosas  9€  
And tomato tartar

## HOMEMADE · FRESH & SEASONAL PRODUCTS

La cochonaille 14€  
Raw ham, chorizo, rosette

La fromagère  14€  
Emmental, reblochon, tomme

La Mixte 16€  
Mix of cold cuts and cheeses

Samosas x8 15€  
And tomato tartar

## SIDES

Asparagus 5€

Mesclun 5€

Potatoes 5€

## SUSTAINABLE AND RESPONSIBLE CATERING

All dishes are home-made from fresh and seasonal products. We prioritize short circuit and local products. We collect bio-waste which is valued into compost in Lyon by Les Alchimistes.

## LUNCH MENU

### MAIN COURSES




Roasted green asparagus veal chop 19€

Butcher's piece 18€  
*Piece of meat according to delivery*

Fish of the moment 17€

Chef's burger and homemade potatoes 16€  
*Depending on the mood of the chef*

Ravioli  16€  
*With gratinated porcini mushrooms*

### DESSERTS

Cheesecake 6€

Roasted apple 6€

Tiramisu 6€

Dessert of the moment 6€

Kids menu · MAIN COURSE + DESSERT + DRINK · 10€ (From 3 to 12)

Steak and potatoes

or

Fish and potatoes

+

Tiramisu or Cheesecake

TO SHARE



## CARTE SOIR

### ENTRÉES

Salade poulet au curry	9€
Toast au reblochon	7€
Asperges vertes espuma Aux agrumes	9€
Samoussas aux légumes Et tartare de tomates	9€

### FAIT MAISON • PRODUITS FRAIS & DE SAISON

### À PARTAGER

La cochonaille Jambon cru, chorizo, rosette	14€
La fromagère Emmental, reblochon, tomme	14€
La Mixte Mix de charcuteries et de fromages	16€
Samoussas x8 Et tartare de tomates	15€

### ACCOMPAGNEMENTS

Asperges	5€
Mesclun	5€
Potatoes	5€

### RESTAURATION DURABLE ET RESPONSABLE

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 Lyon par Les Alchimistes

### PLATS



Côte de veau asperge verte rôtie	19€
Pièce du boucher Pièce de viande selon arrivage	18€
Pêche du moment	17€
Burger du chef et potatoes maison Selon l'humeur du chef	16€
Ravioli aux cèpes gratinés	16€

### PIZZAS

Margherita Base tomate, mozzarella	14€
Reine Base tomate, jambon de dinde, champignons, mozzarella	16€
Charcutière Base tomate, chorizo, jambon cru, rosette	17€
5 fromages Base crème, reblochon, Comte, tome, mozzarella	17€
Forestière Base crème, poulet, champignons	16€
Végétarienne Base crème, champignons	15€
Supplément Reblochon, tomme, emmental, mozzarella, œuf, poulet, champignons, chorizo, jambon cru, jambon de dinde, rosette	+1,5€

### DESSERTS

Cheesecake	6€
Pomme rôtie	6€
Tiramisu	6€
Dessert du moment	6€

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

Steak et potatoes  
ou  
Pêche du moment et potatoes  
+  
Tiramisu ou Cheesecake

Restaurant ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h et de 19h à 22h.

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



## DINNER MENU

### STARTERS

Curry chicken salad	9€
Reblochon toast <span style="color: orange;">V</span>	7€
Espuma green asparagus <span style="color: orange;">V</span> With citrus fruits	9€
Vegetables samosas <span style="color: orange;">V</span> And tomato tartar	9€

### HOMEMADE · FRESH & SEASONAL PRODUCTS

La cochonaille Raw ham, chorizo, rosette	14€
La fromagère <span style="color: orange;">V</span> Emmental, reblochon, tomme	14€
La Mixte Mix of cold cuts and cheeses	16€
Samosas x8 And tomato tartar	15€

### SIDES

Asparagus	5€
Mesclun	5€
Potatoes	5€

### SUSTAINABLE AND RESPONSIBLE CATERING

All dishes are home-made from fresh and seasonal products. We prioritize short circuit and local products. We collect bio-waste which is valued into compost in Lyon by Les Alchimistes.

### MAIN COURSES



Roasted green asparagus veal chop	19€
Butcher's piece <i>Piece of meat according to delivery</i>	18€
Fish of the moment	17€
Chef's burger and homemade potatoes <i>Depending on the mood of the chef</i>	16€
Ravioli <span style="color: orange;">V</span> <i>With gratinated porcini mushrooms</i>	16€

### PIZZAS

Margherita <span style="color: orange;">V</span> Tomato base, mozzarella	14€
Reine Tomato base, turkey ham, mushrooms, mozzarella	16€
Butcher Tomato base, chorizo, raw ham, rosette	17€
5 cheeses <span style="color: orange;">V</span> Cream base, reblochon, Comte, tome, mozzarella	17€
Forestière Cream base, chicken, mushrooms	16€
Vegetarian <span style="color: orange;">V</span> Cream base, mushrooms	15€
Extra charge Reblochon, tomme, emmental, mozzarella, egg, chicken, mushrooms, chorizo, raw ham, turkey ham, rosette,	1,5€

### DESSERTS

Cheesecake	6€
Rpasted apple	6€
Tiramisu	6€
Dessert of the moment	6€

Kids menu · MAIN COURSE + DESSERT + DRINK · 10€ (From 3 to 12)

Steak and potatoes  
or  
Fish and potatoes  
+  
Tiramisu or Cheesecake

Restaurant open everyday from Monday to Friday 12pm to 2pm and from 7pm to 10pm.

Taxes and services included, prices in € TTC. - Allergènes available upon request - Eklo does not accept checks

[www.eklohotels.com](http://www.eklohotels.com)