

FORMULE DU JOUR

du lundi au vendredi uniquement le midi


PLAT DU JOUR 11,50€

ENTRÉE + PLAT DU JOUR 14,50€


FAIT MAISON · PRODUITS FRAIS & DE SAISON

ENTRÉES


Rillettes de sardines confites maison 6€
Pain de campagne maison toasté

Œuf mayo  6€
Œufs fermiers label rouge mayonnaise maison


Bruschetta tartufata  6€
Pain ciabatta maison, crème à la truffe burratina

Crèmeux de petit pois œuf mollet  6€
Crème de noisette, pickles


PIZZAS


Margherita  12€
Sauce tomate maison, mozzarella, basilic


Reine 13€
Sauce tomate maison, mozzarella, champignons, jambon blanc

3 fromages  13€
Sauce tomate maison, mozzarella, bleu des causses et bethmale

EXTRAS

Panier de frites maison  4€

Légumes primeurs croquants  4€

Salade verte  4€

menu enfant

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

Pizza margherita ou Mini Burger +

Dessert au choix *Fruits de saison, ou Moelleux au chocolat ou compote de pommes*

À PARTAGER

Planche de charcuterie OU fromage 17€

Planche Mixte 17€

Tapas du jour 6€




PLATS

Pièce du boucher (environ 250 gr) 17€
Viande du moment, Mesclun & frites maison

Eklo Burger 15€
Buns maison, steak haché, sauce moonshine, cheddar, bacon grillé, oignons confits & frites maison

Travers de porc confits aux épices 16€
Purée de patate douce, émulsion fumée

Pappardelles asperges et pleurotes  16€
Émulsion aux herbes

Beef Rolls 15€
Brioche moelleuse maison, appareil cream cheese, bœuf façon pastrami

Pêche du moment 16€
Pêche du moment à la nage, légumes primeurs croquants

Cœur de carré de veau basse température 17€
Jus corsé, haricots plats, pommes de terre grenaille

Salade César 16€
Mesclun, poulet pané maison, sauce césar maison, copeaux de parmesan, œuf mollet et croûtons

DESSERTS

Cheesecake au cacao 6€

Pana cotta agrume fleur d'oranger, meringue acidulée 6€

Velouté de poire à la vanille, nougatine et glace yaourt 6€

Baba au rhum 6€

Café gourmand 5€

DAILY SPECIAL

Monday to Friday lunchtime only

DISH OF THE DAY 11,50€


STARTER + DISH OF THE DAY 14,50€

HOMEMADE · FRESH & SEASONAL PRODUCTS

STARTERS


Homemade candied sardine rillettes 6€
Homemade toasted country bread

Egg mayo  6€
Free-range eggs (Label Rouge) with homemade mayonnaise

Bruschetta tartufata  6€
Homemade ciabatta bread, burratina truffle cream

Creamy pea and soft-boiled egg  6€
Hazelnut cream, pickles


PIZZAS


Margherita  12€
Homemade tomato sauce, mozzarella, basil


Queen 13€
Homemade tomato sauce, mozzarella, mushrooms, white ham

3 cheeses 13€
Homemade tomato sauce, mozzarella, blue cheese and bethmale

SIDES

Basket of homemade French fries  4€

Crunchy early vegetables  4€

Green salad  4€

children's menu

• DISH + DESSERT + DRINK • 10€ (from 3 to 12 yo)

Pizza margherita or Mini Burger +

Choice of dessert
Chocolate cake, stewed apple or seasonal fruit

TO SHARE

Charcuterie OR cheese board 17€

Mixed Board 17€

Tapas of the day 6€




MAIN COURSES

Butcher's piece (around 250 gr) 17€
Meat of the moment, Mesclun & homemade French fries

Eklo Burger 15€
Homemade buns, chopped steak, moonshine sauce, cheddar, grilled bacon, candied onions & homemade French fries

Pork ribs confit with spices 16€
Sweet mashed potatoes, smoked emulsion

Asparagus and oyster mushroom  16€
pappardelle, Herbal emulsion

Beef Rolls 15€
Soft homemade bun, cream cheese mixture, pastrami-style beef

Fishing of the moment 16€
Catch of the moment, crunchy early vegetables

Low temperature rack of veal 17€
Strong juice, flat beans, new potatoes

Cesar salad 16€
Mesclun, homemade breaded chicken, homemade Caesar sauce, parmesan shavings, soft-boiled egg and croutons

DESSERTS

Cocoa cheesecake 6€

Citrus pana cotta, orange blossom, tangy meringue 6€

Pear cream with vanilla, nougatine and yogurt ice cream 6€

Rum baba 6€

Gourmet coffee 5€