

FORMULE DU JOUR

du lundi au vendredi uniquement le midi

PLAT DU JOUR	13€
ENTRÉE + PLAT DU JOUR	16€
ENTRÉE + PLAT DU JOUR + DOUCEUR	19€

FAIT MAISON · PRODUITS FRAIS & DE SAISON

ENTRÉES

Velouté de potimarron et lait coco 	6€
Tarte tatin aux oignons 	6€
Frites de polenta, parmesan, sauce aux herbes 	6€
Gratin de poireaux et Saint Marcelin 	7€

PIZZAS

uniquement le soir

Margherita  Sauce tomate, mozzarella	12€
Calzone Jambon, mozzarella, oeuf, sauce tomate	15€
Lardons fumés & champignons Crème fraîche, lardons, mozzarella, champignons	15€

ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison	5€
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.

Assiette de jambon truffé, beurre demi-sel 8€

Camembert rôti & toast  12€

PLATS



Quiche aux légumes & salade vinaigrette  14€

Boulettes végé à la ricotta et aux épinards  16€
Ricotta, épinards, parmesan, sauce tomate, sauge

Dos de lieu noir à la grenobloise 17€
Pommes de terre sautées, câpres, citron, croûtons

Eklo burger ou veggie burger  17€
Steak de bœuf ou steak végétarien, oignons caramélisés, tomate, sauce cheddar, frites

Pulled porc sandwich, pain brioché et coleslaw 18€
Porc confit 5h, choux, carottes, oignons, sauce barbecue, frites

Cordon bleu maison & frites 18€
Poulet français, Comté affiné, jambon blanc fermier, frites

DESSERTS

Cake au citron et aux graines de pavot  6€

Panna cotta au sirop d'érable, pommes et poires 7€

Brioche perdue & sauce caramel 7€

Café gourmand 8€

menu enfant · PLAT + DESSERT + SIROP À L'EAU · 10€ (de 3 à 12 ans)

Steak haché ou Poisson du jour
accompagné de frites ou salade

+ Dessert au choix
Brownie ou fruit