

CARTE SEMAINE

FORMULE EXPRESS MIDI

Sur place ou à emporter

ENTRÉE + GROQUE DU CHEF, FRITES 16€
 + 1 MINI EKLOCHOGO

FORMULE DU JOUR

du lundi au vendredi uniquement le midi

SUGGESTION DU JOUR + ENTRÉE OU DESSERT 16€

RESTAURATION DURABLE ET RESPONSABLE

Nous privilégions les produits locaux en provenance de la région.
 Les viandes proviennent de France et d'Ile de France. Nos
 biodéchets sont collectés et valorisés en compost par Valor Tri.

FAIT MAISON · PRODUITS FRAIS & DE SAISON · LOCAL

ENTRÉES

Potage de saison **V** 6€

Poireaux vinaigrette & tuile de Comté **V** 6€
 Vinaigrette à l'échalotte *opt. vegan sur demande*

Taboulé de boulghour & choux fleurs **V** 6€
 aux herbes fines
 Persil, coriandre, menthe & vinaigrette aux agrumes
opt. vegan sur demande

ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison au brie fondu et paprika 4,5€

Poêlée de légumes de saison 4,5€

Salade de pommes de terre 4,5€

À PARTAGER

Planche Végétarienne **V** 16€
 Poiscamole, crudités, houmous d'aubergine à l'Espelette,
 houmous de betterave, fromage frais et crackers maison

Planche mixte 18€
 Brie, Morbier, Comté, fromage frais, duo de saucissons
 et 1 tartinable

PLATS

La Croustille 14€
 Au choix : la Fromagère ou la Forestière

Suggestion du chef 14€
 Pièce du boucher ou suggestion du jour

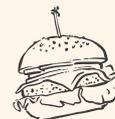
Risotto de choux au parmesan **V** 15€
 Brocolis, choux-fleurs et choux romanesco

Mignon de porc Francilin 16€
 Pommes grenailles, champignons, oignons, ail & persil

Filet de lieu noir sauce vierge 16€
 Mousseline de panais, sommités de brocolis

Cordon bleu 17€
 Potatoes, volaille panée et garnie de jambon & comté

BURGERS



Classique Burger 15€
 Steak boeuf Angus, cheddar, salade, tomate, oignons,
 pickles Malossol, frites

Eklo Burger 16€
 Steak boeuf Angus, Brie de Meaux, oignons confits,
 salade, tomate, frites

Suppléments
 Morbier +2€
 Double steak +2€

DESSERTS

Assiette de fromages 6€

Crème brûlée à la vanille 6€

Eklo choco 7€

Tarte meringuée aux 3 agrumes 7€
 Sablé, crème de citron jaune, orange & pamplemousse

Glace artisanale
 1 boule 3€, 2 boules 5€, 3 boules 6€

menu enfant · PLAT + DESSERT + BOISSON · 14€ (Jusqu'à 6 ans)

Steak frites ou Croustille

+ Boisson au verre + Eklo choco ou glace

CARTE WEEK-END

Vendredi, samedi et dimanche soir

À déguster seul ou à plusieurs

FAIT MAISON · PRODUITS FRAIS & DE SAISON · LOCAL

FORMULE À 18€

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert

ENTRÉES

Potage de saison  6€

Taboulé de boulghour & choux fleurs  6€
aux herbes fines
Persil, coriandre, menthe & vinaigrette aux agrumes

opt. vegan sur demande

PLANCHES

Planche Végétarienne  16€
Poiscamole, houmous d'aubergine à l'Espelette,
houmous de betterave, fromage frais et crackers
maison, crudités

Planche mixte 18€
Brie, Morbier, Comté, fromage frais, duo de
saucissons et 1 tartinable

RESTAURATION DURABLE ET RESPONSABLE

Nous privilégions les produits locaux en provenance de la région. Les viandes proviennent de France et d'Ile de France.

Nos biodéchets sont collectés et valorisés en compost par Valor Tri.



PLATS

Risotto de choux au parmesan  15€
Brocolis, choux-fleurs et choux romanesco

Nage de poisson, mousseline de panais 16€
Parfumé avec un vin ou spiritueux

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille 6€

Eklo Choco 7€

menu enfant · PLAT + DESSERT + BOISSON · 14€ (Jusqu'à 6 ans)

Pizza Balls ou Croquettes de fromage
+ Boisson au verre + Eklo choco ou glace

Carte semaine : de 12h à 14h du lundi au vendredi et de 19h à 22h du lundi au jeudi.

Carte week-end : de 19h à 22h le vendredi, samedi et dimanche