

## FORMULE

**DU JOUR** du lundi au vendredi, midi uniquement


**PLAT DU JOUR** 15,90€

**ENTRÉE + PLAT DU JOUR + CAFÉ** 19,90€  
**OU PLAT DU JOUR + DESSERT + CAFÉ**


## CUISINE MAISON ET DE SAISON

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 Roissy.

## ENTRÉES

**Vol au vent**  9€


Pousse d'épinards et poulet bio confit à l'ail doux, oeuf parfait au jus

**Salade miraflores de légumes d'hiver**  8€

Boulghour aux herbes fines & pleurottes croustillantes

**Capuccino de Panais**  8€

Emulsion de champignon et amande

**Houmous**  9€

Butternut et potimarron, croustillant de pleurotte et champignons de paris aux aromates

## PLANCHES

**La franchouillarde** 17€


Jambon de pays, saucisse perche, terrine de campagne, cornichon, beurre

**La solo (1 personne)** 9€

Saucisse perche, jambon de pays, terrine de campagne, brie de Meaux, Comté, chips, beurre doux, cornichons

**La canaillou** 17€

Croque monsieur géant, emmental et Comté

**La p'tite fromagère**  9€

Brie de Meaux, fourme d'Ambert, Comté, noix, confit de figue, salade assaisonnée & croûtons

## ACCOMPAGNEMENTS

Salade verte 4€

Frites maison 4€

Frites EKLO 5€


Avec éclats de Parmesan, estragon, fleur de sel

Grenailles aux fines herbes 5€

## FAIT MAISON · PRODUITS FRAIS & DE SAISON

## PIZZAS

Uniquement le soir

**Pizza Margherita**  14€

Sauce tomate, basilic, mozzarella, trait de pistou, tomates confites

**Pizza Regina** 15€

Sauce tomate, basilic, mozzarella, jambon blanc, champignons de Paris

**Pizza Belle de Saison** 17€

Crème fraîche, Mozzarella, oignons blanchis, grenaille, chèvre, miel & éclats de noix



## PLATS

**Bavette d'Aloyau de boeuf snackée** 19€


Au condiment d'échalote, poivrons confits & Xérès, jus de vin réduit, gratinée de pomme de terre à l'oignon & Cantal

**Aiguillette de truite poêlée** 19€

Poireaux fondant aux éclats de noisette et grenaille, sauce Vermouth

**Poulet bio façon Blanquette** 18€

Cuisiné façon blanquette à l'estragon, cromesquis de riz fondant aux herbes, champignons boutons

**Veggie Burger**  16€

Burger Végétal aux céréales, Cantal, sauce Biggy maison, pickles d'oignons rouges

**Eklo Burger** 17€

Bun brioché, steak haché, salade, cheddar, sauce tomate maison, confit d'oignon au xères, frites maison

**Pink Burger** 18€

Steak haché de bœuf Angus des Hauts-de-France, Cantal, poitrine fumé, sauce Biggy maison, tomate, salade

## DESSERTS

**Brie de meaux et confit de figues au vin** 8€

Miel eklo, fleur de thym, mesclun de salade

**Crème brûlée de vanille** 8€

Gousse brûlée au sucre cassonade, madeleine au miel

**Douceur de clémentine fraîche et confite** 8€

Chantilly marron vanille, cake marron rhum

**Café ou thé gourmand** 9€

Brownies, crème brûlée vanille, douceur de clémentine

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

Pizzetta margherita ou Regina ou Steak haché frites mayonnaise ou Poulet frites mayonnaise

+ Sirop à l'eau + Brownie  
 Glace vanille et sauce chocolat