

FORMULE DU JOUR

du lundi au vendredi uniquement le midi

PLAT DU JOUR 15,90€

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

PLANCHES

La p'tite fromagère 9€

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

La solo (1 personne) 9€

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

La franchouillarde 16€

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

La belle des champs 17€

Brie de Meaux, fourme d'Ambert, Comté, crottin de chèvre, noix, confiture d'abricot, salade de mesclun assaisonnée & croûtons

ACCOMPAGNEMENTS (suppl.)

Salade verte 4€

Frites maison 4€

Frites EKLO 5€

Avec éclats de Parmesan, estragon, fleur de sel

Pommes grenailles gratoussées aux herbes 5€

Légumes de saison snackés 5€

DESSERTS

Crème brûlée fève de Tonka 7€

Et tuile diaphane aux amandes

Profiteroles 8€

Sauce chocolat aux éclats de pralinés

Fraisier déstructuré 8€

Pain de gènes pistache, crèmeux Fraise, chantilly vanille mascarpone

Brie de Meaux au lait cru 8€

Confiture d'abricot, miel Eklo et fleur de thym, salade de mesclun

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 Roissy.

FAIT MAISON · PRODUITS FRAIS & DE SAISON

ENTRÉES

Gaspacho de Melon et tomates 8€

Rafrachi au basilic

Salade César traditionnelle 8€

Poulet et parmesan reggiano

Cocotte d'Asperge blanche 9€

Epinards et crottin de chèvre chaud au confit d'oignon acidulé, Asperge croustillante

Oeuf mollet Façon Mimosa 9€

Aux aromates et croûtons, chips de Jambon séché

PLATS



Nos pizzas sont disponibles uniquement le soir

Pizza Margherita 14€

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

Pizza Regina 15€

Sauce tomate, basilic, mozzarella, jambon blanc, champignon de Paris, huile d'olive

Pizza Belle de saison 17€

Sauce tomate, poivrons grillés, courgette grillés, aubergine grillée, graine de tournesol torréfié, mozzarella, roquette, burrata

Eklo Burger 16€

Buns graines, steak haché, salade, cheddar, sauce tomate maison, confit d'oignon au xéres, frites maison

Black Burger de boeuf Angus 17€

Bœuf Angus haché des Hauts de France, tomate, poitrine de porc grillée, sauce Moutarde ancienne, comté, salade iceberg

Pièce de boeuf snackée à la plancha 18€

Pommes de terre grenailles, condiments câpres, oignons, tomates confites, croûtons et herbes fines, jus réduit au vin

Cocotte de légumes mijotés 15€

Champignons, oignons, carotte, cèleri, asperge, grenaille courgette, aubergine, sarrasin et tournesol grillé crème fraîche, gratiné mozzarella, ail et basilic

Salade César traditionnelle version plat 16€

Poulet, parmesan Reggiano et Asperge Blanche

Suprême de volaille des Hauts de France 17€

Comme un Cordon Bleu, jambon, Mesclun de salade Gourmand

Filet de bar rôti 18€

Lait d'amande et citron jaune, houmous acidulé, aubergine confite

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

Pizzetta margherita ou Regina ou Steak haché + Sirop à l'eau + Brownie
frites mayonnaise ou Poulet frites mayonnaise + Glace vanille et sauce chocolat chaud


DAILY SPECIAL

Monday to Friday lunchtime only

DISH OF THE DAY 15,90€


STARTER + DISH OF THE DAY + COFFEE 19,90€
OR DISH OF THE DAY + DESSERT + COFFEE

TO SHARE


La p'tite fromagère  9€
 Brie de Meaux, fourme d'Ambert, Comté, walnuts, apricot confit, seasoned mesclun salad & croutons


La solo (1 person) 9€
 Perch sausage, country ham, Meaux brie, Comté, chips, unsalted butter


La franchouillarde 16€
 Perch sausage, country ham, Meaux brie, Comté, chips, unsalted butter


La belle des champs  17€
 Brie de Meaux, fourme d'Ambert, Comté, goat's cheese, walnuts, apricot jam, seasoned mesclun salad & croutons


SIDES (add.)

Salad  4€


Homemade fries  4€


EKLO Fries  5€
 With pieces of Parmesan, tarragon, fleur de sel


New potatoes grated with herbs  5€


Snacked seasonal vegetables  5€

DESSERTS

Tonka bean creme brulee  7€
 And sheer almond tuile

Profiteroles  8€
 Chocolate sauce with praline pieces

Deconstructed strawberry cake  8€
 Pistachio genoa bread, creamy strawberry, vanilla mascarpone whipped cream


Brie de Meaux  8€
 Apricot jam, Eklo honey and thyme flower, mesclun salad

SUSTAINABLE AND RESPONSIBLE CATERING


All dishes are homemade using fresh, seasonal produce. We favor local products from the region.
 We collect bio-waste which is recycled into compost in Roissy.

HOMEMADE · FRESH & SEASONAL PRODUCTS

STARTERS

Melon and tomato gazpacho  8€
 Refreshed with basil

Traditional Caesar salad 8€
 Chicken and Parmesan Reggiano


White Asparagus Casserole  9€
 Spinach and hot goat's cheese with tangy onion confit, crispy asparagus

Mimosa-style soft-boiled egg 9€
 With herbs and croutons, dried ham chips


DISHES



Our pizzas are only available for dinner

Pizza Margherita  14€
 Tomato sauce, basil, mozzarella, pesto, cherry tomatoes


Pizza Regina 15€
 Tomato sauce, basil, mozzarella, white ham, button mushrooms, olive oil

Pizza Belle de saison  17€
 Tomato sauce, grilled peppers, grilled zucchini, grilled eggplant, roasted sunflower seeds, mozzarella, arugula, burratina

Eklo Burger 16€
 Buns graines, steak haché, salade, cheddar, sauce tomate maison, confit d'oignon au xéres, frites maison

Black Angus Beef Burger 17€
 Ground Angus beef from Hauts de France, tomato, grilled pork belly, old mustard sauce, Comté, iceberg salad

Grilled piece of beef 18€
 New potatoes, caper condiments, onions, candied tomatoes, croutons and fine herbs, juice reduced with wine

Slow-cooked vegetable casserole  15€
 Mushrooms, onions, carrot, celery, asparagus, zucchini, eggplant, buckwheat and grilled sunflower with fresh cream, mozzarella, garlic and basil gratin

Traditional Caesar salad, dish version 16€
 Chicken, Reggiano Parmesan and White Asparagus

Poultry supreme from Hauts de France 17€
 Like a Cordon Bleu, ham, Gourmet salad mesclun

Roasted sea bass fillet 18€
 Almond milk and lemon, tangy hummus, candied eggplant

children's menu · DISH + DESSERT + DRINK · 10€ (from 3 to 12 years old)

Pizzetta margherita or Regina or Ground steak french fries mayonnaise or Chicken french fries mayonnaise + Water syrup + Brownie
 Vanilla ice cream and hot chocolate sauce