

CARTE SEMAINE

FORMULE EXPRESS MIDI

Sur place ou à emporter

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

FORMULE DU JOUR

du lundi au vendredi uniquement le midi

ENTRÉE + PLAT DU JOUR ou 16€
PLAT DU JOUR + DESSERT

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

Velouté de saison 7€

Houmous de betterave 7€
 Pois chiche, feta et oeuf mollet

Salade automnale 7€
 Mesclun, poireaux, pommes grenailles, tomates, câpres,
 olives noires, abricots secs

Salade automnale XL +5€

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

Croque végété, frites et salade **V** 13€
 Poireaux, fromage frais, champignons

Suggestion du chef 14€
 Voir ardoise ou demander au serveur

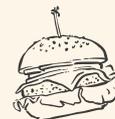
La Croustille 14€
 Au choix : la Fromagère ou la Primeur

Parmentier de poisson à la crème de moutarde 15€

Curry de légumes de saison **V** 15€
 Lentilles, carottes, poireaux, pommes de terre,
 champignons, oignons

Assiette mix Grill 200g, frites et salade 18€

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 +1€
 Double steak +3€

DESSERTS

Assiette de fromages 6€

Poire pochée du chef 6€
 Mousse de châtaigne et amandes effilées

Eklo choco 7€

Cheesecake du moment 7€

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

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

Saucisses ou steak frites ou Croque Monsieur Salade
 + Boisson au verre + Eklo choco ou glace

V Végétarien

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

Taxes et services inclus, prix en € TTC. - Allergènes disponibles sur demande - Eklo n'accepte pas les chèques

www.eklohotels.com

eklomarnelavallee

CARTE WEEK-END

Vendredi, samedi et dimanche soir

À déguster seul ou à plusieurs

FAIT MAISON · PRODUITS FRAIS & DE SAISON · LOCAL

FORMULE À 16€

Entrée + Plat
 ou
 Plat + Dessert

ENTRÉES

- Velouté de saison  6€
- Houmous de betterave  6€
 Pois chiche, betterave, feta, épices & crackers maison

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 houmous de betterave

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

- Blanquette végétarienne  12€
 Haricots blancs, pommes de terre, poireaux, carottes, champignons, oignons à la crème et au vin blanc
- Parmentier de poisson à la crème de moutarde 12€
 Pomme de terre, poireaux, carottes, oignons
- Salade automnale  12€
 Patate douce, mesclun, poireaux, pomme, noix, échalottes, vinaigre de cidre

DESSERTS

- Crème de châtaigne 6€
 Eclats d'Eklo choco, trait de caramel
- Crumble de saison 6€

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

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

 Végétarien

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