



FORMULE DU JOUR

du lundi au vendredi uniquement le midi

PLAT DU JOUR + CAFÉ 12,90€

ENTRÉE + PLAT DU JOUR ou
PLAT DU JOUR + DESSERT 15€

ENTRÉES

Options possibles

Duo de rémoulade 6€

Duo Mimosa 7€
en écailles de dragon, mayonnaise féroce et
chiffonnade de romaine à l'espagnol

Gratinée à l'oignon 7€

PIZZAS

Margherita 11€
Sauce tomate, mozzarella

Reine 12,5€
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons

Calzone 15€
Base crème, mozza, pesto, poulet, oeuf

4 Fromages 15€
Base au choix, mozzarella, chèvre, gorgonzola,
brie de Meaux St-Rémy

Suppléments +1€
Jambon/chèvre/oeuf/cheddar +2€
Brie de Meaux St-Rémy

À PARTAGER

1/2 pers 3/4 pers
Planche mixte 18€
Saucissons, 1 tartinable, sélection de fromages

Planche Charcutière 9€ 16€
Saucissons, 1 tartinable, 1 bol de chips

Planche Fromagère 9€ 16€
Sélection de fromages, 1 tartinable, 1 bol de chips

Duo de tartinables 9€

ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison 4,5€

Poêlée de haricots verts 4€

Salade 3€

RESTAURATION DURABLE ET RESPONSABLE

Nous privilégions les produits locaux en provenance de la région.
Les viandes proviennent de France et d'Île de France.
Nous collectons les biodéchets qui sont valorisés en compost
par Les Alchimistes.

FAIT MAISON · PRODUITS FRAIS & DE SAISON · LOCAL

PLATS

Suprême de pintade 17€
Sauce poulette tranchée à l'huile de persil,
écrasé de patate douce

Risotto de Frégola façon paella 15€
Gambas, moules, brunoise de chorizo, petits pois

Riz sauté aux légumes, parfum d'Asie 15€
Courgettes, duo de carottes, choux blanc, choux
kale, sauce soja

Parmentier de bœuf 17€
Jus corsé et chapelure aux herbes

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

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

Suppléments Burger +1€
Chèvre +3€
Double steak



DESSERTS

Assiette de fromages 6€

Eklo choco 7€

Crème brûlée à la fève de tonka 7€

Cheesecake aux pommes rôties, coulis de
caramel 7€

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

menu enfant · PLAT + DESSERT + BOISSON · 14€ (de 3 à 12 ans)

Pasta bolognaise ou Pizza Margherita junior +

Boisson au verre + Dessert au choix
Glace ou Eklo Choco junior



Restaurant ouvert

Déjeuner et Diner: de 12h à 14h et de 19h à 22h du lundi au vendredi.

Diner seulement: de 19h à 22h le samedi

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



DAILY SPECIAL

From Monday to Friday lunchtime only

DISH OF THE DAY + COFFEE 12,90€

STARTER + DISH OF THE DAY or
DISH OF THE DAY + DESSERT 15€

STARTERS

Available options

Remoulade duo 6€

Duo Mimosa 7€
in dragon scales, fierce mayonnaise and
Spanish romaine chiffonade

Onion gratin 7€

TO SHARE

Mixed board 18€
sausages, 1 spread, selection of cheeses

Charcutière board 9€ 16€
sausages, 1 spread, 1 bowl of chips

Cheese Board 9€ 16€
selection of cheeses, 1 spread, 1 bowl of chips

Duo of spreads 9€

PIZZAS

Margherita 11€
Tomato sauce, mozzarella

Reine 12.5€
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms

Calzone 15€
Cream base, mozza, pesto, chicken, egg

4 Cheeses 15€
Base of your choice, mozzarella, goat cheese,
gorgonzola, brie de Meaux St-Rémy

+ 1€: ham / goat's cheese / egg / cheddar
+ €2: Brie de Meaux (St Rémy)

SIDES

Fresh fries 4,5€

Fried green beans 4€

Salad 3€

SUSTAINABLE AND RESPONSIBLE CATERING

All dishes are homemade from fresh, seasonal produce. We give preference to local produce from the region. All meats come from France.

We collect bio-waste, which is composted by Les Alchimistes.

HOMEMADE · FRESH & SEASONAL PRODUCTS · LOCAL

MAIN COURSES

Suprême de pintade 17€
Sliced chicken sauce with parsley oil, mashed
sweet potato

Frégola Risotto paella style 15€
Prawns, mussels, chorizo brunoise, peas

Fried rice with vegetables, Asian flavour 15€
Zucchini, carrot duo, white cabbage, kale, soy
sauce

Beef parmentier 17€
Strong juice and herb breadcrumbs

Eklo Burger 16€
Angus beef steak, confit onions, Meaux brie, salad,
tomato, fries

Classique Burger 15€
Angus beef steak, cheddar, salad, tomato, onions,
Malossol pickles, fries

Suppléments Burger
Goat cheese +1€
Double steak +3€

DESSERTS

Cheese plate 6€

Eklo choco 7€

Crème brûlée with tonka bean 7€

Roasted apple cheesecake with caramel
coulis 7€

Homemade ice cream
1 scoop 3€, 2 scoops 5€, 3 scoops 6€

Kids menu · DISH + DESSERT + DRINK · 14€ (from 3 to 12 yo)

Pasta bolognaise or Pizza Margherita junior +
A drink glass + Choice of dessert
Ice cream or Eklo Choco junior

Restaurant Opening

Lunch & Diner : 12am-2pm & from 7pm-10pm. From Monday to Friday.

Diner only: 7pm-10pm. on Saturday

Taxes and services included, prices in € incl. VAT. - Allergens available on request - Eklo does not accept cheques.

www.eklohotels.com