

FORMULE DU JOUR

du lundi au vendredi uniquement le midi

PLAT DU JOUR	12,50€
ENTRÉE + PLAT DU JOUR	15,50€
ENTRÉE + PLAT DU JOUR + DOUCEUR	19€

FAIT MAISON · PRODUITS FRAIS & DE SAISON

ENTRÉES

Rouleaux de légumes sauce sésame	6€
Gaspacho de tomate et basilic	6€
Gravelax de truite aux herbes & agrumes	7€
Salade de pêches, burrata et pesto	8€

PIZZAS

uniquement le soir

Margherita	12€
sauce tomate, mozzarella	
Légumes de soleil	13€
sauce tomate, mozzarella, poivrons, courgettes, aubergines, champignons	
Regina	14€
sauce tomate, jambon, mozzarella, parmesan, roquette, champignons	
Napolitaine	15€
sauce tomate, mozzarella, anchois, olives	

GARNITURE

Salade verte	4€
Frites maison	5€

À PARTAGER

RESTAURATION DURABLE ET RESPONSABLE

La viande bovine est d'origine Nouvelle Aquitaine.

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 Bordeaux par BicyCompost.

Planche de fromages	11€
Planche de charcuterie	12€
Trio de mezzes et pain pita maison	15€
Caviar aubergines, tzatziki, patatas bravas	

PLATS



Quesadillas aux haricots rouges, légumes & cheddar	14€
Salade de lentille corail et feta au zaatar	15€
tomates, concombre, oignons, radis, poivrons	
Tartare de boeuf au couteau & frites	16€
cornichons, câpre, échalotes, moutarde, œuf	
Eklo Burger	17€
steak de bœuf, oignons caramélisés, tomate, fromage Tomme d'Aquitaine, frites	
Salade César	18€
salade, poulet, tomates cerises, parmesan, croustons, sauce César	
Dos de Cabillaud à la provençale	20€
courgettes, aubergines, pistou d'herbes frais, sauce vierge	

DESSERTS

Crème brûlée vanille, fève de tonka	6€
Tiramisu	7€
Café gourmand	7€
Tartelette fruits de saison et amande	8€

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

Steak haché ou Poulet croustillant
accompagné de frites ou salade
+ Dessert au choix
Brownie ou fruit