eklo Bordeaux

NOS ENGAGEMENTS POUR UNE RESTAURATION DURABLE ET RESPONSABLE

Tous les plats sont faits maison à partir de produits frais et de saison. Nous privilégions les circuits courts et les produits locaux en provenance de la région. Les légumes sont cultivés en Gironde à moins de 100kms.
Nous collectons les biodéchets qui sont valorisés en compost à Bordeaux.

FAIT MAISON

V Végétarien

à Partager

Planche mixte pour 4 personnes	20€
Saucisson catalan entier	6€
Panier de frites	4€

Entrées

Velouté de légumes du marché, V Pain à l'ail, concassé de noisettes	8€
Œuf mollet V et fricassée de champignons	8€

Garniture

Panier de frites maison	4€
Légumes de saison	4€
Salade verte	3€

Plats

Pièce du boucher Accompagnée de frites, oignons confits, sauce au poivre	16€
Eklo Burger Pain artisanal Bun'sBaker, steak 180g, cheddar, tomates, oignons confits, sauce burger, frites fraiches maison	14€
Poké Bowl au poulet Riz, poulet mariné, choux rouges, petits pois, pommes, pousses de soja	14€
Patates douces rôties V Lamelles de courgettes et yaourt à l'ail	14€

Pizzas

Uniquement le soir

Margherita V Coulis de tomates fait maison, mozzarella, parmesan	11€
Trois fromages V Coulis de tomates fait maison, mozzarella, chèvre, gorgonzola	12€
Automnale V Mozzarella, gorgonzola et figues sèches	13€

PRODUITS FRAIS & DE SAISON

Desserts

Crumble aux pommes et caramel	6€
Viennois chocolat au lait et chantilly	6€

Menu enfant

De 3 à 12 ans

Plat + Dessert + Boisson

Mini Burger au cheddar ou **Poisson du jour** ou **Steak haché**

(Les plats sont accompagnés de frites ou légumes)

Dessert au choix
Gâteau chocolat ou fruit ou yaourt nature

9€

Restaurant ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 22h sauf le samedi et dimanche soir
Brunch le dimanche de 11h30 à 14h30 sur réservation.

Taxes et services inclus, prix en € TTC. - Allergènes disponibles sur demande - Eklo n'accepte pas les chèques
10 rue de la Gare d'Orléans 33100 Bordeaux - Tél : 0535545254 - ekloresto@eklohotels.com - www.eklohotels.com @eklo.officiel

eklo Bordeaux

OUR COMMITMENTS FOR A SUSTAINABLE AND RESPONSIBLE

All dishes are home-made from fresh and seasonal products. We privilege short circuits and local products from the region. The vegetables are grown in Gironde at less than 100kms.
We collect bio-waste which is valorized into compost in Bordeaux.

HOMEMADE

V Vegetarian

To Share

Mixed board for 4 persons	20€
Catalan dry sausage	6€
Basket of french fries	4€

Main Courses

Butcher's piece 16€
With french fries, confit onions and pepper sauce

Eklo Burger 14€
Fresh bun from Bun'sBaker, steak 180g, cheddar, tomatoes, confit onions, burger sauce, fresh french fries

Chicken Poke Bowl 14€
Rice, chicken, red cabbage, peas, apple, soy sprouts

Roasted sweet potatoes V 14€
Zucchini slices and garlic yoghurt

Pizzas

Only for dinner

Margherita V 11€
Homemade tomato sauce, mozzarella, parmesan

Trois fromages V 12€
Homemade tomato sauce, mozzarella, goat cheese, gorgonzola

Autumn V 13€
Cream base, mozzarella, gorgonzola and dried figs

Starters

Fresh vegetables soup, V 8€
Garlic bread, hazelnuts crushed

Soft-boiled egg, V 8€
and mushrooms fricassee

Desserts

Apple crumble with caramel	6€
Milk chocolate viennese with whipped cream	6€

FRESH & SEASONAL FOOD

Garniture

Basket of homemade French fries	4€
Seasonal vegetables	4€
Green salad	3€

Kid's Menu

3-12 yo

Main course + Dessert + Drink

Mini Cheddar Burger or **Fish** ou **Minced Steak**

(Served with french fries or vegetables)

Dessert of your choice
Chocolate cake, fruit or yoghurt

9€

Restaurant open every day from noon to 2pm and from 7pm to 10pm except Saturday and Sunday evenings
Brunch on Sundays from 11:30 am to 2:30 pm on reservation.

Taxes and services included, prices in € TTC. - Allergens available upon request - Eklo does not accept checks

10 rue de la Gare d'Orléans 33100 Bordeaux - Tél : 0535545254 - ekloresto@eklohotels.com - www.eklohotels.com @eklobordeaux