

Bienvenue à Eklo Toulouse

Welcome to Eklo Toulouse

Café - Maison SASSIER

Mathieu Sassier vit son café comme un viticulteur amoureux de ses vignes. Ce passionné a installé son atelier de torréfaction au cœur du Grand Marché de Toulouse. Chaque grain est choisi en fonction de sa haute notation attribuée par la Speciality Coffee Association. Mathieu Sassier makes his coffee like a winegrower in love with his vines. This passionate man has set up his roasting workshop in the heart of the Grand Marché in Toulouse. Each bean is chosen according to its high rating from the Speciality Coffee Association.

Thé - Tea'magine

Tea'magine est l'esprit d'une créatrice de thés et d'infusions passionnée par la nature. Elle ose de savants mélanges pour sublimer cette boisson millénaire. Elle travaille uniquement avec des produits issus de l'agriculture biologique et sans ajout d'arôme.

Tea'magine is the spirit of a tea and infusion creator who is passionate about nature. With playfulness, she dares to create clever blends to sublimate this ancient drink. She works only with products from organic farming and without added flavoring.

Bières des régions Regional beers

Bières Des Régions est une coopérative de producteurs de bières artisanales régionales. Le catalogue de bières sélectionnées par la coopérative représente la diversité d'univers du tissu brassicole local tout en valorisant les savoir-faire régionaux.

Bières Des Régions is a cooperative of producers of regional craft beers. The catalog of beers selected by the cooperative represents the diversity of the local brewing fabric while promoting regional savoir-faire.

Les arrangeurs français

Le petit verre d'Armagnac est une tradition chez nous et une fin de repas de fête ne va pas sans lui. Le rhum arrangé se croyait assez rusé pour lui piquer la vedette mais Les Arrangeurs Français n'aiment pas les jalousies. Ils mirent donc la main à l'alambic et rétablirent l'égalité entre les deux compères en leur offrant les fruits et épices qu'ils méritent en respectant la nature.

The small glass of Armagnac is a tradition in our country and the end of a festive meal cannot go without it. The arranged rum thought he was clever enough to steal the show, but Les Arrangeurs Français do not like jealousy. So, they put their hands on the alembic and restored equality between the two companions by offering them the fruits and spices they deserve while respecting nature.

[Armagnac et Rhum](#)

Nous travaillons avec un Armagnac Bio rond et généreux, issu d'un domaine landais du Bas-Armagnac AOC respectant la biodiversité. Notre rhum aux saveurs tropicales provient du Paraguay, berceau mondial du rhum biologique.

We work with a round and generous organic Armagnac, from an estate in the Landes region of Bas-Armagnac AOC, respecting biodiversity. Our rum with tropical flavors comes from Paraguay, the world cradle of organic rum.

[Straw Bale Distillerie](#)

Nichée sur les coteaux du frontonnais aux portes de Toulouse, Straw Bale est une distillerie bio qui élabore des spiritueux dans la pure tradition artisanale. Le projet est simple : retourner aux sources des meilleurs spiritueux, sans artifices, colorants, ou arômes artificiels; et sélectionner les matières premières en travaillant avec des agriculteurs bio.

Located on the hillsides of the Frontonnais region near Toulouse, Straw Bale is an organic distillery that produces spirits in the pure artisanal tradition. The project is simple: return to the sources of the best spirits, without artifices, colorings or artificial flavors; and to select the raw materials by working with organic farmers.

[Distillerie Castan](#)

Première Distillerie de Malt en région Occitanie. L'orge est cultivée par la famille Castan. Brassage, distillation et vieillissement sont réalisés à la Distillerie Castan, implantée au cœur des Bastides Albigeoises.

First Malt Distillery in the Occitanie region. The barley is cultivated by the Castan family. Brewing, distillation and aging are carried out at the Castan Distillery, located in the heart of the Bastides Albigeoises.



Thé ou Café?

Espresso.....	1.80€
Double Espresso	2.50€
Noisette.....	1.90€
Café Macchiato.....	3€
Café frappé.....	5,50€

Au choix : nature, vanille, noisette, caramel

Ice Coffee of your choice : plain, vanilla, hazelnut, caramel

Décaféiné.....	2€
Chocolat chaud	3€
Thé.....	2€

Earl Grey, thé à la menthe (mint tea), thé vert citron (lemon green tea)


Soft

Carafe CASTALIE - 75cl.....	2€
<i>Eau pétillante filtrée - Sparkling water</i>	
Tonic Schweppes Hibiscus.....	4,50€
Tonic Schweppes pink pepper.....	4,50€
La French tonic.....	4,50€
La French Ginger Beer.....	4,50€
Schweppes Ginger Ale.....	4,50€
Coca Cola / Coca cola zéro - 25cl.....	2,50€
Limonade.....	2,50€
Jus - 25cl.....	2,50€
<i>(Orange / Pomme / Ananas / Nectar d'abricot / Nectar de framboise / Nectar de pamplemousse)</i>	
<i>(Orange / Apple / Pineapple / Apricot nectar / Raspberry nectar / Grapefruit nectar)</i>	

HAPPY HOURS

**-30% sur les bières et les cocktails
17h30- 19h30 Du Lundi au Jeudi**

Tapas

Nachos Bœuf	12€
<i>Tortilla de maïs servis avec bœuf braisé en chili, sauce cheddar, sour cream et guacamole de petit pois</i>	
<i>Corn tortilla served with braised beef in chili, cheddar sauce, sour cream and pea guacamole</i>	
Nachos option végétarienne 	10€
<i>Sans bœuf - Without beef</i>	
Terrines de la ferme du Merle	6€
<i>Foie de volaille ou poulet curry ou poulet au thym - Pot de 200g</i>	
<i>Chicken liver or chicken curry or chicken with thyme - 200g jar</i>	

Cocktail

Eklojito	8€
Rhum, citron vert, menthe, sirop de canne <i>Rhum, lime, mint, cane syrup</i>	
Caïpirinha	9€
Cachaça, citron vert, sirop de canne <i>Cachaça, lime, cane syrup</i>	
Espresso Martini	9€
Vodka, kalhua, espresso	
Le Pardi	9€
Spritz Occitan	
Toulouse Mule	8€
Vodka, citron vert, ginger beer, sirop de violette <i>Vodka, lime, ginger beer, violet syrup</i>	
Gin Basil Smach	8€
Gin, basilic, citron, sirop de sucre <i>Gin, basil, lemon, sugar syrup</i>	
Cocktail Eklo	9€
Vodka, jus de tomate, basilic, citron, sirop de concombre <i>Vodka, tomato juice, basil, lemon, cucumber syrup</i>	
Gascon'gas	9€
Armagnac, grenadine, schweppes agrumes <i>Armagnac, grenadine, citrus schweppes</i>	

Mocktail

Thé Glacé: Thé, gingembre, jus d'abricot, citron, sirop de pêche
Tea, ginger, apricot juice, lemon, peach syrup

Détox: Pamplemousse, ananas, menthe, citron, sirop de concombre, eau gazeuse
Grapefruit, pineapple, mint, lemon, cucumber syrup, sparkling water

6€

Bière

BRASSERIE LA SEILLONE

	25cl	50cl
La Sortilège, blonde	3.50€	6.50€
La Stupéfiante, blanche	4.50€	8.50€

BRASSERIE LA CABANNE

Selva IPA	25cl	50cl
	5€	9,50€

BRASSERIE ANDUZ

Ambré	25cl	50cl
	4€	7,50€

Vin

ROUGE

	Verre 12,5cl	Btl 75cl
Le Bihan – L'aimé Chai	4€	22€
<i>Côte du Duras – Bio</i>		
Domaine Guilhem	4€	22€
<i>N116 – IGP Pays d'OC – Bio sans sulfite</i>		
Domaine Plaisance		23€
<i>Penavayre – AOP Fronton</i>		
Bastide St Loup		23€
<i>Le Pic Rouge – AOP Pic St Loup</i>		

BLANC

Domaine La Gardelle	4.50€	19.50€
<i>« Castan » Bio – As camp AOC Gaillac</i>		
Domaine Tariquet	6.50€	25€
<i>Première Grives – Moelleux Côte de Gascogne</i>		
Domaine Tariquet		25€
<i>Réserve 2020 – côte de Gascogne</i>		
Domaine Cahaupe		30€
<i>2019 – Jurançon</i>		

ROSÉ

Cellier du Pic Gris de Grenache	4€	19,50€
<i>IGP Pays d'Oc</i>		
Domaine Plaisance Penavayre		26€
<i>AOP Fronton – Bio</i>		

EFFERVESCENT

Domaine Tariquet		32€
<i>L'entracte Brut Nature – Côte de Gascogne</i>		

APERITIF

Kina karo	4€
Martini	3,50€
<i>(Rosso / Rosato / Bianco / Extra Dry)</i>	
Campari	4,50€
Pink Pastaga	5€

Digestif

WHISKY

Les Français

Single Cask 14€

Distillerie Castan - Bio

Berbie 9€

Distillerie Castan - Bio

Les Ecossais

Glenlivet 5€

Cardhu 7€

LES ARRANGES

Les Rhums

Citron vert gingembre - Lime ginger 6,50€

Fruit de la passion - Passion fruit 6,50€

Ananas vanille - Pineapple vanilla 6,50€

Menthe chocolat - Mint chocolate 6,50€

Framboise fève de cacao - Raspberry Cocoa bean 6,50€

Les Armagnacs

Prune piment d'Espellette - Plum chilli pepper of Espellette 7,50€

Café vanille - Coffee vanilla 7,50€

Poire gingembre - Pear ginger 7,50€

Poire du timut - Pear of Timut

GIN

Les Français

The Knifemaker 6,50€

Distillerie Straw Bale - Bio

Five O'clock 6,50€

Distillerie Straw Bale - Bio

1920 7€

Distillerie Straw Bale - Bio

The Islands Spicy Gin 9€

Distillerie Bows

The Islands Orginal 7,50€

Distillerie Bows

Gin Organic Spirit 7€

Distillerie Castan - Bio

Les Britanniques

Hendricks 7€

Tanqueray 3,50€

SPIRITUEUX

Haze Vodka Biarritz.....	5€
Absolut Vodka.....	3€
Cachaça Leblon.....	7€
Cachaça Janeiro.....	7€
Tequila Camino.....	4,50€
Rhum St James Blanc.....	4,50€
Rhum St James Ambré.....	4,50€
Bacardi Carta Oro.....	5€

LIQUEURS

Baileys.....	5,50€
Armagnac VS.....	5,50€
Jet 27.....	5,50€
Jet 31.....	5,50€
Blanche d'armagnac.....	6€
Cointreau.....	6,50€
Ratafia de Jurançon.....	6€
Kalhua.....	6,50€