

FORMULE

DU JOUR du lundi au vendredi, midi uniquement

PLAT DU JOUR 15,90€

ENTRÉE + PLAT DU JOUR + CAFÉ 19,90€
OU PLAT DU JOUR + DESSERT + CAFÉ

CUISINE MAISON ET DE SAISON

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 Roissy.

ENTRÉES

Salade Automnale de Chicon  8€
Potimarron rôti, betterave au Pistou de courge et fourme d'Ambert

Velouté de Potiron  8€
Aux éclats de marrons et agrumes

Tartine de crottin de chèvre  9€
Chutney de poire, miel eklo, noix

Oeuf bio Parfait à la crème de champignon 9€
Confit de canard, pommes de terre, comté

PLANCHES

La p'tite fromagère  9€
Brie de Meaux, fourme d'Ambert, Comté, noix, confit de figue, salade assaisonnée & croûtons

La solo (1 personne) 9€
Saucisse perche, jambon de pays, terrine de campagne, brie de Meaux, Comté, chips, beurre doux, cornichons

La franchouillarde 17€
Saucisse perche, jambon de pays, terrine de campagne, brie de Meaux, Comté, chips, beurre doux et cornichons

La belle des champs  17€
Brie de Meaux, fourme d'Ambert, Comté, crottin de chèvre, noix, confit de figue, salade assaisonnée & croûtons

ACCOMPAGNEMENTS

Salade verte 4€

Frites maison 4€

Frites EKLO 5€
Avec éclats de Parmesan, estragon, fleur de sel

Pommes de terre grenaille aux champignons 5€

Légumes de saison 5€

FAIT MAISON · PRODUITS FRAIS & DE SAISON

PIZZAS

Uniquement le soir

Pizza Margherita  14€
Sauce tomate, basilic, mozzarella, trait de pistou, tomates cerises

Pizza Regina 15€
Sauce tomate, basilic, mozzarella, jambon blanc, champignons de Paris

Pizza Belle de Saison 17€
Sauce tomate, mozzarella, potimarron, crottin de chèvre, graine de courge, roquette



PLATS

Bavette d'Aloyau de boeuf snackée à la plancha 19€
Pommes de terre grenaille aux champignons et aromates, sauce au poivre noir

Suprême de poulet fermier simplement Rôti 18€
Garniture façon cocotte grand-mère, jus au vin jaune

Lieu noir rôti au sel de cèpes et noix 18€
Mousseline de Panais au salpicon de céleri et aromates

Veggie Burger  16€
Burger Végétal aux céréales, champignons, tomme Grise au confit d'oignon et xérès

Eklo Burger 17€
Buns graines, steak haché, salade, cheddar, sauce tomate maison, confit d'oignon au xérès, frites maison

Black Burger 18€
Steak haché de bœuf Angus des Hauts-de-France, tomate, poitrine fumé, sauce Moutarde ancienne, tomme grise de Montagne, salade

DESSERTS

Brie de meaux et confit de figes au vin 8€
Miel eklo, fleur de thym, salade

Crème brûlée Spéculoos 8€

Mousse au chocolat noire intense 8€
Eclats de brownies aux fruits secs torréfiés

Crumble aux pommes, confit de figes et amandes 9€

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

Pizzetta margherita ou Regina ou Steak haché frites mayonnaise ou Poulet frites mayonnaise

+ Sirop à l'eau + Brownie
Glace vanille et sauce chocolat