

Suggestions du chef

DEMANDER L'ARDOISE

VOLAILLE DU MOMENT	16€
POISSON DU MOMENT	16€
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS V	14€

Entrées

Velouté de Butternut, V	6€
espuma de curry et noisettes torréfiées	
Œuf cocotte à la forestière	7€
Accompagné de salade	

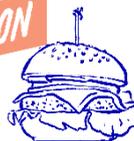
Pizzas

Margherita V	10€
Coulis de tomates, mozzarella, origan	
Forestière	11€
Coulis de tomate, mozzarella, champignons de Paris	
Reine	12€
Coulis de tomate, mozzarella, champignons et Jambon de Paris	
Italienne	14€
Coulis de tomates, mozzarella, jambon sec, tomates cerise et roquette	
4 fromages du 77 V	15€
Coulis de tomates, mozzarella, gorgonzola, chèvre et brie de Meaux	
Tartiflette	14€
Crème fraîche, reblochon, pommes de terre, oignons et lardons	

PRODUITS FRAIS & DE SAISON

FAIT MAISON

Burgers



Servis avec des frites

Eklo Burger	14€
Steak de bœuf, cheddar, oignons rouges confits, salade & tomate	
Briard Burger	15€
Steak de bœuf, oignons rouges confits, brie de Meaux, salade et tomate	

Accompagnements

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

à Partager

Planche mixte	12€
3 charcuteries & 3 Fromages	
Camembert Rôti au miel et thym	10€
Accompagné de salade	
Recettes à tartiner SuperProducteur bio et artisanales	7€
Rillettes de porc ou de poulet	
Crème pois chiches, crème poivrons	
Crème d'olives noires ou vertes	
So Chips	4€
Saveurs aux choix - sur demande	

Fromages & Desserts

Assiette de fromages	6€
Crumble aux fruits de saison	5€
Crème brûlée du moment	5€
Brownie chocolat crème anglaise	6€
Glaces artisanales	5€
Parfum aux choix pot de 140 ml	

Notre Epicerie

100% LOCAL

Miel Eklo 250g	5€
Production des ruches d'Eklo Lille	
Tablette de chocolat Valrhona	3,50€
Blanc / Au lait / Noir 70g	
Café de Meaux 250g	6€
En grain ou moulu	
Moutarde de Meaux 100g	4€

Menu enfant

12€

Plat + Dessert + Boisson

Steak frites ou Pizza Margherita
Dessert au choix à la carte

1 boisson au choix
Sirop, diablo, jus de fruits ou soda

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.

V Végétarien