

FORMULE DU JOUR

du lundi au vendredi uniquement le midi

PLAT DU JOUR 11,50€

**ENTRÉE + PLAT DU JOUR OU
PLAT DU JOUR + DESSERT** 14,50€

ENTRÉE + PLAT DU JOUR + DESSERT 17,50€

FAIT MAISON • PRODUITS FRAIS & DE SAISON

À PARTAGER

Planche de charcuterie OU fromage 17€

Planche Mixte 17€

Suggestion grignotage 6€
(demandez à notre équipe)

ENTRÉES

Caviar d'aubergine, oeuf mollet 6€
Crème de sésame

Velouté fraîcheur aux amandes V 6€
Mousse de faisselle

Maquereau à l'escabèche V 6€

Rillettes de canard 6€

EXTRAS

Panier de frites maison V 4€

Légumes de saison crus & cuits V 4€

Salade verte V 4€

PLATS



Pièce du boucher (environ 250 gr) 17€
Viande du moment, salade & frites maison

Eklo Burger 15€
Buns maison, steak haché, sauce burger façon romesco, oignons rouges, tomates, cantal & frites maison

Tomates anciennes, chèvre frais 14€
condimenté
Pistou, crumble au vieux cantal

Congre comme un grand aioli V 16€
pavé de congre au court bouillon, légumes de saison crus et cuits, sauce aioli

Spaetzel épinard, chèvre frais et pistou 15€

Tartare de bœuf au couteau 16€
Frites et salade

Sando à la française 15€
Pain shokupan maison, échine de porc fumée croustillante, légumes marinés, mayo fumée et pickles

Salade César 16€
Salade, poulet pané maison, sauce césar maison, copeaux de parmesan, œuf mollet et croûtons

DESSERTS

Velouté de fraise glace yaourt 6€

Parfait glacé au miel 6€

Crème de rose, framboises et meringue acidulée 6€

Tartelette chocolat caramel 6€

Café gourmand 5€

menu enfant

• PLAT + DESSERT + BOISSON • 10€ (de 3 à 12 ans)

Plat au choix + Dessert au choix

Mini burger ou Spaetzel au pistou

Fruits de saison ou Moelleux au chocolat
ou Velouté de fraise