

eklo

V Végétarien

Formule du Jour

DU LUNDI AU
VENDREDI
UNIQUEMENT LE MIDI

PLAT DU JOUR + CAFÉ 9,90€
PLAT DU JOUR + DESSERT + CAFÉ ... 12,90€

Menu 21€

ENTRÉE + PLAT
+ DESSERT

Tartine ou Croustilles
Onglet ou Esturgeon
Brioche perdue ou Coulant
au chocolat

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.

Nous collectons les biodéchets qui sont valorisés en compost à Bordeaux par Les Détritivores.

FAIT MAISON



à Partager

- Planche mixte** 12€
Saucisson et chorizo basque du domaine d'Abotia, jambon de pays, rillettes de canard, fromage de brebis et comté
- Planche Végé** V 9€
Houmous, tapenade d'olive verte, tapenade de tomates séchées « fait maison », légumes croquants, pain à l'ail et huile d'olive

Entrées

- Œuf poché, crème de topinambours truffé, mouillette à l'ail** 7€
- Croustillant reblochon au magret fumé** 7€
- Tartine Jambon blanc, chèvre miel et figue** 7€
- Croustilles de champignons, V girolles, coulis de patate douce** 7€

Menu enfant

Plat + Dessert + Boisson

Mini Burger au cheddar ou Saumon grillé ou Steak haché

(Les plats sont accompagnés de frites ou légumes)

Dessert au choix

Gâteau chocolat ou fruit ou yaourt basque

9€

Plats

- Onglet de bœuf grillé, échalotes confites** 14€
Frites maison
- Quasi de veau grillé** 15€
Jus aux figues, purée de patate douce des Landes
- Dos d'esturgeon rôti au beurre blanc safrané** 15€
Chou-fleur violet en fleurette
- Poke bowl au saumon** 14€
- Butternut de Marmande rôti V** 12€
Farcis aux légumes d'automne (champignons, butternut, patate douce)

Pizzas

- Margherita V** 10€
Coulis de tomates fait maison, mozzarella, parmesan
- Chèvre, miel, jambon** 11€
Crème fraîche épaisse, crottin de chèvre, mozzarella, jambon blanc
- Proscuitto** 12€
Coulis de tomates fait maison, jambon cru, mozzarella, parmesan, ail
- Truffée** 15€
Crème fraîche à la tartuffata, jambon Serrano, Scamorza, mozzarella, roquette
- Végé V** 10€
Coulis de tomates, courgettes, aubergines et poivrons grillés, mozzarella, parmesan, roquette

Burgers

Les pains burgers sont artisanaux, fabriqués par Bun's Baker, un artisan boulanger bien connu des bordelais

Servi avec des frites

- Eklo Burger** 14€
Steak 180g, cheddar, cornichons, tomates, oignons confits, sauce burger
- Burger Landais** 15€
Steak de canard, crème de chorizo, tomme de brebis
- Bun's Végé V** 14€
Pain noir, steak végétal fait maison, ketchup de betterave, chou blanc rapé

Desserts

- Brioche perdue** 5€
Et sa glace artisanale vanille bio sauce caramel
- Poire rôtie au miel sauce chocolat** 5€
Glace artisanale vanille bio et tuile aux amandes
- Crème brûlée** 5€
Coulant chocolat 6€
Café gourmand 7€
- Glaces artisanales bio (3 boules)** 7€
Parfum aux choix : vanille, chocolat noir, caramel beurre salé, citron, framboise

PRODUITS FRAIS
& DE SAISON

Restaurant ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 22h - Brunch le dimanche de 11h30 à 14h30

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