

### Formule du Jour

DU LUNDI AU  
VENDREDI  
UNIQUEMENT LE MIDI

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

### 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. Les légumes sont cultivés en Gironde à moins de 100kms. Nous collectons les biodéchets qui sont valorisés en compost à Bordeaux par Les Détritivores.



## 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 veggie** V 9€  
Houmous, tapenade d'olive verte, tapenade de tomates séchées « fait maison », légumes croquants, pain à l'ail et huile d'olive

**Reblochon AOP** 12€  
Cuit au four, jambon de pays, pain de campagne et cornichons

## Entrées

**Gravelax de saumon** 7€  
fait maison à la betterave

**Reblochon AOP** 7€  
Cuit au four, jambon de pays, pain de campagne et cornichons

**Œuf bio plein air croustillant** V 7€  
épinard au beurre & crème de Cantal AOP

## Garniture

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

## Plats

**Eklo Burger** 14€  
Pain artisanal Bun'sBaker, steak 180g, cheddar, cornichons, tomates, oignons confits, sauce burger, frites fraîches maison

**Cœur de Rumsteak grillé** 15€  
origine France et frites fraîches maison

**Confit de canard IGP Sud Ouest** 14€  
pommes de terre sautées et champignons

**Retour de pêche**, carottes rôties et mousseline de pomme de terre maison 15€

**Poke bowl au saumon** 14€  
riz, saumon gravelax maison, kiwi origine France, carottes râpées, radis, betterave

**Assiette veggie** V 11€  
légumes d'antan rôtis accompagnés de quinoa

## Pizzas

**Margherita** V 10€  
Coulis de tomates fait maison, mozzarella, parmesan

**Chèvre, miel, jambon** 11€  
Crème fraîche épaisse, crottin de chèvre, mozzarella, jambon blanc

**Burrata** 12€  
Coulis de tomates fait maison, jambon de Parme, mozzarella, burrata fraîche, roquette

**Saumon** 11€  
Crème fraîche épaisse, saumon, mozzarella, aneth

## PRODUITS FRAIS & DE SAISON

## Desserts

**Profiteroles maison** 6€  
glace vanille, sauce chocolat et chantilly

**Tarte tatin maison** 5€  
et sa crème d'Isigny

**Pain perdu** 5€  
et sa glace vanille sauce caramel

## Menu enfant

De 3 à 12 ans

Plat + Dessert + Boisson

Mini Burger ou Saumon ou Steak  
au cheddar grillé haché

(Les plats sont accompagnés de frites ou légumes)

Dessert au choix

Gâteau chocolat ou fruit ou yaourt nature

# 9€

Restaurant ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 22h sauf le samedi  
Brunch le dimanche de 11h30 à 14h30 sur réservation.