

## Formule du Jour

DEMANDER L'ARDOISE  
Midi uniquement

PLAT DU JOUR + CAFE 12,90€

## PRODUITS FRAIS & DE SAISON

## Entrées

- Gaspacho de petits pois, V 6€  
Espuma à la menthe
- Oeuf mollet à la Florentine V 7€  
A base d'épinard
- Salade de Quinoa V 7€  
Féta, betterave, roquette, oignons rouges et tuile de graines de lin En plat +6€



## Burgers

Servi 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

## Pizzas

- Margherita V 10€  
Sauce tomate, mozzarella, origan
- Reine 12€  
Sauce tomate, mozzarella, champignons et Jambon de Paris
- Italienne 14€  
Sauce tomate, mozzarella, jambon sec, tomates cerises et roquette
- 4 fromages du 77 V 15€  
Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre et brie de Meaux
- Poulette 14€  
Crème fraîche, mozzarella, volaille, chèvre, miel, tomates cerises & roquette

FAIT MAISON

## Plats

- Risotto aux asperges V 14€
- Salade Parisienne 12€  
Jambon, emmental, œuf, tomates cerises
- Filet de Daurade 16€  
Mousseline de carottes et ses légumes
- Suprême de volaille 16€  
Mousseline de carottes et ses légumes

## Accompagnements

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

## à Partager

- Planche mixte 12€  
3 charcuteries & 3 Fromages
- Planche Printanière V 12€  
Trio de tartinables (olives noires ou olives vertes/pois chiche/poivrons)
- Recettes à tartiner SuperProducteur bio et artisanales 7€  
Rillettes de: porc / poulet / canard / maquereau  
Crème de: poivrons / aubergines / olives noires ou vertes
- So Chips 4€  
Saveurs aux choix

## Fromages & Desserts

- Assiette de fromages 6€
- Pana Cotta aux fruits rouges 5€
- Crème brûlée du moment 5€
- Tarte au chocolat et caramel 6€
- Glaces artisanales 5€  
Parfum aux choix pot de 140 ml

## Notre Epicerie

100% LOCAL

- Miel des ruches de Eklo Lille 7€
- Mini Cookies Michel et Augustin 4,5€  
Pépites 2 chocolats 150g
- Tablette Choco Michel et Augustin 3€  
Chocolat / Caramel 73g
- Risotto Poulet/Champignon 240g 9€
- Lasagne Poireaux/Chèvre 230g 9€
- Cheesecake Caramel 120g 4,5€

## Menu enfant

Plat + Dessert + Boisson

Steak frites ou Pizza Margherita

Dessert au choix à la carte

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

12€

## 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

Daily Special

ASK THE BLACKBOARD  
Only for the lunch

DISH OF THE DAY+ A COFFEE 12,90€

FRESH & SEASONAL FOOD

To Share

- Platers of cheese & meat 12€  
*3 pieces of chesses and 3 pieces of meats*
- Veggy spring plater's **v** 12€  
*3 Spready flavors: de tartinables (black olives or green olives/chickpeas/peppers )*
- SuperProducteur Organic Artisanal Spread 7€  
*Flavours : Pork, Chicken, Duck, Mackerel, Peppers, Black or Green Olives*
- So Chips 4€  
*Crisps, Ask our flavours*

## Starters

- Gazpacho of green peas, **v** 6€  
*With mint espuma*
- Egg « mollet » à la Florentine **v** 7€  
*Yolk liquid napped with spinach and bechamel sauce*
- Quinoa Salad **v** 7€  
*Fêta cheese, beetroot, red onions, salad (arugula) and flax seeds biscuit* *Dish +6€*



## Burgers

Served with French fries

- Eklo Burger 14€  
*Beef patty, cheddar, tomato, caramelized onions & salad*
- Briard Burger 15€  
*Beef patty, Brie de Meaux, tomato, salad & mustard from Meaux-*

## Cheese & Desserts

- Chesse plate 6€
- Pana Cotta with red fruits topping 5€
- Our Chef's Crème Brulée 5€
- Tart of chocolate and caramel 6€
- Artisanal Ice Cream 5€  
*In small bucket of 140ml - ask our flavours*

## Pizzas

HOMEMADE

- Margherita **v** 10€  
*Tomato base, mozzarella & oregano*
- Reine 12€  
*Tomato base, mozzarella, ham, mushrooms & oregano*
- Italienne 14€  
*Tomato base, mozzarella, dry ham, cherry tomatoes and salad (arugula)*
- 4 fromages du 77 **v** 15€  
*Tomato base, mozzarella, blue cheese, goat cheese & brie de Meaux cheese*
- Poulette 14€  
*Sour cream base, mozzarella cheese, Chicken, goat cheese, honey, cherry tomatoes and salad (arugula)*

## Main Courses

- Asparagus Risotto **v** 14€
- French Salad 12€  
*Ham, emmental cheese, eggs, cherry tomatoes*
- Fillet of Sea Bream 16€  
*Mashed carott with seasonal vegetables*
- Supreme of Chicken 16€  
*Mashed carott with seasonal vegetable*

## Side Dishes

- Homemade Fries 3€
- Seasonal vegetables 4€
- Green Salad 3€

## Our grocery

100% LOCAL

- Eklo's Honey Lille 7€
- Mini Cookies Michel et Augustin 4,5€  
*2 chocolate chips - 150g*
- Choco bar Michel et Augustin 3€  
*Chocolate & Caramel - 73g*
- Chicken & Mushroom Risotto -240g 9€
- Lasagne of leeks & Goat-230g 9€
- Caramel Cheesecake-120g 4,5€

### OUR COMMITMENTS FOR A SUSTAINABLE AND RESPONSIBLE

All dishes are homemade from fresh & seasonal product. We favor local products from Ile de France.

**v** Vegetarian

## Kid's Menu

Main Course + Drink + Desert +

Steak with French fries **or** Margherita Pizza

Desert « A la Carte »  
Detail on demand

1 Drink au choix  
Sirop, diabolo, Fruit juice or soda

12€