



RESTAURATION DURABLE ET RESPONSABLE

Nous privilégions les produits locaux en provenance de la région.

Les viandes proviennent de France et d'Île de France.

Nous collectons les biodéchets qui sont valorisés en compost par Les Alchimistes.

1 à 2 pers 3 à 4 pers

FORMULE DU JOUR

du mardi au vendredi uniquement le midi

PLAT DU JOUR + CAFÉ 12,90€

PLAT DU JOUR +
ENTRÉE OU DESSERT À LA CARTE 15€

à partager

Planche mixte	18€
saucissons, 1 tartinable, sélection de fromages	
Planche Charcutière	9€ 16€
saucissons, 1 tartinable, 1 bol de chips	
Planche Fromagère V	9€ 16€
sélection de fromages, 1 tartinable, 1 bol de chips	
Duo de tartinables	9€

ENTRÉES

Velouté de saison V 6€
potiron, carotte, orange

Oeuf poché en Meurette à la Bourguignonne 7€
Oeuf frais, oignons grelots, champignons, lard,
sauce au vin rouge

Salade hivernale 7€
Endives, noix, roquefort, magret de canard,
vinaigre balsamique

Options V V possibles

PIZZAS

Margarita V 11€
sauce tomate, mozzarella

Reine 12.5€
sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons

Montagnarde 14€
crème, mozzarella, Reblochon, oignon,
champignons, lardons, pomme de terre

4 Fromages V 15€
base au choix, mozzarella, chèvre, gorgonzola,
brie de Meaux St-Rémy

+ 1€ : jambon / chèvre / œuf / cheddar

+ 2 €: Brie de Meaux (St Rémy)

GARNITURE

Frites maison 4,5€

Riz pilaf 4€

Salade 3€

FAIT MAISON · PRODUITS FRAIS & DE SAISON · LOCAL


PLATS

Blanquette de veau traditionnelle 16€
carottes, champignons, servi avec du riz pilaf

Tartiflette 14€
reblochon, oignons, lardons, pomme de terre, vin blanc,
mesclun

Nage de daurade au curry 15€
carottes, pomme de terre, poireaux, champignons
échalotes, vin blanc, curry

Dahl de lentilles V 12€
Lentilles poêlés avec des légumes sautés
et parfumé à la crème de curry

Eklo Burger 16€
steak boeuf Angus, brie de Meaux ,
oignons confits, salade, tomate, frites

Classique Burger 14€
steak boeuf Angus, cheddar, salade, tomate, oignons,
pickles Malossol, frites

* + 1.50€ : fromage à raclette ou reblochon

DESSERTS

Assiette de fromages 6€

Eklo choco 6€

Riz au lait & marmelade d'orange 6€

Poire Belle Hélène 7€

Glace artisanale, 1 boule 3€, 2 boules 5€,
3 boules 6€

menu enfant · PLAT + DESSERT + BOISSON · 12€ (de 3 à 12 ans)

Pasta bolognaise ou Pizza Margarita +

Dessert au choix
Glace ou crêpe maison (confiture, sucre, pâte à tartiner)



Restaurant ouvert

Déjeuner et Dîner: de 12h à 14h et de 19h à 22h du mardi au vendredi.

Dîner seulement: de 19h à 22h le samedi

Taxes et services inclus, prix en € TTC. - Allergènes disponibles sur demande - Eklo n'accepte pas les chèques

www.eklohotels.com



DAILY SPECIAL

From Tuesday to Friday lunchtime only

DISH OF THE DAY + COFFEE 12,90€



DISH OF THE DAY +
STARTER OR DESSERT OF THE MENU 15€

STARTERS

Seasonal cream soup  6€
pumpkin, carrot, orange

Poached egg in Meurette Burgundian way 7€
Fresh egg, spring onions, mushrooms, bacon,
red wine sauce

Winter salad 7€
Endive, walnuts, Roquefort, duck breast,
balsamic vinegar

Available options  

PIZZAS

Margarita  11€
tomato sauce, mozzarella

Reine 12.5€
tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms

Montagnarde 14€
cream, mozzarella, Reblochon, onion, mushrooms,
bacon, potato

4 Cheeses  15€
base of your choice, mozzarella, goat cheese,
gorgonzola, brie de Meaux St-Rémy

+ 1€: ham / goat's cheese / egg / cheddar
+ €2: Brie de Meaux (St Rémy)

SIDES

Fresh fries 4,5€

Rice 4€

Salad 3€

SUSTAINABLE AND RESPONSIBLE CATERING


All dishes are homemade from fresh, seasonal produce. We give preference to local produce from the region. All meats come from France. We collect bio-waste, which is composted by Les Alchimistes.

1 to 2 pers 3 to 4 pers

to share

Mixed board 18€
sausages, 1 spread, selection of cheeses

Charcutière board 9€ 16€
sausages, 1 spread, 1 bowl of chips

Cheese Board  9€ 16€
selection of cheeses, 1 spread, 1 bowl of chips

Duo of spreads 9€


HOMEMADE · FRESH & SEASONAL PRODUCTS · LOCAL

MAIN COURSES

Traditionnal Veal stew 16€
carrots, mushrooms, served with rice pilaf


Tartiflette 14€
reblochon, onions, bacon, potatoes, white wine, mixed
greens

Sea bream with curry 15€
carrots, potatoes, leeks, mushrooms, shallots, white
wine, curry

Lentil Dahl  12€
pan-fried lentils with sautéed vegetables
and flavoured with curry cream



Eklo Burger 16€
Angus beef steak, confit onions, Meaux brie, salad,
tomato, fries

Classic Burger 14€
Angus beef steak, cheddar, salad, tomato, onions,
Malossol pickles, fries
 + €1.50: raclette or reblochon cheese

DESSERTS

Cheese plate 6€

Eklo choco 6€

Rice pudding & orange marmalade 6€

Pear Belle Hélène 7€

Homemade ice cream, 1 scoop 3€, 2 scoops 5€,
3 scoops 6€

Kids menu · DISH + DESSERT + DRINK · 12€ (from 3 to 12 yo)

Pasta bolognaise or Pizza Margarita +

Choice of dessert

Homemade ice cream or pancake (jam, sugar, spread)

Restaurant Opening

Lunch & Diner : 12am-2pm & from 7pm-10pm. From Tuesday to Friday.

Diner only: 7pm-10pm. on Saturday

Taxes and services included, prices in € incl. VAT. - Allergens available on request - Eklo does not accept cheques.

www.eklohotels.com