

## FORMULE DU JOUR

du lundi au vendredi uniquement le midi

**PLAT DU JOUR** 11,50€

**ENTRÉE + PLAT DU JOUR** 14,50€

FAIT MAISON · PRODUITS FRAIS & DE SAISON

## ENTRÉES

Crème de champignons  6€

Crème de champignons, œuf mollet pané au maïs, pickles, noisettes et cerfeuil


Croustillant de joue de bœuf à la bourguignonne 6€

Croquettes de canard confit 6€

Raviole toulousaine 6€

Raviole farcie de chair à saucisse de Toulouse, crème de haricots confits dans la graisse de canard

## PIZZAS

Margherita  12€

Sauce tomate maison, mozzarella, basilic


Winter 15€

Base crème, butternut, noisettes, guanciale, mozzarella, burratina


Pyrénéenne 15€

Base crème, jambon de montagne, bethmale, mozzarella, oignons caramélisés

## EXTRAS

Panier de frites fraîches  4€

Légumes de saison  4€

Salade verte  4€

### menu enfant

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

Pizza margherita ou Mini Burger +

Dessert au choix Fruits de saison,  
ou Moelleux au chocolat ou compote de pommes

## À PARTAGER

Planche de charcuterie OU fromage 17€

Planche Mixte 17€

Tapas du jour 6€



## PLATS

Pièce du boucher (environ 250 gr) 17€


Viande du moment, Mesclun & frites fraîches

Eklo Burger 15€

Buns maison, steak haché, oignons confits, bacon, cheddar, sauce burger & frites fraîches

Poitrine de veau confite façon tex Mex 14€

Poitrine de veau confite façon tex Mex dans un pain maison avec salade et pickles

Papardelles épinard ricotta  14€

Raclette Rolls 15€

Cordon bleu de poulet roulé au fromage à raclette et charcuterie, smashed potatoes, sauce fromagère

Pêche du moment 14€

Pêche du moment en croûte d'herbes, nuage de fumet, poireau et pommes de terre grenaille rôties

Filet mignon de porc 15€

Filet mignon de porc basse température, sauce champignon, risotto croustillant

Salade aveyronnaise  14€

Mesclun, roquefort, pignon de pin, œuf mollet, croûtons

## DESSERTS

Nougat glacé 6€

Tarte citron meringuée déstructurée 6€

Tiramisu au chocolat 6€

Notre tarte tatin 6€

Café gourmand 5€

## DAILY SPECIAL


Monday to Friday lunchtime only

**DISH OF THE DAY** 11,50€


**STARTER + DISH OF THE DAY** 14,50€

### HOMEMADE · FRESH & SEASONAL PRODUCTS

## STARTERS

- Mushroom cream  6€  
Cream of mushroom, soft-boiled egg breaded with corn, pickles, hazelnuts and chervil
- Bourguignon style crispy beef cheek 6€
- Duck confit croquettes 6€
- Raviole toulousaine 6€  
Raviole stuffed with Toulouse sausage meat, cream of beans confit in duck fat

## PIZZAS

- Margherita  12€  
Homemade tomato sauce, mozzarella, basil
- Winter 15€  
Cream base, butternut, hazelnuts, guanciale, mozzarella, burratina
- Pyrénéenne 15€  
Cream base, mountain ham, bethmale, mozzarella, caramelized onions

## SIDES

- Basket of French fries  4€
- Seasonal vegetables  4€
- Green salad  4€

### children's menu

· DISH + DESSERT + DRINK · 10€ (from 3 to 12 yo)

- Pizza margherita or Mini Burger +  
Choice of dessert  
Chocolate cake, stewed apple or seasonal fruit

## TO SHARE

- Charcuterie OR cheese board 17€
- Mixed Board 17€
- Tapas of the day 6€



## MAIN COURSES

- Butcher's piece (around 250 gr) 17€  
Meat of the moment, Mesclun & fresh French fries
- Eklo Burger 15€  
Homemade buns, steak, pickled onions, bacon, cheddar, burger sauce & French fries
- Tex Mex-style veal brisket confit 14€  
Tex Mex-style veal brisket confit in homemade bread with salad and pickles
- Spinach and ricotta papardelle  14€
- Raclette Rolls 15€  
Chicken cordon bleu rolled with raclette cheese and charcuterie, smashed potatoes, cheese sauce
- Fishing of the moment 14€  
Herb-crust catch of the day, cloud of fumet, roasted leek and grenaille potatoes
- Pork filet mignon 15€  
Low-temperature pork filet mignon, mushroom sauce, crispy risotto
- Aveyronnaise salad  14€  
Mesclun, Roquefort cheese, pine nuts, soft-boiled egg, croutons

## DESSERTS

- Iced nougat 6€
- Unstructured lemon meringue pie 6€
- Chocolate Tiramisu 6€
- Our tarte tatin 6€
- Gourmet coffee 5€