

# LA COLLATION

## BRUNCH SEMAINE

De l'ouverture à la fermeture



25€

Une boisson chaude  
+ Une boisson fraîche

**OU** un frappé **OU** boisson alcoolisée

**+ SALÉ** assortiment de **2 pancakes salés** tartinés au choix  
Il est possible de choisir 2 fois le même

**+ SUCRÉ 2** pancakes nature  
1 nappage au choix  
avec fruits de saison et  
crème fouettée maison

**+ mini yaourt muesli maison**  
**OU** oeufs brouillés

### PETIT BRUNCH 15€

(EXCEPTÉ LE WEEK-END)

Une boisson chaude  
**OU** Une boisson fraîche  
**OU** Un frappé **+2,50€**

**+ 1** pancake salé tartiné au choix

**+ 2** pancakes nature  
1 nappage au choix  
avec fruits de saison et  
crème fouettée maison

### ENFANT 12€

Un jus de fruits ou sirop bio  
1 pancake salé au choix  
1 pancake nappage au choix  
2 toppings au choix, crème fouettée

## SUPPLÉMENTS



1 PANCAKE  
SALÉ TARTINÉ  
+4.50€



OEUF  
BROUILLÉS/AU PLAT  
+3.50 €



PANCETTA/  
TRUITE FUMÉE  
+2€



2 PANCAKES  
SUCRÉS NAPPÉS  
+4.50€



CRÈME  
FOUETTÉE  
+1€



MINI YAOURT  
MUESLI  
+3.50 €

AVEC FRUITS +1.50€

NOS PÂTES À PANCAKES SONT FRAÎCHEMENT PRÉPARÉES  
CHAQUE JOUR ET LES PANCAKES CUITS MINUTE A LA PLANCHA

## PANCAKES SALÉS MOELLEUX PANCAKES AU SARRASIN ET BLÉ FAITS MAISON

### Le Red dingue

crèmeux de tomates et tomates confites,  
pointes de moutarde et crumble paprika

### L' Amigo

crème de chèvre, poivrons confits,  
chips de chorizo et miel

### Le Classique

sauce hollandaise, oeufs brouillés,  
pancetta grillée et ciboulette

### Le Marin

fromage frais citronné aux herbes,  
pickles d'oignons, sésame et truite fumée

## LES NAPPAGES

Et non... pas de sirop d'érable...!  
Nous préférons les coulis «FRENCHY».

### Caramel beurre salé fait maison

préparé ici même !

### Pâte à tartiner chocolat et noisettes

sans huile de palme Lucien Georgelin

### Coulis de fruits rouges

préparé ici même !

### Miel de Bruyère

de la Butinerie du Moulié

## BOISSONS CHAUDES

Espresso  
Allongé  
Double  
Capuccino  
Chocolat chaud  
Thé bio (vert, vert menthe, chaï, earl grey,  
citron vert gingembre, rooibos)

Latte macchiato **SUPL +1€**  
Moccaccino **SUPL +1€**  
Chocolat chantilly **SUPL +1€**

Sirop caramel ou noisette **SUPL +0.30€**  
Chantilly **SUPL +1€**

## BOISSONS FRAÎCHES

Thé glacé hibiscus bio  
Jus d'orange pressée  
Jus pomme bio  
Jus multifruits bio

## FRAPPÉS

Vanille (lait)  
Chocolat noisettes (lait)  
Cerise Griotte (eau)

## CIDRE/BIÈRE

Demandez-nous les choix.

ENVIE DE PRIVATISER LA COLLATION POUR UN BRUNCH SPÉCIAL?

ANNIVERSAIRE, BABY SHOWER, EVJF...

Renseignements : [la collusioncontact@gmail.com](mailto:la collusioncontact@gmail.com)



La Collation Bordeaux



la collusion\_bordeaux