

La Collation a à coeur de vous servir une cuisine respectueuse:
du fait maison à partir de produits frais et de saison, de l'approvisionnement direct
et au maximum local, la transformation des biodéchets et le gaspillage zéro.

+ d'infos sur lacollation.fr

DE 11:30 À 14:30
SEMAINE UNIQUEMENT

FORMULE

Plat 16€

Plat + boisson ou dessert 18€

Plat + boisson + dessert 20€

LES PLATS

Ils changent au gré des saisons, grâce à notre cheffe Laura Girouard alias Super Lolo.

L'Eggsquis

2 pancakes sarrasin, épinards, oeuf mollet, asperge, pancetta, crème légère de parmesan, micro-pousses.

La Vie en rose

2 pancakes sarrasin, houmous de betterave au cumin, radis snackés, oignons nouveaux, chiogga, ricotta, muesli salé, micro-pousses.

Extra oeuf mollet + 1€

Le Mamma Mia Burger

2 pancakes au pesto, tapenade d'olive noire, roquette, tomates confites, oignon ring, burrata, pesto.

Extra pancetta + 1€

LES BOISSONS

Limonade des Landes

Cola des Landes

Orange pressée

Thé glacé hibiscus fleur de sureau bio

Jus de Pomme bio

Jus Multifruits bio

Eau plate

Eau pétillante

Bière Blonde +1.50€

Bière Ambrée +1.50€

Cidre Brut +1.50€

Cidre Rosé +1.50€

LES DESSERTS

Mini muesli

fromage blanc fermier, muesli maison et miel

1 pancake avec nappage

caramel ou chocolat noisette ou abricot

Extra fruits de saison + 1.50€

Extra chantilly + 1€

Le Ramène ta fraise +2€

1 pancake, nappage caramel, mascarpone, fraises, copeaux de chocolat blanc, spéculoos

Café ou thé gourmand +3€

2 minis pancakes nappage au choix, caramel ou chocolat ou abricot, mini muesli et chantilly