

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.

Frencheese

2 pancakes sarrasin, roquette, crème de bleu, pêches crues et rôties au thym, morceaux de bleu, crumble salé au thym, miel et micro-pousses.

Taco'llation

2 pancakes sarrasin, fromage frais aux herbes, crème d'avocat, coriandre, émincé de chou rouge, haricots rouges, haché de boeuf au soja, piment doux, pickles d'oignon, sauce mimolette et citron vert.

American Pancake Dream

2 pancakes graines de pavot, mesclun, galette de pommes de terre, confit d'oignons, œuf au plat, sauce mimolette et pop-corn.

Extra pancetta ou truite fumée + 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 Tiramisu +2€

1 pancake, coulis café-caramel, crème mascarpone au café, cacao et fraises.

Café ou thé gourmand +3€

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