

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](http://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.

### *Frenchese*

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