

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 15€

Plat + boisson ou dessert 17€

Plat + boisson + dessert 19€

## LES PLATS

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

### L' American Pancake Dream

2 pancakes graines de pavot, mesclun, galette de pomme de terre aux herbes,  
émincé de chou rouge, tomates, oignons rouges et crème mimolette.

Extra oeuf au plat + 1 €

Extra pancetta grillée +0.50€

### Les Taco'llations

3 pancakes garnis de cream cheese, émincé de chou rouge, tomates, oignons rouges,  
maïs, effiloché de poulet mariné au piment doux et paprika, coriandre, citron vert,  
pickles d'oignons, crème d'avocat, nachos et crème mimolette.

Tabasco à disposition

### Le Vegg'italie

2 pancakes au pesto, roquette, fromage straciatella, tomates séchées, amandes,  
grenades et vinaigrette aux herbes.

☑ ce plat peut-être réalisé en version vegan au lait d'avoine,  
nécessitant un temps de préparation plus long.

## 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€

Bière Ambrée +1€

Cidre Brut +1€

Cidre Rosé +1€

## LES DESSERTS

### Mini muesli

fromage blanc fermier, muesli maison et miel

### 1 pancake avec nappage

caramel/chocolat noisette/miel/coulis fruits rouges

Extra fruits de saison + 1.50€

Extra chantilly + 1 €

### Panylova Pancake +1.50€

1 pancake, meringue, coulis de fruits  
rouges, chantilly et fruits de saison

### Café ou thé gourmand +2.50€

2 minis pancakes nappage au choix,  
mini muesli et chantilly

BISTROT