

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

LES PANCAKES

2 pancakes + nappage 6€

2 pancakes + nappage + 3 toppings 7€

3 pancakes + nappage + 3 toppings 8€

LES COLLATIONS SPÉCIALES

LE TIRAMISU 7.50€

2 pancakes, coulis café-caramel, crème mascarpone au café, cacao et fraises

BANANA PANCAKES 8€

2 pancakes aux morceaux de banane, caramel beurre poudre de spéculoos et crème fouettée

LE PAVLOVA 8€

2 pancakes, meringues maison, coulis de fruits rouges, fruits rouges et chantilly

FROMAGE BLANC TOPPINGS 6€

fromage blanc fermier, 1 nappage au choix et 3 toppings au choix

NAPPAGES

Caramel beurre salé fait maison préparé ici même !
Pâte à tartiner chocolat et noisettes sans huile de palme
Confiture d'abricot Lucien Georgelin

EXTRA CHANTILLY +1€
EXTRA BOULE DE GLACE +3€

BOISSONS CHAUDES

Espresso 1.70€
Thé bio 3.50€
Capuccino 4€
Chocolat chaud 4€
Latte macchiato 5€
Latte macchiato caramel 5.30€
Latte macchiato noisette 5.30€
Mocha ou Mocha blanc 5€
Chaï Latte 5€
Golden Latte 5€
Lait d'avoine +0.50€

BOISSONS FROIDES

Orange pressée 4.50€
Limonade ou Cola des Landes 4.50€
Thé glacé hibiscus fleur de sureau bio 3.50€
Jus de fruits Pomme/Multifruits 3.50€
Bière Blonde/Ambrée 5.50€
Cidre Brut/Cidre Rosé 5.50€

FRAPPÉS 5.50€

Frappé vanille macadamia (glace, lait)
Frappé chocolat noisettes (glace, lait)
Frappé mangue (sorbet, eau)
Frappé café (glace vanille, lait, un shot de café)
Frappé chaï (glace vanille, lait, sirop chaï)

TOPPINGS

SPECULOOS
NOISSETTES
CHAMALLOW
FRUITS DE SAISON
PÉPITE CHOCOLAT
MUESLI MAISON
AMANDES EFFILÉES
NOIX DE COCO



COLLATIONS