

La Collation a à cœur 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 Manon alias la super nana.

Le Chick'n Choc

Un pancake blé curcuma et paprika, guacamole, poivrons marinés à l'ail et citron, tenders épicés cuits au four, ketchup maison, petits piments verts et sirop de cassonade.

L'Avoc'atypique

Deux pancakes sarrasin, guacamole, jeunes pousses, vinaigrette à la fraise, truite fumée, œufs de truite, radis, pickles d'oignons et fraises.

Les Végétacos

Trois pancakes sarrasin et pesto, émincé de chou mariné, crème de chèvre, tomates confites, asperges rôties froides et persil.

LES BOISSONS

Limonade des Landes
Cola des Landes
Thé glacé hibiscus fleur de sureau bio
Thé glacé citron thym bio
Jus d'orange pressé
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 Red Dingue +2€

1 pancake, coulis de fruits de rouge, mascarpone vanille, beurre de cacahuète, myrtilles, fraises et meringues pralines roses

Café ou thé gourmand +3€

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