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 Manon alias la super nana.

Le Thaï and Die
Deux pancakes lait de coco et curcuma, poireaux fondants, effiloché de poulet, sauce lait de coco-curry, citron vert, cacahuètes et coriandre.

Le Conquist'adore
Un pancake sarrasin et olive noire, tartinade chorizo et tomates confites, galette de pommes de terre, œuf mollet, crème chorizo, tuile parmesan, crumble olive et germes.

Le Rêve Bleu
Deux pancakes sarrasin, crème de bleu, oignons grelots confits au miel, endives braisées et endives crues, vinaigrette au pamplemousse, dés de bleu et noix.

Extra œuf mollet +1€

LES BOISSONS

Limonade des Landes
Cola des Landes
Thé glacé hibiscus fleur de sureau bio
Thé glacé citron thym bio
Jus de Pomme 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 Pas un Zeste +2€
1 pancake, lemon curd maison, crumble cannelle, mascarpone chocolat blanc, éclats de pistache et meringues

Café ou thé gourmand +3€
2 minis pancakes nappage au choix, caramel ou chocolat ou abricot, mini muesli et chantilly

BISTROT

lacollation_bordeaux lacollation_bordeaux La collation Bordeaux **WIFICODE:** produitslocaux