

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 nos cheffes Laura et Manon alias les supers nanas.

Les œufs (mi)mollet'

Deux pancakes au sarrasin, tombée d'épinards, un œuf mollet accompagné de truite fumée, le second accompagné de pancetta grillée, nappés de crème mimolette paprika et câpres.

Option: les deux à la truite fumée ou les deux à la pancetta grillée si vous préférez.

Nut or butter nut

Deux pancakes sarrasin, roquette, crémeux de butternut, pesto de roquette, quartiers de potimarron au miel au four, feta, crumble de thym.

Pour un joli thym

Deux pancakes aux épinards, mesclun, pesto de roquette, crème de parmesan, poireau au four, crumble au thym et copeaux de pancetta grillée.

Extra œuf mollet +1€

LES BOISSONS

Limonade des Landes
Cola des Landes
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 Poirfection +2€

1 pancake, crème de marron,
demi poire pochée, mascarpone,
et crumble cacao maison

Café ou thé gourmand +3€

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

BISTROT