

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 nos cheffes Laura et Manon alias les supers nanas.

Le chic(ken) à la française

Pancakes à la courgette, sauce mimolette, tenders de poulet maison, oignons caramélisés, sauce soja sucrée et oignons nouveaux.

Les taco'llation

Taco-pancakes à la betterave, salade carotte et chou blanc, cacahuètes, effiloché de canard sauce soja, lamelles de radis, micro pousses.

Illico pesto

Pancakes au sarrasin, crémeux carotte cumin, tatin d'oignon, crème de chèvre, carotte glacée à l'orange et miel, pesto de fane et persil, éclats de pistache.

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 Potter +2€

1 pancake, demi poire pochée,
mascarpone vanillée, crumble maison
sarrasin cannelle et caramel maison

Café ou thé gourmand +3€

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