

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 6.50€

2 pancakes + nappage + 3 toppings 7.50€

3 pancakes + nappage + 3 toppings 8.50€

LES COLLATIONS SPÉCIALES

LE RED DINGUE 8€

2 pancakes, coulis fruits rouges, mascarpone vanille, beurre de cacahuètes, myrtilles, fraises, basilic et meringues pralines

BANANA PANCAKES 8.50€ (CUISSON 10 MIN)

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

LE PIROUETTE CACAHUÈTE 8€

2 pancakes, caramel beurre salé, mascarpone vanille, bananes caramélisées, cacahuètes et éclats de caramel

FROMAGE BLANC TOPPINGS 6.50€

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€

Chai/Golden Latte 5€

Pumpkin Latte 5€

Lait d'avoine +0.50€

TOPPINGS

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



BOISSONS FROIDES

Limonade ou Cola des Landes 4.50€

Thé glacé hibiscus sureau ou citron thym 3.50€

Jus d'orange pressé 4€

Bière Blonde/Ambrée 5.50€

Cidre Brut/Cidre Rosé 5.50€

FRAPPÉS 5.50€

Frappé vanille (glace, lait)

Frappé chocolat noisettes (glace, lait)

Frappé mangue (sorbet, eau)

Frappé chai (glace vanille, lait, sirop chai)