

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€

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)

TOPPINGS

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



COLLATIONS