

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




BRUNCH 28€

Les tickets et cartes ticket restaurant ne sont pas acceptés les W.E et jours fériés

 Végé ou alternative végé sur demande

Une boisson chaude et une boisson froide au choix voir carte boissons

Un assortiment de 2 pancakes salés gamis de 2 recettes différentes au choix:

- Le Goat** crème de chèvre, rondelles de poireaux vinaigrette, lardons et crumble au thym 
- Le Veggie** crémeux de carotte muscade, feta, miel, pois chiches grillés au paprika et pickles de carottes 
- Le Classique** sauce hollandaise, oeufs brouillés, pancetta grillée et ciboulette 
- Le Matelot** rillettes de truite fumée au curry, pickles d'oignons, truite fumée, sésame et aneth

Une assiette de pancakes sucrés au choix:

- Le Caramel beurre salé** 2 pancakes caramel fait maison, fruits de saison et crème fouettée
- Le Chocolat noisette** 2 pancakes pâte à tartiner Lucien Georgelin, fruits de saison et crème fouettée
- L'Abricot** 2 pancakes confiture d'abricot Lucien Georgelin, fruits de saison et crème fouettée
- Le Lemon** 2 pancakes, lemon curd fait maison, crème fouettée à la noix de coco, **+1.50€**
meringues maison et crumble maison à la noix de coco
- Le Bueno** 2 pancakes, coulis de chocolat maison et pâte à tartiner Bueno, banane rôtie, **+2€**
crème mascarpone Bueno, pailleté feuilletine maison et éclats de noisettes

En side 1 portion au choix:

- Mini muesli** fromage blanc fermier, muesli maison et miel
- Oeufs brouillés** à la ciboulette et sésame

EXTRA

- 1 pancake salé tartiné** au choix **+5€**
- Pancetta grillée ou truite fumée** **+2.50€**
- Oeufs brouillés ou oeufs au plat** à la ciboulette **+3.50€**
- Mini muesli** fromage blanc fermier, muesli maison et miel **+3.50€**
- 2 pancakes sucrés** caramel, chocolat noisette ou abricot **+6€**
- 1 portion de fruits de saison** **+2.50€**
- Crème fouettée** **+1€**

ENFANT 13€

au choix:

- 1 boisson froide
- 1 pancake salé
- 1 pancake nappage
(caramel, chocolat noisette ou abricot)
- toppings et chantilly

TOPPINGS

- SPECULOOS
- ÉCLATS DE NOISETTE
- CHAMALLOW
- FRUITS DE SAISON
- PÉPITE CHOCOLAT
- MUESLI MAISON
- AMANDES EFFILÉES
- NOIX DE COCO

LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE AU COMPTOIR. PROVENANCE CHARCUTERIE: FERME DU VIGNAL (47)

CHAUDES

Café par Oven Heaven

- Espresso** un shot de café
- Allongé** un shot de café, eau chaude
- Double** deux shots de café
- Noisette** un shot de café, nuage de lait
- Cappuccino** un shot de café, lait texturé
- Flat White** deux shots de café, lait texturé
- Chocolat chaud** lait, chocolat en poudre bio
- Chocolat chaud blanc** lait, sirop chocolat blanc
- Thé bio** choix: vert, vert menthe, chai, earl grey, citron vert gingembre, rooibos



- Latte** un shot de café, lait texturé **+1€**
- Latte Vanille** un shot de café, lait texturé, sirop vanille **+1.30€**
- Latte Caramel** un shot de café, lait texturé, sirop caramel **+1.30€**
- Latte Noisette** un shot de café, lait texturé, sirop noisette **+1.30€**
- Chai Latte** lait, sirop mélange d'épices: clou de girofle, gingembre, cannelle **+1€**
- Mocha** un shot de café, chocolat en poudre bio, lait **+1€**
- Mocha blanc** un shot de café, sirop chocolat blanc, lait **+1€**

 LES LATTÉS SONT DISPONIBLES EN VERSION GLACÉE 

FROIDES

- Thé glacé hibiscus fleur de sureau** bio
- Thé glacé pêche** bio
- Jus d'orange pressé**
- Cidre rosé** **+1.50€**
- Cidre brut** **+1.50€**
- Bière blonde** **+1.50€**
- Bière ambrée** **+1.50€**
- Sirop** bio choix: grenadine, menthe, pêche, violette

GLACÉES pour remplacer votre boisson chaude ou froide

- Frappé vanille** glace, lait **+2€**
- Frappé chocolat noisettes** glace, lait **+2€**
- Frappé mangue** sorbet, eau **+2€**
- Frappé chai** glace vanille, lait, sirop chai **+2€**

BRUNCH
BOISSONS