

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 garnis de 2 recettes différentes au choix:

- Le Olé crème de chèvre, poivrons froids confits au miel, oignons frits et chips de chorizo 🌿
- Le Veggie crème de feta à la betterave et cumin, noix, feta émiettée et chips de patate douce 🌿
- 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 Cash Pistache 2 pancakes, coulis fruits rouges, crème mascarpone à la pistache, +2€
lemon curd, fraises, basilic et éclats de pistache
- Le Very Berry 2 pancakes, pâte à tartiner chocolat blanc et noisettes, coulis myrtilles, +2€
crème fouettée mascarpone à la vanille, myrtilles et crumble 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
- ECLATS DE PISTACHE
- 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
- The bio choix: vert, vert menthe, chaï, 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€
- Chaï 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 NEW!

FROIDES

- The glacé hibiscus fleur de sureau bio
- The glacé pêche bio
- Jus d'orange pressé
- Cidre rosé +1.50€
- Cidre brut +1.50€
- Bière blonde +1.50€
- Bière ambrée +1.50€
- Strop 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 fraise sorbet, lait +2€
- Frappé chaï glace vanille, lait, sirop chaï +2€

BRUNCH
BOISSONS