

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

BRUNCH 28€

 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 chacun d'une recette au choix:

Le Gourmand ricotta à l'origan, tomates confites, jambon sec et crumble origan 

Le Véggie fromage blanc à l'ail confit herbes citron, courgette marinée, cébette et tuile sésame 

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 Banana Mania 2 pancakes, caramel maison, crème mascarpone vanille, bananes snackées, **+2€**
crème mascarpone au praliné, crumble cacao et tuile à la noisette maison

Le Poirfect Match 2 pancakes, crème anglaise infusée à la verveine et coulis de mûres maison, **+2€**
poire pochée, crème mascarpone vanille, mûres et sarrasin soufflé

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€**

Pumpkin Latte un shot de café, lait, sirop de citrouille, cannelle **+1.30€**

LAIT D'AVOINE +0.50€
CHANTILLY +1€
SHOT +0.50€

FROIDES

Thé glacé hibiscus fleur de sureau bio

Thé glacé pêche bio

Citronnade au gingembre maison

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