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

DE 11:30 À 14:15 SEMAINE UNIQUEMENT

Végé ou alternative végé sur demande

FORMULE -

Plat 16€ Plat + boisson ou dessert 18€ Plat + boisson + dessert 20€

## LES PLATS

Ils changent au gré des saisons, grâce à nos cheffes Ismaé et Gabriela !

## Le Champêtre w

Pancakes sarrasin-blé, crémeux de panais à la muscade, fleurettes de chou-fleur rôties au sésame, poireaux, shiitakés sautés à l'ail, sauce citron cacahuète gingembre soja sucré, coriandre et sarrasin soufflé

#### Le Pan'Grill w

Pancakes sarrasin-blé toastés garnis de confit d'oignons, comté, shiitakés à l'ail et effiloché de boeuf au paprika, sauce béchamel comté ail et à côté: mesclun, cornichons et sauce herbes et moutarde

## L'Eggsquis 📦

Pancakes blé, tombée d'épinards, œuf mollet, sauce hollandaise au paprika, pickles d'oignons, tomates confites, oignons frits et au choix: effiloché de boeuf au paprika ou truite fumée

# LES BOISSONS

Cola des Landes Thé glacé hibiscus fleur de sureau bio Thé glacé pêche bio Jus de Pomme bio Eau plate Eau pétillante Bière Blonde +1.50€ Bière Ambrée +1.50€ Cidre Brut +1.50€

# LES DESSERTS

#### Mini muesli

fromage blanc fermier, muesli maison et miel

#### 1 pancake avec nappage

caramel ou chocolat noisette ou abricot Extra fruits de saison +1.50€ Extra chantilly +16

#### Le Cinna'mood +1.50€

1 pancake, crème anglaise, glaçage crémeux à la cannelle et noix de pécan torréfiées

#### Café ou thé gourmand +3€

2 minis pancakes nappage au choix, caramel ou chocolat ou abricot, mini muesli et chantilly maison





Cidre Rosé +1.50€

