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 notre cheffe Ismaé!

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 Extra jambon sec +0.50€

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€