

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 avec 2 recettes au choix:

- Le Rustique crémeux de butternut, lardons, dés de chèvre et crumble au thym
- Le Vert béchamel à l'ail et comté, poireaux croquants et tuile sarrasin
- Le Classique sauce hollandaise, oeufs brouillés, pancetta grillée et ciboulette
- Le Marin crème à l'ail confit herbes citron, 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 Cacao Crunch 2 pancakes, coulis chocolat maison, mascarpone à la cacahuète, poire pochée à la vanille et crumble maison à la cacahuète
- Le Cinnamood 2 pancakes, crème anglaise, rondelles de pomme fondantes, glaçage crémeux à la cannelle et noix de pécan torréfiées

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
- Pancetta grillée ou truite fumée
- Oeufs brouillés ou oeufs au plat à la ciboulette
- Mini muesli fromage blanc fermier, muesli maison et miel
- 2 pancakes sucrés caramel, chocolat noisette ou abricot
- 1 portion de fruits de saison
- Crème fouettée

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

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

- Latte un shot de café, lait texturé
- Latte Vanille un shot de café, lait texturé, sirop vanille
- Latte Caramel un shot de café, lait texturé, sirop caramel
- Latte Noisette un shot de café, lait texturé, sirop noisette
- Chaï Latte lait, sirop mélange d'épices: clou de girofle, gingembre, cannelle
- Mocha un shot de café, chocolat en poudre bio, lait
- Mocha blanc un shot de café, sirop chocolat blanc, lait
- Pumpkin Latte un shot de café, lait, sirop de citrouille, cannelle

FROIDES

- The glacé hibiscus fleur de sureau bio
- The glacé pêche bio
- Jus de Pomme bio
- Cidre rosé
- Cidre brut
- Bière blonde
- Bière ambrée
- Strop bio choix: grenadine, menthe, pêche, violette

GLACÉES pour remplacer votre boisson chaude ou froide

- Frappé vanille glace, lait
- Frappé chocolat noisettes glace, lait
- Frappé fraise sorbet, lait
- Frappé chaï glace vanille, lait, sirop chaï

BRUNCH SNACKS BOISSONS