

La Collation a à cœur 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

LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE AU COMPTOIR.

DE 9:30 À 11:30
EXCEPTÉ LE DIMANCHE

LES PANCAKES

2 pancakes + nappage 6.50€

2 pancakes + nappage + 3 toppings 7.50€

3 pancakes + nappage + 3 toppings 8.50€

TOPPINGS

SPECULOOS
ÉCLATS DE NOISETTE
CHAMALLOW
FRUITS DE SAISON
PÉPITE CHOCOLAT
MUESLI MAISON
AMANDES EFFILÉES
NOIX DE COCO

LES COLLATIONS SPÉCIALES

POMME D'ÉPICES PANCAKES 8€

2 pancakes, confiture de lait, croustillant épices et chocolat blanc,
brunoise de pommes, mascarpone fouettée citron et citron vert

BANANA PANCAKES 8.50€ (CUISSON 10 MIN)

2 pancakes aux morceaux de banane, caramel fait
maison, poudre de spéculoos et crème fouettée

TIRAMISU PANCAKES 8€

2 pancakes, crème de marron, biscuits cuillère maison, coulis café,
mascarpone à la crème de marron, streusel amande café et cacao

FROMAGE BLANC TOPPINGS 6.50€

fromage blanc fermier, 1 nappage au choix et
3 toppings au choix

NAPPAGES

Caramel beurre salé fait maison préparé ici même !
Pâte à tartiner chocolat et noisettes sans huile de palme
Confiture d'abricot Lucien Georgelin



EXTRA CHANTILLY +1€

EXTRA BOULE DE GLACE +3€

BOISSONS CHAUDES

Espresso 1.70€
Thé bio 3.50€
Capuccino 4€
Flat White 4.50€
Chocolat chaud 4€
Latte 5€
Latte vanille 5.30€
Latte caramel 5.30€
Latte noisette 5.30€
Pumpkin Latte 5.30€
Mocha ou Mocha blanc 5€
Chai Latte 5€
Lait d'avoine +0.50€

BOISSONS FROIDES

Limonade ou Cola des Landes 4.50€
Thé glacé hibiscus sureau/citron gingembre 3.50€
Jus de Pomme bio 4€
Bière Blonde/Ambrée 5.50€
Cidre Brut/Cidre Rosé 5.50€

FRAPPÉS 5.50€

Frappé vanille (glace, lait)
Frappé chocolat noisettes (glace, lait)
Frappé café (glace, lait)
Frappé chai (glace vanille, lait, sirop chai)

COLLATIONS