

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](http://lacollation.fr)

## FORMULE

Plat 16€

Plat + boisson ou dessert 18€

Plat + boisson + dessert 20€

DE 11:30 À 14:15

SEMAINE UNIQUEMENT

 Végé ou alternative végé sur demande

## LES PLATS

Ils changent au gré des saisons, grâce à nos chefs Ismaë, Gabriela et Mathieu !

### Le Panclette

Pancakes de blé à l'ail des ours, sauce raclette fumée, mâche, oignons confits au miel, pommes de terre sautées à l'ail et persil, cornichons et tuile moutarde

Extra pancetta grillée ou truite fumée +1€

### Le Picassorzo

Pancakes sarrasin-blé, crème de chorizo, fenouil braisé, œuf mollet, copeaux de comté, chips de chorizo, tuiles moutarde, micropousses et huile de persil

### Le Cocotte

Pancakes blé et butternut, beurre blanc au citron confit et cumin, effiloché de poulet épicé au ras-el-hanout, chou rouge braisé, carotte glacée au miel, huile de persil et graines de courge

## LES BOISSONS

Limonade des Landes

Cola des Landes

Thé glacé hibiscus fleur de sureau bio

Thé glacé citron gingembre bio

Jus de Pomme bio

Eau plate

Eau pétillante

Bière Blonde +1.50€

Bière Ambrée +1.50€

Cidre Brut +1.50€

Cidre Rosé +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 +1€

### Le Pomme d'épices +1.50€

1 pancake, confiture de lait, brunoise de pommes, croustillant aux épices et chocolat blanc, crème fouettée au citron et au citron vert

### Café ou thé gourmand +3€

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

LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE AU COMPTOIR. PROVENANCE CHARCUTERIE: FERME DU SIGNAL (47)