

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

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 Ismaé, Gabriela et Mathieu !

Le Pandlette

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 Picassorizo

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

TOURS BIS

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