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 11:00 À 14:30 SEMAINE UNIQUEMENT

FORMULE

Plat 16€

Plat + boisson ou dessert 18€

Plat + boisson + dessert

LES PLATS

lls changent au gré des saisons, grâce à nos cheffes Jesica, Ismaé et Emeline alias Les Supers Nanas.

Le Japancake

Deux pancakes blé, tagliatelles de courgette marinée à l'ail, sésame et sauce soja sucrée, tenders de poulet mariné au gingembre, ail et sauce soja, mayonnaise au sriracha, sésame et cébettes.

Le Pumpkin Eggsquis

Deux pancakes à la courge et curcuma, roquette, chutney d'oignons, sauce beurre blanc à la moutarde légère, oeuf mollet et au choix: pancetta grillée ou truite fumée.

Le Bluecheese

Deux pancakes sarrasin et blé, crème chantilly salée au bleu, roquette, nectarines crues et nectarines rôties au thym, morceaux de bleu, miel, germes et noix.

LES BOISSONS

Limonade des Landes Cola des Landes Thé glacé hibiscus fleur de sureau bio Thé glacé citron thym bio Jus de pomme 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 +1€

Le Bordelais +2€

I pancake, coulis chocolat maison, mascarpone au cannelé, demi cannelé, tuile noisette et noisettes caramélisées

Café ou thé gourmand +3€

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



LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE AU COMPTOIR, PROVENANCE CHARCUTERIE; FERME DU VIGNAL (47)



Cidre Rosé +1.50€