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

LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE AU COMPTOIR.

LES PANCAKES

2 pancakes + nappage 6.50€

2 pancakes + nappage + 3 toppings 7.50€

3 pancakes + nappage + 3 toppings 8.50€

TOPPINGS -

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

LES COLLATIONS SPÉCIALES

L'ACIDULÉ 8€

2 pancakes, lemon curd maison, fromage blanc, sirop de cassonade maison, myrtilles et copeaux de chocolat blanc

BANANA PANCAKES 8.50€ (CUISSON 10 MIN)

2 pancakes aux morceaux de banane, caramel beurre salé, poudre de spéculoos et crème fouettée

LE TUILERIE 8€

2 pancakes, miel de fleurs des Landes, abricots rôtis au romarin, crème fouettée, tuile maison et éclats de pistache

FROMAGE BLANC TOPPINGS 6.50€

fromage blanc fermier, I 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



9 Pancakes + 2 nappages + 3 toppings + chantilly 17€

EXTRA CHANTILLY + 1€ EXTRA BOULE DE GLACE +3€

BOISSONS CHAUDES

Espresso 1.70€ Thé bio 3.50€ Capuccino/Flat White 4€ Chocolat chaud 4€ Latte 5€ Latte vanille 5.30€ Latte caramel 5.30€ Latte noisette 5.30€ Mocha ou Mocha blanc 5€ Chaï/Golden Latte 5€

Lait d'avoine +0.50€ LES LATTÉS SONT DISPONIBLES EN VERSION GLACÉE

BOISSONS FROIDES

Limonade ou Cola des Landes 4.50€ Thé glacé hibiscus sureau/citron gingembre 3.50€ Jus d'orange pressé 4.50€ Bière Blonde/Ambrée 5.50€ Cidre Brut/Cidre Rosé 5.50€

FRAPPÉS 5.50€

Frappé vanille (glace, lait) Frappé chocolat noisettes (glace, lait) Frappé mangue (sorbet, eau) Frappé chaï (glace vanille, lait, sirop chaï)



