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

#### LE TIRAMISU PANCAKES 7.50€

2 pancakes, caramel au café fait maison, crème mascarpone au café, crumble maison au chocolat et biscuit cuillère maison

#### BANANA PANCAKES 8.50€ (CUISSON 10 MIN)

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

#### LE SNICKERS PANCAKES 8€

2 pancakes, coulis de chocolat maison et caramel fait maison, bananes, crème mascarpone à la vanille, éclats de cacahuètes

#### 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 / Chestnut Latte 5€ Pumpkin Latte 5.30€

### **BOISSONS FROIDES**

Limonade ou Cola des Landes 4.50€ Thé glacé hibiscus sureau/citron thym 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 café (glace, lait) Frappé chaï (glace vanille, lait, sirop chaï)

Lait d'avoine +0.50€