

Le Collectionneur Gourmand

...la curiosité n'est pas un goût pour ce qui est bon ou ce qui est beau, mais pour ce qui est rare, unique, pour ce qu'on a et que les autres n'ont point. Ce n'est pas un amusement : c'est une passion. Ce n'est pas une passion qu'on a généralement pour les choses rares et qui ont cours, mais qu'on a seulement pour une certaine chose qui est rare, et pourtant à la mode...
(LA BRUYERE, De la Mode.)



Restaurant traditionnel

Horaires

Du mardi midi au Dimanche midi
(fermé Dimanche soir et Lundi)

Le midi de 12h à 14h

Le soir de 19h à 22h

Pensez à réserver !

02 32 60 11 11

www.lecollectionneurgourmand.com

Nos prix sont TTC, service compris

Quelques Indications

La Formule déjeuner à 17 euros

Valable du mardi midi au jeudi midi (sauf jours fériés)

Entrée du jour + Plat du jour OU Plat du jour + Dessert du jour

Les Soft

Jus de fruit 20 cl (pomme, mangue, orange, abricot, ananas)

Coca-cola 33 cl, Schweppes 25 cl, Perrier 33 cl, Orangina 25 cl,

Jus de Tomate 20cl (et assaisonnement) 5,00 €

Les Sirops

Sirops Evian 20 cl (menthe, grenadine, fraise, pêche, citron) 3,00 €

Diabolo 20cl 5,00 €

Les Cafés

Expresso, Décaféiné 3,00 €

Chocolat chaud 4,00 €

Les Thés

Thés 3,50 €

Carte des saveurs sur simple demande

Les Allergènes

Un tableau a été fait et vous sera remis sur simple demande

Les viandes bovines et porcines

Provenance indiquée sur ardoise à l'entrée du restaurant

Les accompagnements

Tous sont faits maison et varient selon arrivage : gratin dauphinois, légumes oubliés, étuvée de poireaux aux échalotes, purée de carottes vanillée, tian de légumes, frites...et ne sont pas au choix

Les Glaces

Miko



Logo officiel du « fait maison »