

Bienvenue dans notre restaurant « Lânarosé », où nous avons à coeur avec notre équipe de vous concocter des plats, desserts et salades : 100% fait maison. Une cuisine chalereuse comme une ode aux produits de notre terroir et de notre belle région. Nous vous souhaitons un bon appétit !

Christelle & Olivier CORNET,
Fondateurs du Parc Du Coq à l'Âne.

ÀPARTAGER

SAUCISSON SEC — **4,50 €**
à couper et à partager
to cut and share

TARTINADE MAISON — **6,50 €**
pour 2 personnes, voir sélection du Chef
or two people, see chef selection

LES P'TITS COPAINS D'ICI — **7,00 €**
6 escargots, ailés et beurrés
6 snails, winged and buttered

PRÉFOU MAISON — **6,50 €**
façon pain pita, ailé & beurré
pita bread style, garlicky and buttered

PLANCHE MARAÎCHINE (2 PERS.) — **12,00 €**
et ses déclinaisons du moment
and its current variations

POUR LES JEUNES AVENTURIERS

L'AMAZONE (MENU POUR LES MOINS DE 8 ANS) — **8,50 €**
Jambon & mogettes ou frites, sirop, glace ou compote
Ham & mogettes or fries, syrup, ice cream or compote

LE HUACAYA (JUSQU'À 12 ANS) — **12,50 €**
comme les grands mais en plus petit ( )
like the big ones but smaller ( )

NOS ENTRÉES

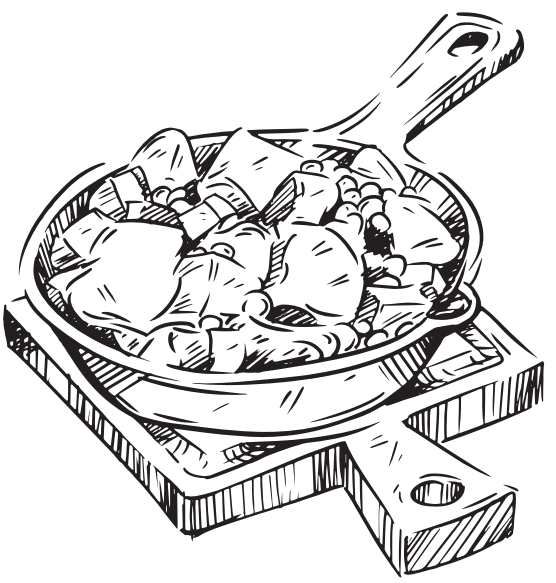
TOAST DE CHÈVRE CHAUD — **8,00 €**
fromage de chèvre local
local goat cheese

OS À MOELLE — **14,00 €**
salade & pain
salad and bread

NOS GRANDES SALADES

SALADE CEASAR — **16,00 €**
croustillants de poulet, fromages & condiments
crispy chicken, cheese & condiments

CARPACCIO DE TOMATES — **15,50 €**
et sa burrata
and its burrata



Prix NETS TTC, service compris. Les vins et boissons ne sont pas inclus dans les menus et formules (sauf menu « Amazone »)
Viandes et miel d'Origine France.

LES MYTH!QUES

100% FAIT MAISON

POISSON DU JOUR **18,00 €**
son écrasé de pommes de terre, sauce vierge
its mashed potatoes, virgin sauce

ANGUILLES EN FRICASSÉE **22,00 €**
frites & salade
chips and salad

BURGER D'ICI **17,00 €**
viande Parthenaise (120g.), bacon, chèvre, miel
Parthenaise meat, bacon, goat cheese and honey

BURGER CH'TI **17,00 €**
viande Parthenaise (120g.), bacon, maroilles
Parthenaise meat, bacon and maroilles

CROQUE-MONSIEUR REVISITÉ **13,00 €**
pain focaccia, jambon blanc, emmental, béchamel
focaccia bread, white ham, emmental cheese, béchamel sauce

BROCHETTE DE PARTHENAISE* **16,00 €**
viande Parthenaise, frites, salade et légumes de saison
Parthenaise beef, fries, salad, and seasonal vegetables

TARTINE DE GINETTE **15,50 €**
pain ailé et beurré, mogettes, jambon sec, salade
garlic buttered bread, white beans, dry-cured ham, salad

PIÈCE DU BOUCHER **19,00 €**
viande Angus, frites, salade, sauce au choix*
Angus beef, fries, salad, choice of sauce (blue cheese, pepper, shallot)

CAMEMBERT ROTI **16,00 €**
frites, salade, pain, jambon sec & condiments
Fries, salad, bread, dry-cured ham, and condiments

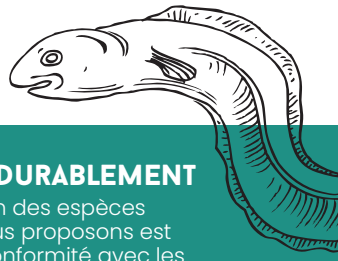
***SAUCE MAISON AU CHOIX : BLEU, POIVRE, ÉCHALOTTE**

ASSIETTE DE FRITES FRAÎCHE **5,00 €**
supplément 0,50 € : paprika ou ailé
plate of French fries. supplement €0.50: paprika or garlic

LES FROMAGES

TRIO DE FROMAGES **7,00 €**
Assortiment de 3 fromages du moment
assortment of 3 cheeses of the moment

CAMEMBERT CHAUD **10,00 €**
pour 2 personnes
for two people



DES ANGUILLES PÊCHÉES DURABLEMENT
Nous avons à cœur la préservation des espèces menacées. L'anguille que nous vous proposons est pêchée de manière durable, en conformité avec les réglementations et les meilleures pratiques en matière de protection de l'environnement. Nos fournisseurs s'engagent à respecter des quotas de pêche stricts et à utiliser des méthodes qui minimisent l'impact sur les populations d'anguilles sauvages.

COMPLÉTEMENT GIVRÉ

UN P'TIT DESSERT?

CAFÉ OU THÉ GOURMAND **9,50 €**
et ses 5 migniardises « maison »
and its 5 "homemade" mini treats

DAME BLANCHE **8,50 €**
2 boules vanille, chantilly, chocolat, amandes
2 scoops of vanilla, whipped cream, chocolate, almonds

CRÈME BRULÉE **7,00 €**

POT DE GLACE ARTISANALE **5,00 €**
au choix : mangue, fraise, barbapapa, citron
your choice: mango, strawberry, candy floss, lemon

TARTE TATIN **8,00 €**
boule de glace vanille, chantilly & son caramel
scoop of vanilla ice cream, whipped cream & caramel

CHEESECAKE **8,00 €**
chantilly & sauce caramel
whipped cream & caramel sauce

BRIOCHE PERDU AU RHUM **7,00 €**
boule de glace vanille & chantilly
scoop of vanilla ice cream & whipped cream

AFTERHEIGHT **8,00 €**
boule de glace menthe-chocolat, liqueur menthe
scoop of mint-chocolate ice cream, mint liqueur

DESSERT DU MOMENT **7,00 €**
selon suggestion du Chef
according to the Chef's suggestion