

# Le Réfectoire

Le Réfectoire propose une cuisine de brasserie autour de plats traditionnels composés de légumes de saison, de viandes et poissons locaux, avec une note végétale.

La carte est renouvelée à chaque saison, avec des plats du moment qui viennent enrichir la proposition en fonction du marché. Tout peut être dégusté sur place autour de grandes tables conviviales, ou être emporté.

Le Réfectoire proposes a generous brasserie cuisine based on traditional dishes composed of seasonal vegetables, local meats and fish, with vegetarian options.

The menu is renewed every season, with dishes of the moment that enrich the suggestions according to the market. Everything can be enjoyed on the spot around large convivial tables or taken away.

## Entrées

Starters

### Entrée du moment à découvrir sur place

Starter of the moment to be discovered on site

#### Méli-mélo de légumes gambas salsa verde

Mix of vegetables prawns' salsa verde



8

#### Salade de pois chiches et duo de quinoa

Chickpea salad and quinoa duo



8

## Plats

Main courses

### Plat du moment à découvrir sur place

Main course of the moment to be discovered on site

#### Pièce de veau confite à la moutarde et au citron

accompagnée de sa polenta crémeuse

Piece of veal confit with mustard and lemon accompanied  
by creamy polenta



22

#### Barigoule d'artichauts

Barigoule artichokes




17

## Desserts

Desserts

### Dessert du moment à découvrir sur place

Dessert of the moment to be discovered on site














**Tiramisu à l'orange sanguine et sa filo croustillante**  **6**  
**Blood orange tiramisu and crispy filo**

**Duo de cookies**  **4**  
**Duo of cookies**

**Café Gourmand**  **8**  
**Gourmet coffee**

## Allergènes

### Allergens

 Céleri Celery	 Cacahuètes Peanuts	 Lupin Lupin	 Vegan Végan
 Sulfités Sulphites	 Poisson Fish	 Fruits à coque Nuts	 Sans gluten Gluten-free
 Soja Soy	 Crustacés Shellfish	 Gluten Gluten	
 Sésame Sesame	 Moutarde Mustard	 Œufs Eggs	
 Mollusque Mollusc	 Lactose Lactose		

## Les eaux minérales

<b>Eau filtrée</b> (plate ou pétillante) 75cl	
Filtered water (still or sparkling) 3	<b>4.50</b>
<b>Perrier - 33cl</b>	
<b>Canette eau - 33cl</b>	<b>2</b>

## Les boissons chaudes

Café expresso	<b>2</b>
Ristretto	<b>2</b>
Décaféiné	<b>2</b>
Café allongé / Déca allongé	<b>2</b>
Noisette / Déca noisette	<b>2</b>
Double expresso / Décaféiné double	<b>3</b>
Latté & Cappuccino	<b>3</b>
Thé & Infusion	<b>3</b>
Chocolat chaud	<b>4</b>

## Les boissons fraîches

<b>Coca-Cola &amp; Coca-Cola Zero - 33 cl</b>	<b>4.50</b>
<b>Charitea black 33cl</b>	<b>6</b>
<b>Elixia-Limonade nature - 33cl</b>	<b>5.50</b>

## Les sirops bio de la Maison Meneau

<b>Citron, Menthe, Grenadine, Pêche,</b>	<b>2.50</b>
<b>Fraise ou Orgeat - 25cl</b>	
<b>Organic syrups from Maison Meneau:</b> Lemon, Mint, Grenadine, Peach, Strawberry or Orgeat	
<b>Distillerie Blachère :</b>	
<b>PAC Citron - 25cl</b>	
<b>Provençal lemon syrup</b>	
Citronnade	<b>4</b>
« Fait maison »	

**Boissons alcoolisée**  
Alcoholic beverages

Pression-50cl  
Pression-25cl

8  
4

**Bières des gardians**

Bière blonde au riz de Camargue IGP blanc, parfaite pour une désaltération gourmande. Sa robe ensoleillée, après un nez floral et malté

**Mas de Valériole**

IGP Camargue

**Mas de Valériole wines**

**Charmentin** (blanc / white), 2020, 12,5% alc. 12,5 cl 4  
75 cl 24

**Fanfaron** (rouge / red), 2020, 13% alc.

**Nénette** (rosé), 2020, 13% alc.

**Les Béatines**

AOC Coteaux d'Aix en Provence

**Les Béatines wines**

**Les Béates** (blanc / white), 2021 12,5 cl 4,50  
**Les Béates** (rouge / red), 2020 75 cl 26

**Terre des Chardons**

AOC Costières de Nîmes

**Terre des Chardons wines**

**Clairette d'été** 12,5 cl 5  
(blanc / white), 2021 75 cl 30

**Bien luné** (rouge / red), 2021

**Rosé d'été** (rosé) 2021