

# 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

Salade de carottes de couleurs, gambas salsa verde



10

Sauce fromage Blanc sumac

Colored carrot salad salsa Verde white cheese

Soupe de maïs, gingembre, citronnelle et huile herbacée



7

Corn, ginger, lemongrass and herbaceous oil soup

### Plat du moment à découvrir sur place

Main course of the moment to be discovered on site

Bœuf bourguignon écrasé de pommes de terre légumes



20

rôti

Beef bourguignon mashed potatoes roasted

Vegetables

Potimarron rôti aux épices, riz sauté et sauce curry coco



18

Roasted pumpkin with spices sautéed rice and coconut

curry sauce

Carafe d'eau plate gratuite. Origine du Veau : France

Prix en euros TTC, service compris.

## Desserts

Desserts

### Dessert du moment à découvrir sur place

Dessert of the moment to be discovered on site

**Entremet pomme caramélisée, fromage blanc et  
gingembre**



6

Caramelized apple, cottage cheese and ginger dessert

**Duo de cookies**

Duo of cookies



4

**Café Gourmand**














Gourmet coffee



8

## 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>Perrier - 33cl</b>	4,50
<b>Canette eau - 33cl</b>	2

## Les boissons chaudes

Café expresso	2
Ristretto	2
Décaféiné	2
Café allongé / Déca allongé	2
Noisette / Déca noisette	2
Double expresso / Décaféiné double	3
Latté & Cappuccino	3,5
Thé & Infusion	3,5
Chocolat chaud	4

## Les boissons fraîches

<b>Coca-Cola &amp; Coca-Cola Zero - 33 cl</b>	4,50
<b>Charitea black 33cl</b>	6
<b>Elixia-Limonade nature - 33cl</b>	5,50

## Les sirops bio de la Maison Meneau

<b>Citron, Menthe, Grenadine, Pêche,</b> <b>Fraise ou Orgeat - 25cl</b>	2,50
<b>Organic syrups from Maison Meneau:</b> Lemon, Mint, Grenadine, Peach, Strawberry or Orgeat	

## Distillerie Blachère : PAC Citron - 25cl Provençal Lemon

Citronnade « Fait maison »	4
Jus Frais de saison	5

**Boissons alcoolisées**  
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**    **6**  
(blanc / white), 2021      **75 cl**      **30**  
**Rosé d'été** (rosé) 2021