

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

Potimarron rôti, fromage blanc, sumac, salsa verte et graines de tournesol

Roasted pumpkin, cottage cheese, sumac, salsa verde and sunflower seeds



8

Soupe Dubarry, œuf parfait et huile herbacée

Dubarry Soup, perfect egg and herbaceous oil



6

Plat du moment à découvrir sur place

Main course of the moment to be discovered on site

Épaule d'agneau de Provence confite au thym et pommes de terre grenailles rôties

Shoulder of lamb from Provence confit with thyme and roasted baby potatoes



19

Potimarron rôti aux épices, riz sauté et sauce curry coco

Roasted pumpkin with spices sautéed rice and coconut curry sauce



18

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

Tiramisu à la mandarine et streusel au chocolat

Mandarin tiramisu and chocolate streusel



6

Duo de cookies

Duo of cookies



4

Café Gourmand

Gourmet coffee



8

Allergènes

Allergens



Céleri

Celery



Sulfités

Sulphites



Soja

Soy



Sésame

Sesame



Mollusque

Mollusc



Cacahuètes

Peanuts



Poisson

Fish



Crustacés

Shellfish



Moutarde

Mustard



Lactose

Lactose



Lupin

Lupin



Fruits à coque

Nuts



Gluten

Gluten



Œufs

Eggs



Vegan

Végan



Sans gluten

Gluten-free



Les eaux minérales

Eau filtrée (plate ou pétillante) 75cl	3
Filtered water (still or sparkling)	
Perrier - 33cl	4,50
Canette eau - 33cl	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

Coca-Cola & Coca-Cola Zero - 33 cl	4,50
Charitea black 33cl	6
Elixia-Limonade nature - 33cl	5,50

Les sirops bio de la Maison Meneau

Citron, Menthe, Grenadine, Pêche,	
Fraise ou Orgeat - 25cl	2,50
Organic syrups from Maison Meneau: Lemon, Mint, Grenadine, Peach, Strawberry or Orgeat	
Distillerie Blachère :	
PAC Citron - 25cl	
Provençal Lemon	
Citronnade	4
« Fait maison »	
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 (blanc / white), 2021 **12,5 cl 6**
75 cl 30

Rosé d'été (rosé) 2021