

# 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 verde et graine de tournesol**

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



8

**Soupe de patate douce, piquillos et pan carasatu**

Sweet potato soup with piquillo peppers and pan carasatu



7

### Plat du moment à découvrir sur place

Main course of the moment to be discovered on site

**Joue de bœuf confite au vin rouge, polenta et carotte rôti**

Beef cheek confit with red wine, polenta and roasted carrot



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

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

Caramelized apple, cottage cheese and ginger dessert



6

#### 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>	2,50
<b>Fraise ou Orgeat - 25cl</b>	
<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