

Déjeuner de 12h00 à 15h00
jusqu'à 15h30 le week-end
et pendant les vacances scolaires

La carte Menu

Prix
Price

L'instant salé

Croque-Monsieur, salade romaine / Croque-Monsieur sandwich, romaine lettuce salad	16
--	-----------

Salade de Pasta Trofie / Trofie pasta salad	16
---	-----------

Polpette d'agneau et patatas bravas / Lamb meatballs and patatas bravas	19
--	-----------

Salade César et Pancetta / César salad and Pancetta	20
--	-----------

La touche sucrée

Café gourmand / Gourmet coffee	9
-----------------------------------	----------

Cheesecake ananas / Pineapple cheesecake	7
---	----------

Crêpes et pâte à tartiner noisette / Waffle and hazelnut spreads	6
---	----------

Cake du moment / Cake of the moment	6
--	----------

Liste des allergènes disponible sur demande.

Tous nos prix sont exprimés en euros TTC, service compris.

Nous acceptons les paiements par CB, espèces et Carte Ticket Restaurant.

Origine des viandes : France (élevage et abattage)

Carafe d'eau plate gratuite.

Eau Water

Forfait eau filtrée, plate ou pétillante
(par personne entre 12h00 et 15h00)
Filtered still or sparkling water **1**
(per person from 12:00 p.m. to 3:00
p.m.)

Le Café du Parc vous propose une eau de dégustation plate ou pétillante filtrée sur place. Le procédé de filtration nous permet de vous offrir une eau pure, dont les minéraux sont conservés. Cette technique nous permet de réduire considérablement notre empreinte carbone tout en améliorant les qualités gustatives de notre eau.

Café du Parc offers still or sparkling tasting water filtered on site. This technique enables us to offer pure, mineral water with enhanced taste qualities while considerably reducing our carbon footprint.

Boissons chaudes Hot Drinks

Le café est torréfié par l'Arbre à Café : Un assemblage doux et chaleureux composé de cafés issus des plus belles plantations, toutes en agroécologie. La rencontre de différentes agricultures biologiques et de différentes fermentations pour un résultat doux et rond.

Espresso, décaféiné **2,5**

Double Espresso, cappuccino,
café Latte **4,5**

Café frappé /
Iced coffee **5**

Thé vert ou noir & infusion / Black or
green tea & herbal tea **4**

Chocolat chaud maison /
Homemade hot chocolate **4**

Boissons sans alcool Soft drinks

Les sirops bio de la Maison Meneau
(Gironde)
Menthe, Grenadine, Pêche ou Orgeat -
4 cl **2,5**
Organic syrups from Maison Meneau
Mint, Grenadine, Peach or Orgeat - 4 cl

PAC Citron, Distillerie Blachère — 4 cl
Provençal lemon syrup — 4 cl **2,5**

Mas Daussan, Arles — 25 cl :
Jus de pomme bio / Organic apple juice **3,5**

Citronnade maison — 25 cl
Homemade lemonade — 25 cl **4**
*Bon équilibre entre la fraîcheur du citron et
la douceur de l'orgeat.*

Perrier, Vergèze — 33 cl **4,5**

Coca-Cola & Coca-Cola Zero — 33 cl **4,5**

Limonade "Auzé", Brasserie Sulauze,
Miramas — 33 cl **5**
"Auzé" Lemonade from Miramas — 33 cl

Charitea Black, Hambourg — 33 cl
Thé bio glacé / Organic iced tea **6**

Jus Detox Kookabarra (Cavaillon),
Cordial de gingembre bio — 25 cl **6**
*Belle harmonie entre la carotte, l'intensité du
gingembre et la douceur de la pomme.*





Virgin Mule — 25 cl
Cordial de gingembre bio, jus de citron
et eau pétillante **5**
Organic ginger syrup, lemon juice and
sparkling water

Vivifiant, rafraîchissant et désaltérant.

Au verre ou en bouteille





By the glass or bottled

Vins Wines

Les Blancs / White	12,5 cl	75 cl	Les Rosés / Rosée	12,5 cl	75 cl
 Mas de Valériole, “Charmentin”, IGP Camargue	4,5	26	 Mas de Valériole, “Nénette”, IGP Camargue	4,5	26
Les Rouges / Red	12,5 cl	75 cl	Les Bulles / Bubbles	12,5 cl	75 cl
 Mas de Valériole, “Fanfaron”, IGP Camargue	4,5	26	 Malibrán, Prosecco, Italie	7	40

Bières Beers

Spiritueux Spirits

 Bière pression blonde artisanale de Provence “Tropicool”, Brasserie de Sulauze, Miramas	33 cl	45 cl	 Pastis Henri Bardouin, Distilleries et Domaines de Provence — 4 cl	5
 Bière sans alcool “Luma”, Brasserie de Sulauze, Miramas	7		 Limoncello — 4 cl	5

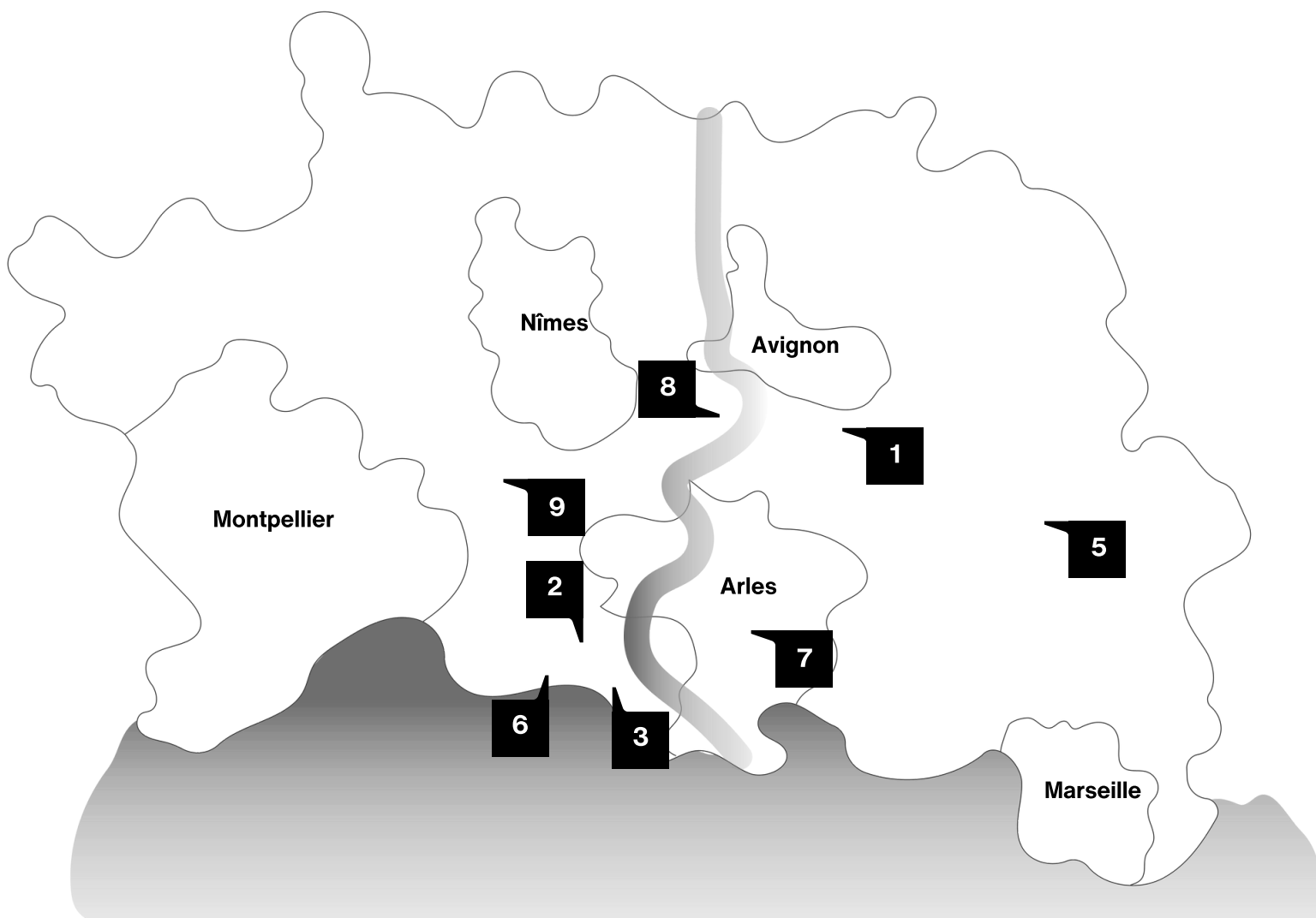
Cocktail Cocktail

 Spritz Aperol ou Campari & Prosecco — 16 cl	10
---	----

Nos producteurs Our producers

Les lieux de restauration du Parc des Ateliers ont à cœur de mettre en avant le savoir-faire des artisans et producteurs avec lesquels nous collaborons depuis de nombreuses années. Nous avons établi avec nos producteurs une relation de confiance, fondée sur des valeurs partagées et un engagement commun envers la qualité, la fraîcheur et le respect de la terre et de celles et ceux qui la travaillent. En privilégiant les produits locaux et bien produits, nous favorisons les échanges et l'existence de cultures durables, ancrées dans leur territoire.

The restaurants of the Parc des Ateliers are committed to showcasing the expertise of the artisans and producers with whom we have been collaborating for many years. We have established a trusting relationship with our partner producers, based on shared values and a common commitment to quality, freshness, and respect for the land and those who work it. By choosing locally sourced and well-produced goods, we encourage discussions and support the existence of a sustainable culture rooted in its territory.



Nos producteurs

Our producers

1 **Les Volailles de Monsieur Pons**
Volailles

2 **Mas du Ménage**
Riz bio de Camargue

3 **Mas de Valériole**
Vins bios

4 **Famille Meyssard**
Légumes

5 **Pomme de terre de Pertuis**
Pommes de terre

6 **Salins du Midi**
Sel

7 **Biocoop Arelate**
Pain

8 **Alazard et Roux**
Viandes

9 **Mas du Trident**
Fromages



En savoir plus sur les producteurs
More about the producers