

**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	<b>16</b>
--	-----------

---

Salade de Pasta Trofie / Trofie pasta salad	<b>16</b>
---	-----------

---

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

---

Salade César et Pancetta / César salad and Pancetta	<b>20</b>
--	-----------

### La touche sucrée

---

Café gourmand / Gourmet coffee	<b>9</b>
-----------------------------------	----------

---

Cheesecake ananas / Pineapple cheesecake	<b>7</b>
---	----------

---

Gaufre et pâte à tartiner noisette / Waffle and hazelnut spreads	<b>6</b>
---	----------

---

Cake du moment / Cake of the moment	<b>6</b>
--	----------

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
--	----