

Le Réfectoire

Le Réfectoire propose une cuisine traditionnelle autour de grandes tables conviviales. On s'y rassemble autour de plats réconfortants où légumes de saison, viandes et poissons locaux sont préparés avec générosité.



Le Réfectoire

Le Réfectoire offers traditional cuisine around large, convivial tables. Here, guests gather around comforting dishes where seasonal vegetables, local meats and fishes are generously prepared.

Eau / Water

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

1

Le Réfectoire 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.

Le Réfectoire 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 chez la Maison du Bon Café, à Chateaufort, qui incarne l'excellence de la torréfaction artisanale en Provence. Le Mirèio de Cézanne, 100% arabica. Assemblage de terroirs d'exception (Nicaragua, Brésil, Éthiopie, Vietnam).

Espresso, décaféiné
Espresso, Decaffeinated coffee 2,5

Double Espresso, Cappuccino,
Café Latte 4,5

Chocolat chaud maison /
Homemade Hot chocolate 4

Café glacé/ Frappé 5

Thé Cézanne Provence 4

Boissons sans alcool / Soft drinks

Les sirops bio de la Maison Meneau
Grenadine, Fraise, Menthe, Pêche, Orgeat
Organic syrups from Maison Meneau
Lemon, Mint, Grenadine, Peach,
Strawberry or Orgeat 4cl

2,5

PAC Citron, Distillerie Blachère 4cl
Provençal lemon syrup

Limonade Elixia bio nature — 33 cl
Elixia organic lemonade — 33 cl 5,5

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

Perrier — 33 cl 4,5

Jus de pomme biologique
du Mas Daussan — 25 cl 3,5

Citronnade maison 25cl 4

Maison Meneau
Nectar framboise/fraise 25cl 6

Thé Glacé Maison 25cl 4

Jus Frais du Moment 6

Vins / Wines

Au verre ou en bouteille / Glasses or bottles

Blanc / White	12,5 cl	75 cl	Rosé / Rosé	12,5 cl	75 cl
 Mas de Valériole, "Charmentin" IGP Bouches-du-Rhône	4	24	 Mas de Valériole, "Nénette" 2024 IGP Bouches-du-Rhône	4	24
Domaine Attilon,  Ambition" IGP Méditerranée	6	32	Domaines des Blaquières, "Éros" IGP Alpilles, 2023	6	36
Rouge / Red	12,5 cl	75 cl			
Mas de Valériole,  Fanfaron" IGP Bouches-du-Rhône	4	24			
Domaine Attilon,  Pinot Noir" IGP Méditerranée	5	28			

Cocktail / Cocktail

Bière / Beer








Lillet Tonic	16 cl	Pression / Draft	25 cl	50 cl
Lillet Blanc <i>ou</i> Rosé Tonique Hysope nature <i>"Frais & Pétillant"</i>	8	Bière tropicool	4	8









Le Réfectoire

Prix Allergènes
















Entrées

Fraicheur de petits pois et amandes	8	  
Salade de pomme de terre et truite fumée	11	   
Entrée du moment (voir ardoise)		

Plats

Epaule de veau Moutarde ,Citron et Cocotte de Legumes	20	 
Aioli du Réfectoire	21	   
Mix Grill de Pâques, agneau des Alpilles, grenailles et salade	22	

Desserts

Duo de cookies	4	   
Café gourmand	9	   
Tarte crumble aux pommes, crème anglaise	7	  
Baba au crémeux au citron, tuile de miel	7	   
Dessert du moment (voir ardoise)		

Tous nos prix sont exprimés en euros TTC, service compris.
Nous acceptons les paiements par CB, espèces et carte Ticket Restaurant.
Viandes élevées et abattues en France.

Le Réfectoire

Price Allergens

Starters

Chilled peas and almond soup	8	
Potato salad and smoked trout	11	
Starter of the moment (see on the board)		

Mains

Veal Shoulder mustar,lemon vegetable casserole	20	
Le Réfectoire's Aioli	21	
Easter Mix Grill of lamb, potatoes and salad	22	

Desserts

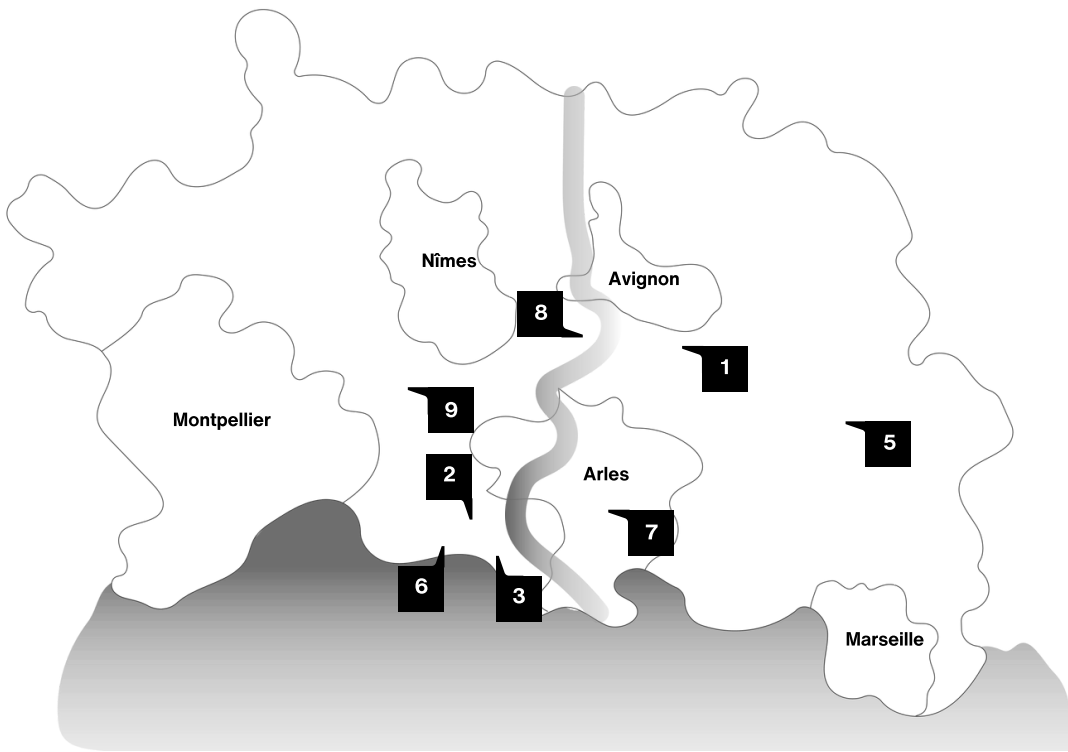
Pair of Cookies	4	
Gourmet Coffee	9	
Apple and custard crumble pie	7	
Baba with creamy lemon and honey	7	
Dessert of the moment (see on the board)		

All our prices are in euros and include VAT and service.
We accept payment by credit card, cash and Ticket Restaurant card.
Meat origin: France.

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 **Château d'Estoublon**
Huile d'olive

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

6 **Salins du Midi**
Sel

7 **Le Sauvage**
Pain

8 **Alazard et Roux**
Viandes

9 **Mas du Trident**
Fromages


Liste des allergènes / List of Allergens

 Arachides / Peanut

 Gluten

 Mollusque / Molluscus

 Lupin

 Fruits à coque /
Tree nuts

 Sulfites / Sulphites

 Poisson / Fish


 Céleri / Celery

 Sésame / Sesame

 Lactose

 Crustacés / Shellfish

 Moutarde / Mustard

 Soja / Soy

 Œuf / Egg



En savoir plus sur les producteurs
More about the producers

L'histoire du Réfectoire

La cantine ouvrière

Bâtiment adjacent au portail historique du Parc des Ateliers, Le Réfectoire était la cantine des ateliers ferroviaires qui accueillait les agents au déjeuner et au dîner.

La rénovation

En 2020, après avoir été rénové par Selldorf Architects, Le Réfectoire redevient un lieu d'hospitalité qui accueille un des restaurants du Parc de Ateliers.

Le projet *Tutti Frutti*

En 2021, dans le cadre du projet *Tutti Frutti* mené par Atelier LUMA, le programme de recherche en design de LUMA Arles, l'aménagement et la décoration intérieure sont confiés au studio du designer italien **Martino Gamper**. Les équipes ont développé, prototypé et produit une gamme complète d'équipements qui mettent en œuvre les recherches menées par Atelier LUMA depuis plusieurs années sur la paille de riz, la laine mérinos d'Arles et les plantes invasives et tinctoriales.

La valorisation des savoir-faire et des ressources locales ont été au cœur de ce projet. La mobilisation de nombreux artisans et manufactures locaux a permis la création de bancs tapissés en feutre de laine mérinos d'Arles teints en garance et rembourrés en paille de riz, de chaises en fer forgé et en bioplastique thermoformé ou bien encore de moustiquaires réalisées à partir de fils papiers, colorées avec une teinture végétale.

The history of Le Réfectoire

A workers' canteen

Adjacent to the historic gate of the Parc des Ateliers, Le Réfectoire used to be the canteen where staff from the workshops had lunch and dinner.

The renovation

In 2020, after its renovation by Selldorf Architects, Le Réfectoire regained its status as a hospitality facility, hosting one of the Parc des Ateliers' restaurants.

The Tutti Frutti project

*In 2021, as part of the Tutti Frutti project led by Atelier LUMA, the design and research program of LUMA Arles, the interior design and decoration were entrusted to the studio of Italian designer **Martino Gamper**. Together, they developed, prototyped and produced a complete range of equipment that apply the findings of Atelier LUMA's long-standing research into rice straw, Arles merino wool and invasive plants and their use.*

The valorization of local know-how and resources was at the heart of this project.

The involvement of a large number of local craftsmen and manufacturers led to the creation of benches covered with madder-dyed Arles merino wool felt and padded with rice straw, chairs in wrought iron and bioplastic, and mosquito nets made from paper yarn, colored with a vegetal dye.