

Terrasse des Forges

Les En-Cas

Snacks

Prix

Chips Blanc - 125 g **5**
Chips artisanales / Crisps

Crackers de riz au romarin - 40 g **4**
Rosemary rice crackers

Navettes de la Boulangerie "Le Sauvage" - 180 g **5,5**
Orange blossom biscuits

Les Fraîcheurs

Fesh bowls

Prix

Salade de lentilles Bio, **9**
sésame et gingembre

Les Sandwichs

Sandwiches

Prix

Caviar d'aubergine, chèvre frais **13**
"Mas du Trident", noix AOP

Les Pizzas Maison

Homemade pizzas

Prix

Burratina : tomate, emmental, **13**
burrata, olives, roquette, pesto

Serrano : tomate, emmental, jambon **13**
serrano, olives, roquette, pesto

Les Douceurs

Sweets

Prix

Cookie choco-noisettes maison **2,5**

Le Menu Petit Forgeron

Little Blacksmith Menu

Prix

Enfant jusqu'à 12 ans / Children up to 12 years old

Pizza à la tomate & emmental + 1 cookie choco-noisettes **9**
Tomato and cheese pizza + 1 cookie

Liste des allergènes disponibles sur demande.

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

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

Origine de la viande : France (abattage et élevage)

Boissons sans alcool
Soft drinks

Eau des Alpes		Pressoirs de Provence	
Eau de source - 47 cl	3,5	Citronnade - 24 cl	4
<i>Spring water</i>		<i>Lemonade</i>	
Perrier - 33 cl	3,5	Le Labo Dumoulin - 25 cl	
<i>Sparkling water</i>		Kéfir Fruits rouge ou	
Coca-Cola - 33 cl	3,5	Gingembre-agrumes	5
Coca-Cola Zero - 33 cl		<i>Red berries or Citrus and ginger</i>	
Mas Daussan		Kappa Tea - 25 cl	
Jus de pomme bio - 25 cl	5	Thé glacé Jasmin ou Matcha	3
<i>Apple juice</i>		<i>Jasmine or Matcha Iced tea</i>	
Brasserie Sulauze			
Limonade - 33 cl	4,5		
<i>Lemonade</i>			

Boissons chaudes
Hot Drinks

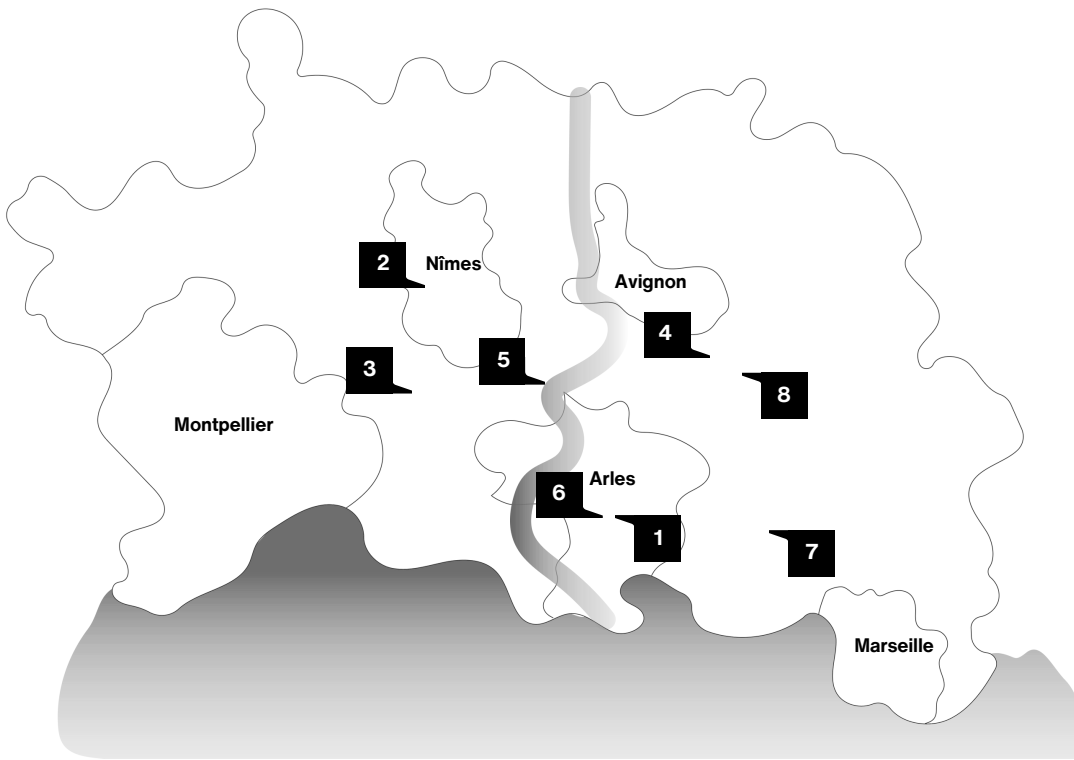
Boissons alcoolisées
Alcoholic beverages

Café court / Espresso	2	Brasserie Sulauze	
Thés et infusions	2	Bière Tropicool	5
<i>Teas and Herbal teas</i>		<i>Tropicool Beer — 33 cl</i>	

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 Biocoop Arelate
Lentilles bio françaises et crackers de riz au romarin

2 Maison Raymond, Nîmes
Caviar d'aubergine

3 Mas du Trident
Fromages

4 Chocolaterie de l'Opéra, Châteaurenard
Chocolat pour les cookies

5 Mr. Blanc, Beaucaire
Chips artisanales

6 Boulangerie Le Sauvage
Navettes

7 Brasserie Sulauze, Miramas
Bière pression et limonade passion

8 Pressoir de Provence, Saint-Andiol
Citronnade



En savoir plus sur les producteurs
More about the producers