

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

## La carte Menu

Prix  
Price

### L'instant salé

Salade de gambas aux légumes printaniers et romaine croquante /  
Prawn salad with spring vegetables and crispy romaine lettuce **19**

Pasta fregola sarda, puntarelle, tomates confites, olives noires  
et vinaigrette en aigre doux /  
Fregola Sardinian pasta, puntarelle, sun-dried tomatoes, black olives  
and sweet and sour vinaigrette **17**

Quasi de veau en chiffonnade, aioli à l'ail noir, confiture de piment  
et patatas bravas /  
Chiffonade of veal, black garlic aioli, chili jam and patatas bravas **21**

Croque-monsieur du Parc, jambon de la maison Perez et salade du moment /  
"Croque-monsieur du Parc", ham from Maison Perez and salad of the moment **18**

### La touche sucrée

Café gourmand /  
Gourmet coffee **9**

Tarte aux pommes du mas Daussan et streusel aux noisettes /  
Apple tart with apples from Mas Daussan and hazelnut streusel **8**

Crème aux oeufs caramel et vanille de Madagascar /  
Caramel and Madagascar vanilla egg cream **6**

Cake du moment et marmelade aux fruits de saison /  
Cake of the moment and seasonal fruit marmalade **7**

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)

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. Le Iapar Diamantina (bio) est un mélange d'arabica, de catuaï rouge et jaune. Il incarne la splendeur du terroir brésilien, révélant des notes de noisette et de chocolat au lait.

Espresso, décaféiné **2,8**

Double Espresso, Cappuccino,  
Café Latte **5**

Café frappé /  
Iced coffee **5**

Thé vert ou noir & Infusion fraîche /  
Black or Green tea & Fresh herbal tea **4**

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

## Boissons sans alcool Soft drinks

Les sirops bio de la Maison Meneau  
Citron, Menthe, Grenadine, Pêche,  
Fraise ou Orgeat **2,5**  
Organic syrups from Maison Meneau  
Lemon, Mint, Grenadine, Peach,  
Strawberry or Orgeat

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

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

Citronnade maison — 25 cl **4**  
Homemade lemonade — 25 cl

Perrier — 33 cl **4,5**

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

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

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






Koko Kombucha — 33 cl  
Framboise/hibiscus ou **8**  
Gingembre/citron  
Raspberry/hibiscus or Ginger/lemon

Virgin Spritz — 16 cl  
BTTR, sirop de citron bio et eau  
pétillante **8**  
BTTR, organic lemon syrup and  
sparkling water

## 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, 2024	4	24	 Mas de Valériole, “Nénette”, IGP Camargue, 2023	4	24
 Cascina Galarin, “Moscato d’Asti”, Piémont	5	30			
Les Rouges / Red	12,5 cl	75 cl	Les Bulles / Bubbles	12,5 cl	75 cl
 Mas de Valériole, “Fanfaron”, IGP Camargue, 2023	4	24	 Malibrán, Prosecco, Italie	6	36

## 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	4
 Bière bouteille blanche Miss’Isle, L’Isle-sur-la-Sorgue	7	7,5	 Villa Massa Limoncello, Sorrente — 4 cl	5

## Cocktail Cocktail

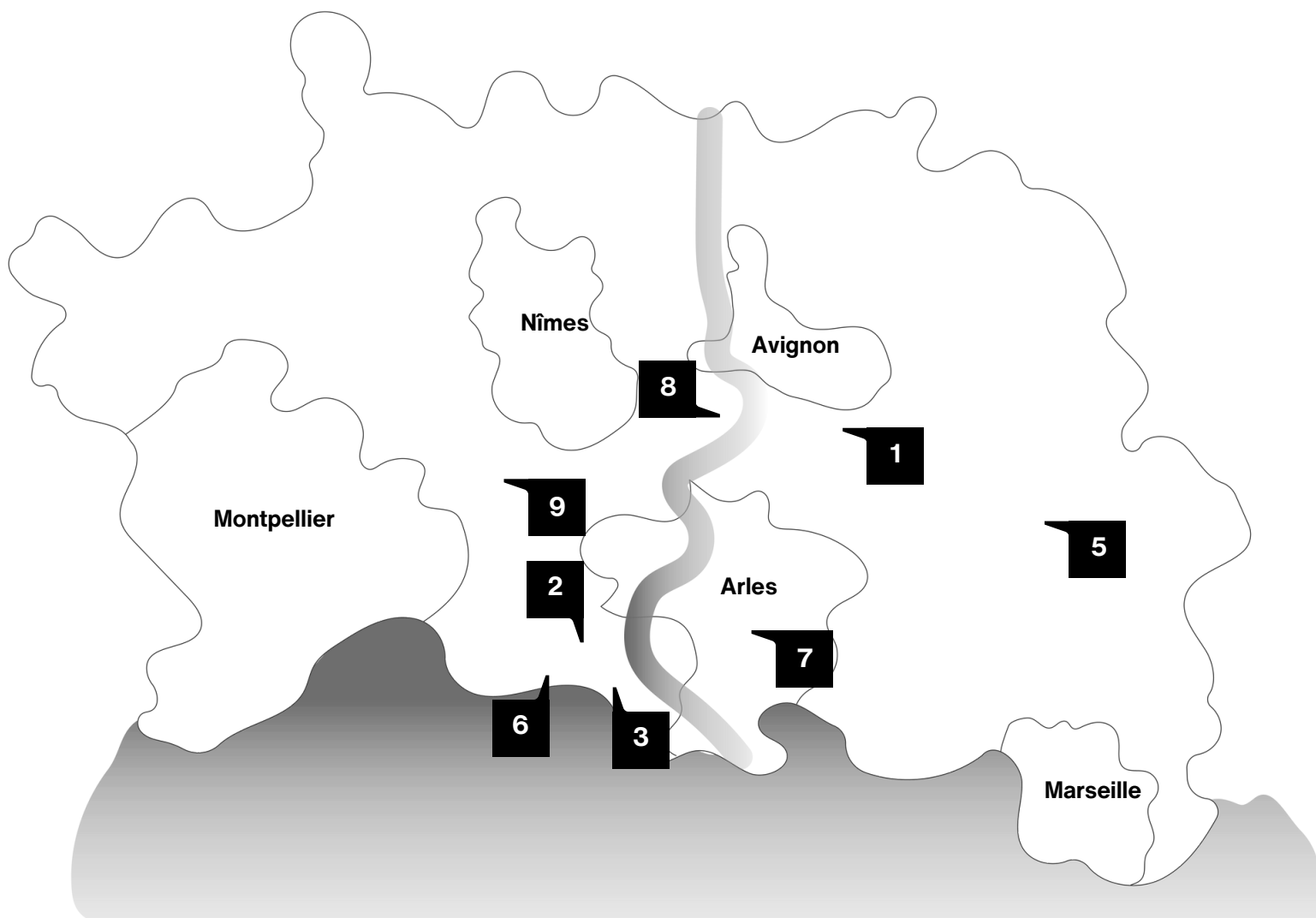
 Spritz Aperol, Campari ou liqueur de fleur de sureau & Prosecco — 14 cl	10
---	----

## 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

## MEMORY

2020–2021

Kerstin Brätsch

Un environnement composé d'imitations de pierres ou stone mimicry (palladienne, terrazzo, mosaïque), du mur Fossil Psychics (Stucco Marmo) incrusté de stuc marbre et composé en 2020, de jeux de couleurs sur les murs, de verre antique et de meubles conçus par l'artiste. Les sols en mosaïque et palladienne ont été réalisés par Mayer'sche Hofkunst à Munich et fabriqués avec des pierres rares et des restes de pierres provenant de la région et de l'atelier de Munich : granit Nero Assoluto, marbre portor, marbre noir Marquina, travertin, marbre vert des Alpes, marbre Rosso Francia, marbre Arabescato, onyx, marbre de Calacatta, pierre Grigio Carnico, granit, marbre de Untersberger, brèche, marbre chemtou, marbre Crema Marfil, marbre Rosa Portugallo, marbre Rosa Tea, gravier Rosa Corallo, marbre Rosso Daniel, marbre Rosso Alicante, marbre Rosso Fegato, marbre Rosso Rupas, marbre Rosso Casablanca, marbre Rosso Verona, marbre Fossil Black, marbre Nero Boreale, granit Azul Macauba, marbre Bleu Bahia Nero Marquina, marbre Verde Issorie, marbre Verde Laguna, marbre vert portugais, marbre Verde Guatemala, jade, graphite, thala, quartzite Mont Blanc, cipollino, marbre jaune mori, marbre de dido, marbre jaune royal, marbre jaune égyptien, Nagelfluh.

Sols en mosaïque de faïence et stuc de marbre, mosaïque murale «Stucco», mobilier en bois, verre et métal dessiné par l'artiste, plante, verres colorés

Œuvre conçue spécifiquement sur invitation de LUMA Foundation, Suisse

## MEMORY

2020–2021

Kerstin Brätsch

An environment consisting of stone mimicry (Palladiana, Terrazzo, Mosaico), 2021, wall embedded Fossil Psychics (Stucco Marmo), 2020, wall color scheme, antique glass, and selected artist designed furniture. Mosaico and Palladiana floors executed by Mayer'sche Hofkunst, Munich, made with rare and leftover stones sourced locally and from the Munich workshop: Nero Assoluto, Nero Portoro, Nero Marquina, Travertino, Verde Alpi, Rosso Francia, Arabescato Corchia, Onix, Callacata, Grigio Carnico, Granit, Untersberger, Brekzie, Chemtou, Crema Marfil, Rosa Portugallo, Rosa Tea, Rosa Corallo, Onice Rosso, Rosso Daniel, Rosso Alicante, Rosso Fegato, Rosso Rupas, Rosso Casablanca, Rosso Verona, Black Fossile, Nero Boreale, Azul Maccauba, Azul Bahia Nero Marquina, Verde Issorie, Verde Laguna, Verde Portoghese, Verde Guatemala, Jade, Grafite, Tala, Quarzite Monte Blanc, Cipollino, Giallo Mori, Giallo Didone, Giallo Reale, Giallo Egiziano, Nagelfluh.

Floor in earthenware and marble mosaic, «Stucco» wall mosaic, furniture designed by the artist in wood, glass and metal, plant and coloured glasses

Commissioned by LUMA Foundation, Switzerland