



























Café du Parc





Les entrées Starters

Houmous maison et gressins	  	5
Homemade hummus and breadsticks	  	
Mousse de chèvre frais aux herbes et gressins	  	6
Goat cheese mousse with herbs and breadsticks	  	

Les plats Main courses















Aubergine rôtie, caviar de tomates, parmesan et basilic	  	14
Roasted eggplant, tomato caviar, parmesan and basil	 	
Salade Panzanella, tomates, artichauts et courgettes	  	16
Panzanella salad, tomatoes, artichokes and zucchinis		
Carpaccio de bœuf, oignons frits	  	18
Beef carpaccio, fried onions	 	

Les accompagnements Side dishes

Salade romaine, vinaigrette citronnée		3
Roman lettuce, lemon vinaigrette		
Patatas Bravas, aïoli à l'ail noir	  	4
Bravas potatoes, black garlic aïoli		
Arlésienne de légumes		5
Vegetable Arlesienne		

Café du Parc

Les desserts Desserts

Pêche et crème pâtissière infusée à la verveine Peach and verbena infused pastry cream	 	7
Cheesecake Streusel, figes et hibiscus Streusel Cheesecake, figs and hibiscus	   	6
Pan di Spagna Sponge cake	   	6
Café gourmand Gourmet coffee	   	8



Arachides



Céleri



Poisson



Crustacés



Fruits à coque



Gluten



Soja



Lactose



Lupin



Mollusque



Sulfites



Moutarde



Œuf



Sésame

Café du Parc

Boissons sans alcool Soft drinks

Forfait eau filtrée, plate ou pétillante (par personne, seulement pendant les heures du déjeuner) Filtered water, still or sparkling (per person, only during lunch)	1	Coca-Cola & Coca-Cola Zero Coke & Diet coke	33 cl	4,5
Perrier	33 cl	Mas Daussan, Jus de pomme bio Organic apple juice	25 cl	3,5
Perrier		Citronnade maison Homemade lemonade	25 cl	4
Distillerie Blachère, PAC Citron PAC lemon syrup	2 cl			2,5
Maison Meneau Sirops bio : Citron, Menthe, Grenadine, Pêche, Fraise ou Orgeat Organic Syrups: Lemon, Mint, Grenadine, Peach, Strawberry or Orgeat	2 cl			2,5

Boissons chaudes Hot drinks

Café court Espresso	2	Cappuccino, Thé Cappuccino, Tea		3,5
Double espresso Doppio	3	Chocolat chaud Hot chocolate		4

Café du Parc

Vins Wines

Bulles / Bubbles

Malibran, Prosecco Italie / Italy	12,5 cl	6
	75 cl	36

Blanc / White

Mas de Valériole, Charmentin, IGP Camargue, 2023	12,5 cl	4
	75 cl	24

Rouge / Red

Mas de Valériole, Fanfaron, IGP Camargue, 2023	12,5 cl	4
	75 cl	24

Rosé / Rosé

Mas de Valériole, Nénette, IGP Camargue, 2023	12,5 cl	4
	75 cl	24

Cocktails Cocktails

Spritz Aperol, Campari ou Fleur de Sureau & Prosecco	12 cl	10
--	-------	----

Gin Bigourdan & Tonic	12 cl	12
--------------------------	-------	----

Spiriteux / Spirits

Ricard, anisé	4 cl	3,5
Villa Massa Limoncello	4 cl	5

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