

Le Réfectoire

Le Réfectoire propose une cuisine de brasserie autour de plats traditionnels composés de légumes de saison, de viandes et poissons locaux, avec une note végétale. La carte est renouvelée à chaque saison, avec des plats du moment qui viennent enrichir la proposition en fonction du marché. Tout peut être dégusté sur place autour de grandes tables conviviales.

Le Réfectoire offers brasserie-style cuisine based on traditional dishes featuring seasonal vegetables and local meats and fish. The menu is renewed each season, with dishes of the moment added according to the market. Everything can be enjoyed around the restaurant's large, convivial tables.

Le Réfectoire

L'eau Water

Forfait eau filtrée, plate ou pétillante (par personne) / Filtered still or sparkling water (per person) **de 12h à 15h** **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. / 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**.

Les boissons sans alcool Soft drinks

Les sirops bio de la Maison Meneau et Monin : Citron, Menthe, Grenadine, Pêche, Fraise ou Orgeat / Organic syrups from Maison Meneau et Monin: Lemon, Mint, Grenadine, Peach, Strawberry or Orgeat **3**

PAC Citron – Distillerie Blachère, Provence – 4 cl / Provençal lemon syrup – 4 cl **3**

Canette eau, Espagne – 33 cl **2**

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

Chocolat chaud / Hot Chocolate **4**

Mas Daussan : Jus de pomme bio, Arles – 18 cl Apple juice, Arles- 25 cl **4**

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

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

Perrier, Vergèze – 33 cl **4,5**

Le Réfectoire

Entrées / Starters

Soupe Dubarry, oeuf parfait & huile herbacée <i>Dubarry soup, perfect egg & herb oil</i>	7
Salade de mâche aux gésiers de canard et échalotes confites <i>Lamb's lettuce salad with duck gizzards and candied shallots</i>	11
Céleri braisé, harissa, houmous de pois cassés et vinaigrette aux perles du Japon <i>Braised celery, harissa, split pea hummus and Japanese pearl vinaigrette</i>	8

Plats / Mains

Chou farci aux riz de Camargue et légumes, condiments épicés <i>Cabbage stuffed with Camargue rice and vegetables, spicy condiments</i>	17
Epaule d'agneau confite, pomme de terre grenaille & carotte rôtie <i>Lamb shoulder confit, grenaille potatoes & roasted carrot</i>	19
Échine de porc confit , purée de pommes de terre, pack choi aux agrumes <i>Confit pork loin, mashed potatoes, citrus choy pack</i>	18

Desserts / Desserts

Duo de Cookies <i>Duo de Cookies</i>	4
Café Gourmand <i>Gourmet Coffee</i>	8
Verrine à la crème & streusel au citron vert <i>Verrine with lime streusel cream</i>	6
Tartelette aux noix et sa marmelade aux agrumes <i>Walnut tartlet with citrus marmalade</i>	6

Le Réfectoire

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Vins / Wines

Le Blanc / White

12,5 cl 75 cl

*Terre des Chardons, "Clairette d'été",
Costières de Nîmes, 2021 **5 30**

*Domaine de la Mongestine, "Les Monges Blanc",
Coteaux d'Aix-en-Provence, 2021 **32**

*Domaine Raymond Usseglio et Fils, "Les Claux"
Côtes du Rhône, 2022 **6 36**

Le Rosé / Rosé

12,5 cl 75 cl

*Terre des Chardons, "Rosé d'été",
Costières de Nîmes, 2022 **5 30**

Le Rouge / Red

12,5 cl 75 cl

*Domaine Raymond Usseglio et Fils, "Les Claux"
Côtes du Rhône, 2021 **6 36**

Bière / Beer

Pression :

25 cl 50 cl

Bière des Gardians blonde
Au riz blanc de Camargue IGP
"Fraîche & Désaltérante" **4 8**

Cocktails / Cocktails

Spritz au Lillet, Podensac, au Sud de Bordeaux & Tonic - 16cl **16 cl**

Lillet blanc ou rosé & Tonique Hysope nature
"Frais & Pétillant" **8**

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.

Le Réfectoire

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.