

## 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 sans alcool / Soft drinks

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

PAC Citron, Distillerie Blachère  
Provençal lemon syrup

## 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 2,5  
Espresso, Decaffeinated coffee

Double Espresso, Cappuccino,  
Café Latte 4

Chocolat chaud maison /  
Homemade Hot chocolate 4

Café glacé/ Frappé 4,5

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

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

## 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, "Charmantin" IGP Bouches-du-Rhône, 2024	<b>4</b>	<b>24</b>	 Mas de Valériole, "Nénette" 2024 IGP Bouches-du-Rhône, 2024	<b>4</b>	<b>24</b>
Mas de Rey, "Chasan" IGP Bouches-du-Rhône, 2024		<b>28</b>	Domaines des Blaquières, "Éros" IGP Alpilles, 2023		<b>36</b>
 Domaine Attilon, "Ambition" IGP Méditerranée, 2024		<b>32</b>			
<b>Rouge / Red</b>	<b>12,5 cl</b>	<b>75 cl</b>			
 Mas de Valériole, "Fanfaron" IGP Bouches-du-Rhône, 2024	<b>4</b>	<b>24</b>			
 Domaine Attilon, "Pinot Noir" IGP Méditerranée, 2024		<b>28</b>			

## 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 &amp; Pétillant"</i>	<b>8</b>	Bière tropicool	<b>4</b>	<b>8</b>



# 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.*

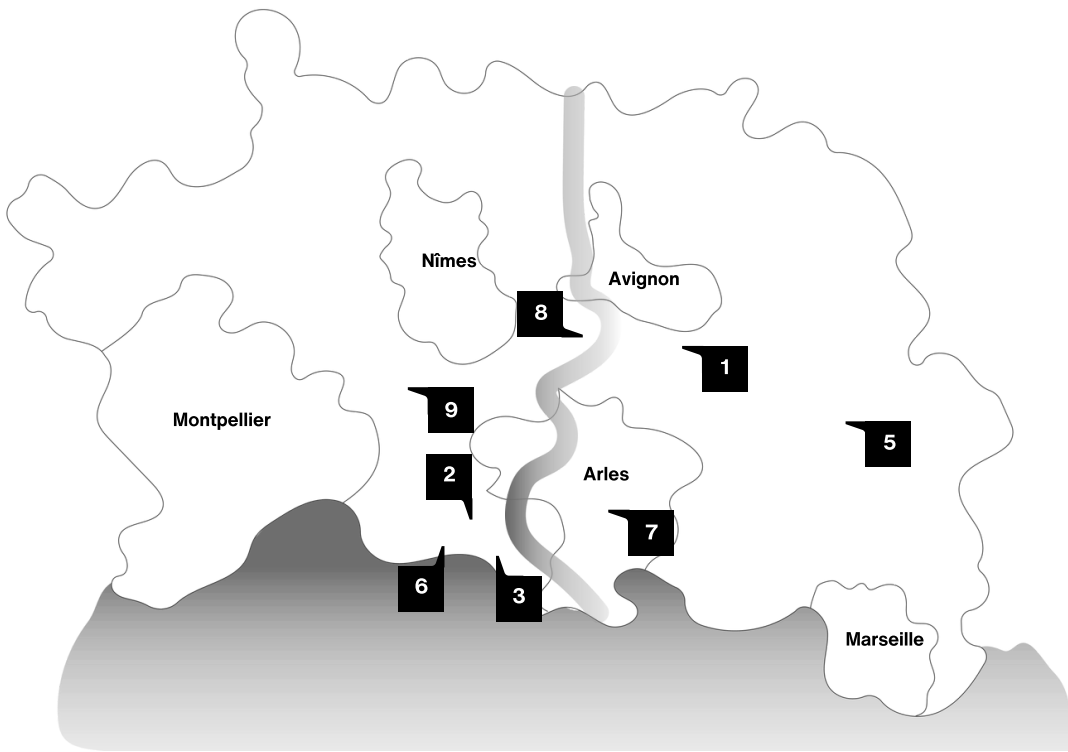
*The involvement of a large number of local craftsmen and manufacturers led to the creation of benches covered with madder-dyed Arles merino wool felt and padded with rice straw, chairs in wrought iron and bioplastic, and mosquito nets made from paper yarn, colored with a vegetal dye.*

## 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


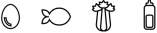
# Le Réfectoire

Prix Allergènes





## Entrées

Soupe du jour	8	
Salade de pomme de terre et truite fumée	11	
Entrée du moment (voir ardoise)		

## Plats

Pastilla d'agneau, jus épicié et salade romaine	20	
Aioli	21	
Plat du moment (voir ardoise)		

## Desserts

Duo de cookies	4	
Café gourmand	9	
Tarte à l'orange	7	
Sablé breton, pommes caramélisées au cidre	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

Soup of the day	8	
Potato salad and smoked trout	11	
Starter of the moment (see on the board)		

## Mains

Lamb pastilla with spicy juice and romaine salad	20	
Aioli	21	
Main course of the moment (see on the board)		

## Desserts

Pair of Cookies	4	
Gourmet Coffee	9	
Orange Pie	7	
Breton shortbread biscuit, caramelized apples with cider	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.