

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, ou être emporté.

Le Réfectoire proposes a generous brasserie cuisine based on traditional dishes composed of seasonal vegetables, local meats and fish, with vegetarian options.

The menu is renewed every season, with dishes of the moment that enrich the suggestions according to the market. Everything can be enjoyed on the spot around large convivial tables or taken away.

Entrées

Starters

Entrée du moment à découvrir sur place

Starter of the moment to be discovered on site

Quiche aux poireaux, jeunes pousses et pickles du moment

Leek quiche, young shoots and pickles of the moment



6.50

Taboulé printanier de choux de couleurs aux herbes

Spring tabbouleh of colored cabbage with herbs



8.50

Plats

Main courses

Plat du moment à découvrir sur place

Main course of the moment to be discovered on site

**Pièce de veau confite à la moutarde et au citron
accompagnée de son écrasé de pomme de terre**

Piece of veal confit with mustard and lemon
accompanied by mashed potatoes



22

Barigoule de légumes de saison

Barigoule of seasonal vegetables



14

Desserts

Desserts

Dessert du moment à découvrir sur place

Dessert of the moment to be discovered on site

Tiramisu à l'orange sanguine et sa filo croustillante

Blood orange tiramisu and crispy filo



6

Duo de cookies

Duo of cookies



4

Café Gourmand

Gourmet coffee



8

Allergènes

Allergens



Céleri

Celery



Sulfites

Sulphites



Soja

Soy



Sésame

Sesame



Mollusque

Mollusc



Cacahuètes

Peanuts



Poisson

Fish



Crustacés

Shellfish



Moutarde

Mustard



Lactose

Lactose



Lupin

Lupin



Fruits à coque

Nuts



Gluten

Gluten



Œufs

Eggs



Vegan

Végan



Sans gluten

Gluten-free



Boissons sans alcool

Soft drinks

Les eaux minérales

Eau filtrée (plate ou pétillante) – 1L	4
Filtered water (still or sparkling) – 1L	3,50
Perrier – 33cl	0,50
Supplément sirop	2
Canette eau – 33cl	

Les boissons fraîches

Coca-Cola & Coca-Cola Zero – 33 cl	3,50
Charitea Black - Iced Tea – 33 cl	5,50
Matécito-infusion maté & fruits – 33cl	6
Ginger beer – 20cl	5
Hysope eau tonic – 20cl	5
Elixia-Limonade nature – 33cl	5

Les sirops bio de la Maison

Meneau

Citron, Menthe, Grenadine, Pêche, Fraise ou Orgeat – 25cl	2,50
Organic syrups from Maison Meneau: Lemon, Mint, Grenadine, Peach, Strawberry or Orgeat	

Distillerie Blachère :

PAC Citron – 25cl	2,50
Provençal lemon syrup	

Citronnade ou Orangeade « Fait maison »	3,50
--	------

Les jus de fruits

Kookabarra /Mas Daussan

Jus d'orange frais – 25cl	4
Orange juice	
Jus de citron frais – 25cl	4
Lemon juice	
Jus de pomme pétillant – 25 cl	5
Organic sparkling apple juice	

Les jus de fruits bio de la Maison

Meneau	5
Abricot – 25cl	
Orange & carotte – 25cl	
Tomate – 25cl	
Pomme – 25cl	
Organic juices from Maison Meneau : Apricot, Orange & Carrot, Tomato, Apple	

Les mocktails

Virgin Gin tonic – 15cl	8
Virgin Spritz – 15cl	8
Virgin Moscow mule – 15cl	12

Les boissons chaudes

Café expresso	2
Ristretto	2
Décaféiné	2
Café allongé / Déca allongé	2
Noisette / Déca noisette	2
Double expresso / Décaféiné double	3
Latté & Cappuccino	3,50
Thé & Infusion	3,50
Chocolat chaud	3,50

Boissons alcoolisée

Alcoholic beverages

Cidre bio-33cl

5

Apéritifs

Lillet blanc ou rosé-4cl 5.50

Cocktails

Bières des gardians

Bière blonde au riz de Camargue IGP blanc, parfaite pour une désaltération gourmande. Sa robe ensoleillée, après un nez floral et malté

Pression-50cl 8

Pression-25cl 4

Spritz au Lillet blanc-15cl

8

White Lillet Spritz

Spritz au Lillet rosé

Rosé Lillet Sprit

Mas de Valériole

IGP Camargue

Mas de Valériole wines

Charmentin (blanc / white), 2020, 12,5% alc. 12,5 cl 4
75 cl 24

Fanfaron (rouge / red), 2020, 13% alc.

Nénette (rosé), 2020, 13% alc.

Les Béatines

AOC Coteaux d'Aix en Provence

Les Béatines wines

Les Béates (blanc / white), 2021 12,5 cl 4,50
Les Béates (rouge / red), 2020 75 cl 26

Terre des Chardons

AOC Costières de Nîmes

Terre des Chardons wines

Clairette d'été (blanc / white), 2021 12,5 cl 5
75 cl 30

Bien luné (rouge / red), 2021

Rosé d'été (rosé) 2021