

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.

La carte

Entrées

Starters

Entrée du moment à découvrir sur place Starter of the moment to be discovered on site				7
Salade de concombre menthe avec feta & pesto menthe Mint cucumber salad with feta & pesto mint dressing				7
Salade de lentilles avec betteraves trois couleurs, avec pickles oignons rouge & morceaux de cervelas Beet salad three colors lentils with pickles onions red & cervelas in pieces				7
Escabèche de fenouil & carottes Fennel & Carrot Scabeche				7

Plats

Main courses

Plat du moment à découvrir sur place Main course of the moment to be discovered on site				18
Veau confit aux épices tandoori accompagnée de pomme de terre grenaille, carotte rôtie à l'ail & romarin Candied veal with tandoori spices accompanied by pomegranate potato, roasted carrot with garlie and rosemary				18
Proposition végétarienne : Aubergine farcie aux quinoas & ratatouille Vegetarian suggestion: Eggplant stuffed with quinoa & ratatouille				18

Desserts

Desserts

Dessert du moment à découvrir sur place Dessert of the moment to be discovered on site					6
Panna-cotta aux fruits de saisons Seasonal fruit panna-cotta					6
Salade de fruits avec un sirop de menthe Fruit salad					6
Tropézienne aux fraises Tropézienne with strawberries					6

Les incontournables

Le Réfectoire's specials

Café gourmand

Café gourmand

    7,5

Duo de Cookies

Two cookies

    6

Café ou chocolat viennois

Hot chocolate or coffee served with whipped cream

 5

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

Les eaux minérales

Eau filtrée (plate ou pétillante) – 1L	2
Filtered water (still or sparkling) – 1L	
Perrier – 33cl	3,5
Supplément sirop	0,50
Canette eau – 33cl	2

Les boissons fraîches

Coca-Cola & Coca-Cola Zero – 33 cl	3,5
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	
Organic syrups from Maison	2,5
Meneau: Lemon, Mint, Grenadine, Peach, Strawberry or Orgeat	

Distillerie Blachère :

PAC Citron – 25cl	
Provençal lemon syrup	2,5
Les filles de l'Ouest – Schorle 25 cl :	4
Citron fringant, Orange affriolante ou Rhubarbe pimpante	
Lemon, Orange or Rhubarb	

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

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

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	3,5
Thé & Infusion	3,5
Chocolat chaud	3,50
Chocolat ou café viennois	5
Suggestion du moment sans alcool :	

Citronnade ou Orangeade	3,50
-------------------------	------

Soft drinks

Boissons alcoolisée

Alcoholic beverages

Blanc cassis	12cl	5
Cidre bio	33cl	5

Apéritifs

Lillet blanc ou rosé	4cl	5,50
-----------------------------	-----	------

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
----------	------	---

Cocktails

Spritz au Lillet blanc	15cl	8
White Lillet Spritz		
Spritz au Lillet rosé		
Rosé Lillet Sprit		

Champagne	12,5cl	10
Fournaise Dubois à Crugny	75cl	75

Vins / Wines

Mas de Valériole

IGP Camargue

Mas de Valériole wines

Charmentin (blanc / white), 2020, 12,5% alc.	12,5 cl	4
	50 cl	13,5
Fanfaron (rouge / red), 2020, 13% alc.	100 cl	26
Nénette (rosé), 2020, 13% alc.		

Les Bématines

AOC Coteaux d'Aix en Provence

Les Bématines wines

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

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		