

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

Salade de pois chiches légumes du soleil.

Chickpea salad and sunny vegetable tartare



11

Salade de tomate, pastèque, feta et vinaigrette hibiscus agrumes

Tomato salad, watermelon, feta hibiscus vinaigrette



8

Plat du moment à découvrir sur place

Main course of the moment to be discovered on site

Pièce d'agneau de Provence confite aux thym, pomme grenaille rôti aux herbes.

Piece of lamb from Provence confit with thyme, roasted new apple with herbs.



22.00

Tomates de nos maraichers rôti au soja, riz de camargue condiment salsa verde et sirop de tomate épicée.

Tomatoes from our market gardener's roasted with soy camargue rice salsa verde condiments and spicy tomato syrup.



14.00

Carafe d'eau plate gratuite. Origine du Veau : France

Prix en euros TTC, service compris.

Desserts

Desserts

Dessert du moment à découvrir sur place

Dessert of the moment to be discovered on site

Clafouti cerise

Clafoutis with cherry



8.00

Duo de cookies

Duo of cookies



4.00

Café Gourmand

Gourmet coffee



8.00

Allergènes Allergens



Céleri
Celery



Cacahuètes
Peanuts



Lupin
Lupin



Vegan
Végan



Sulfites
Sulphites



Poisson
Fish



Fruits à coque
Nuts



Sans gluten
Gluten-free



Soja
Soy



Crustacés
Shellfish



Gluten
Gluten



Sésame
Sesame



Moutarde
Mustard



Œufs
Eggs



Mollusque
Mollusc



Lactose
Lactose



Les eaux minérales

Eau filtrée (plate ou pétillante) 75cl	3
Filtered water (still or sparkling)	
Perrier - 33cl	4,50
Canette eau - 33cl	2

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	4

Les boissons fraîches

Coca-Cola & Coca-Cola Zero - 33 cl	4,50
Charitea black 33cl	6
Elixia-Limonade nature - 33cl	5,50

Les sirops bio de la Maison Meneau

Citron, Menthe, Grenadine, Pêche,	2,50
Fraise ou Orgeat - 25cl	
Organic syrups from Maison Meneau: Lemon, Mint, Grenadine, Peach, Strawberry or Orgeat	
Distillerie Blachère :	
PAC Citron - 25cl	
Provençal lemon syrup	
Citronnade	4
« Fait maison »	

Boissons alcoolisée
Alcoholic beverages

Pression-50cl
Pression-25cl

8
4

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

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 Bématines

AOC Coteaux d'Aix en Provence

Les Bématines 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 12,5 cl 6
(blanc / white), 2021 75 cl 30

Rosé d'été (rosé) 2021