

# 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 lentille betterave, vinaigrette soja sésame**

Lentil salad beetroot, soy sauce sesame



8

**Soupe coco, carotte safrané**

Bean, carrot saffron soup



9

### Plat du moment à découvrir sur place

Main course of the moment to be discovered on site

**Cabillaud confit, huile d'olive, grenaille vapeur et**

**beurre blanc**

Cod confit, olive oil short, steamed white butter



19

**Potimarron rôti aux épices, riz sauté et sauce curry coco**

Roasted pumpkin with, spices sautéed rice and coconut

curry sauce



18

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

**Poire pochée, genièvre streuzel noisette**  
Poached pear, hazelnut streuzel juniper



8.00

**Duo de cookies**  
Duo of cookies



4.00

**Café Gourmand**  
Gourmet coffee



8.00

## 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



## Les eaux minérales

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

<b>Coca-Cola &amp; Coca-Cola Zero - 33 cl</b>	4,50
<b>Charitea black 33cl</b>	6
<b>Elixia-Limonade nature - 33cl</b>	5,50

## Les sirops bio de la Maison Meneau

<b>Citron, Menthe, Grenadine, Pêche,</b> <b>Fraise ou Orgeat - 25cl</b> <b>Organic syrups from Maison</b> <b>Meneau:</b> Lemon, Mint, Grenadine, Peach, Strawberry or Orgeat	2,50
<b>Distillerie Blachère :</b> <b>PAC Citron - 25cl</b> <b>Provençal lemon syrup</b>	
Citronnade « Fait maison »	4
Jus Frais de saison	5

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

**Rosé d'été** (rosé) 2021