

# 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





### À la carte

#### Les entrées Starters

**L'entrée du moment : Salade de brocolis avec sa sauce yaourt à la menthe**   6

**Starter of the moment: Broccoli salad with mint yogurt sauce**

—

**Poireaux vinaigrette & œuf parfait**     6

**Leeks in vinaigrette & œuf parfait**

—

**Chou rouge, noix, Comté & persil**    6

**Cabbage, walnuts, Comté cheese & parsley**




—

**Soupe du jour**  6

**Soup of the day**

16

#### Les plats Main courses

**Le plat du moment : Lasagne de bœuf et salade vinaigrette à l'ancienne**    16

**Main course of the moment: Beef lasagna and salad with old-fashioned dressing**

—

**Agneau de 7 heures & pommes boulangères**   16

**Slow-cooked lamb & pommes boulangères**

—

**Proposition végétarienne : wok de légumes & tofu rôti**   16

**Vegetarian suggestion: stir fried vegetables & roasted tofu**

#### Les desserts Desserts

**Le dessert du moment : Mont blanc à la courge**     7

**Dessert of the moment: Mont blanc courge**

—

**Flan pâtissier vanille**     7

**Vanilla flan**

—

**Mousse au chocolat**     7

**Chocolate mousse**

—

**Café gourmand**

**Café gourmand**

## Les boissons sans alcool :

### Soft drinks

#### Les eaux :

Eau filtrée (plate ou pétillante) - 1L  
Filtered water (still or sparkling) - 1L

2

Perrier - 33 cl

3,5

#### Les sodas:

Charitea-Black -Iced Tea 33cl

5

Coca-Cola & Coca-Zeros 33cl

3,5

### Les sirops bio de la maisons

#### Meneau :

Citron, Menthe, Grenadine,  
Pêche, Fraise & Orgeat

*Organic syrups from Maison*

#### Meneau:

Lemon, Mint, Grenadine, Peach,  
Strawberry or Orgeat

Sirop maison du moment - 4cl 2,5

PAC Citron

Homemade syrup of the moment -  
Pac citron Distillerie Blachère -4cl

Provençal lemon syrup

#### Les jus de fruits :

##### **Mas Daussan :**

Jus de pomme bio 25cl

3,5

Organic Apple Juice

Jus de pomme pétillant 25cl

3,5

Organic sparkling Apple juice

Jus d'orange pressé ou citron

4

##### **Les filles de l'Ouest - Schorle 25 cl :**

4

Citron fringant,

Orange affriolante

Rhubarbe pimpante

Lemon, Orange or Rhubarb

#### Les vins :

### **Mas de Valériole, IGP Camargue**

#### Mas de Valériole wines

15 cl - 4 50 cl - 13,5 100 cl - 26

Charmentin, 2020 blanc - 12,5%  
alc.

Fanfaron, 2020 rouge - 13% alc.

Nénette, 2020 rosé - 13% alc.

#### Les bières pression :

#### Draft beers

















Bière des Gardians 4.8% alc., 25 cl 4

Bière des Gardians 4.8% alc., 50 cl 7,5

Panaché, 25 cl 5

Panaché, 50 cl 8,5

## Indication allergènes :

 Céleri Celery	 Cacahuètes Peanuts	 Lupin Lupin	 Vegan Végan
 Sulfités 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		

Carafe d'eau plate filtrée gratuite.  
Prix en € TTC, service compris.