

# Le Réfectoire

Le Réfectoire propose une cuisine de brasserie autour de plats traditionnels composés de légumes de saison, et de viandes et poissons soigneusement sélectionnés. 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 offers brasserie-style cuisine based on traditional dishes featuring seasonal vegetables and carefully selected meat and fish. The menu is renewed each season, with dishes of the moment added according to the market. Everything can be enjoyed around the restaurant's large, convivial tables, or taken away.

# Le Réfectoire

## Les entrées

### Starters

**Salade de maïs au gingembre et citronnelle,**  
condiment salsa verde

Allergènes  
Allergens



9

**Corn salad with ginger and lemongrass,**  
salsa verde condiment

---

**Méli-mélo de gambas avocat et pamplemousse,**  
vinaigrette agrumes



10

**Prawns, avocado and grapefruit,**  
citrus vinaigrette

---

**Entrée du moment**

À consulter sur place  
To be discovered on site

**Starter of the moment**

## Les plats

### Main courses

**Sétoise de seiche et sa rouille**  
**Cuttlefish "à la sétoise" and rouille**



22

---

**Courgette farcie, riz de Camargue**  
et sirop de tomate épicée



18

**Stuffed zucchini, Camargue rice**  
and spiced tomato syrup

---

**Plat du moment**

À consulter sur place  
To be discovered on site

**Main course of the moment**

# Le Réfectoire

## Les desserts

### Desserts

Poire pochée, genièvre, streusel noisette  
Poached pear, juniper, hazelnut streusel biscuit

Allergènes  
Allergens



8

Dessert du moment  
Dessert of the moment

À consulter sur place  
To be discovered on site

## Les incontournables

Duo de cookies  
Cookies



4

Café Gourmand  
Gourmet coffee



8



Arachides  
Peanuts



Céleri  
Celery



Crustacés  
Shellfish



Fruits à coque  
Tree nuts



Gluten  
Gluten



Lactose  
Lactose



Lupin  
Lupin



Mollusques  
Molluscus



Moutarde  
Mustard



Œuf  
Egg



Poisson  
Fish



Soja  
Soy



Sésame  
Sesame



Sulfites  
Sulphites

# Le Réfectoire

## Les eaux minérales

### Mineral waters

|   |  |          |
|---|--|----------|
| Forfait eau filtrée, plate ou pétillante (par personne) |  | <b>1</b> |
| Filtered still or sparkling water (per person)          |  |          |

Le Réfectoire vous propose une eau de dégustation plate ou pétillante filtrée sur place.

Le procédé de filtration nous permet de vous offrir une eau pure, dont les minéraux sont conservés.

Cette technique nous permet de réduire considérablement notre empreinte carbone tout en améliorant les qualités gustatives de notre eau.

Le Réfectoire offers still or sparkling tasting water filtered on site. This technique enables us to offer pure, mineral water with enhanced taste qualities while considerably reducing our carbon footprint.

---

|         |       |            |
|---------|-------|------------|
| Perrier | 33 cl | <b>4,5</b> |
|---------|-------|------------|

---

|                          |       |          |
|--------------------------|-------|----------|
| Océan 52, eau en canette | 33 cl | <b>2</b> |
| Océan 52, canned water   |       |          |

## Les boissons maison

### Homemade soft drinks

---

|            |       |          |
|------------|-------|----------|
| Citronnade | 25 cl | <b>4</b> |
| Lemonade   |       |          |

---

|                               |  |          |
|-------------------------------|--|----------|
| Jus de fruits frais du moment |  | <b>5</b> |
| Seasonal fruit juice          |  |          |

## Les boissons sans alcool

### Soft drinks

---

|                            |       |            |
|----------------------------|-------|------------|
| Coca-Cola & Coca-Cola Zero | 33 cl | <b>4,5</b> |
|----------------------------|-------|------------|

---

|                |       |          |
|----------------|-------|----------|
| Charitea Black | 33 cl | <b>6</b> |
|----------------|-------|----------|

---

|                         |       |            |
|-------------------------|-------|------------|
| Elixia, limonade nature | 33 cl | <b>5,5</b> |
|-------------------------|-------|------------|

---

|   |       |            |
|---|-------|------------|
| Sirops bio de la Maison Meneau :                    | 25 cl | <b>2,5</b> |
| Citron, Menthe, Grenadine, Pêche, Fraise ou Orgeat  |       |            |
| Organic syrups by la Maison Meneau :                |       |            |
| Lemon, Mint, Grenadine, Peach, Strawberry or Orgeat |       |            |

---

|                              |       |            |
|------------------------------|-------|------------|
| PAC citron                   | 25 cl | <b>2,5</b> |
| Lemon syrup made in Provence |       |            |

# Le Réfectoire

## Les boissons chaudes Hot drinks

Café expresso, Ristretto, Café allongé, Noisette, Décaféiné, Déca allongé, Déca noisette **2**

---

Double expresso, Décaféiné double **3**

---

Latte & Cappuccino **3,5**

---

Thés & Infusions **3,5**

---

Chocolat chaud **4**

## Les bières pression Draft beers

Bière des Gardians au riz de Camargue IGP 25 cl  
50 cl **4  
8**

## Les vins Wines

---

Mas de Valériole, IGP Camargue 12,5 cl  
50 cl  
75 cl **4  
13,5  
24**

- Charmentin (blanc), 4.5 2020, 12,5% alc.
- Fanfaron (rouge), 2020, 13,0% alc.
- Nénette (rosé), 2020, 13,0% alc.

---

Les Béatines, AOC Coteaux d'Aix-en-Provence 12,5 cl  
75 cl **4,5  
26**

- Les Béates (blanc), 2021
- Les Béates (rouge), 2020

---

Terre des Chardons, AOC Costières de Nîmes 12,5 cl  
75 cl **6  
30**

- Clairette d'été (blanc), 2021
- Rosé d'été (rosé), 2021

# L'histoire du Réfectoire

## La cantine ouvrière

Bâtiment adjacent au portail historique du Parc des Ateliers, Le Réfectoire était la cantine des ateliers ferroviaires qui accueillait les agents au déjeuner et au dîner.

## La rénovation

En 2020, après avoir été rénové par Selldorf Architects, Le Réfectoire redevient un lieu d'hospitalité qui accueille un des restaurants du Parc de Ateliers.

## Le projet *Tutti Frutti*

En 2021, dans le cadre du projet *Tutti Frutti* mené par Atelier LUMA, le programme de recherche en design de LUMA Arles, l'aménagement et la décoration intérieure sont confiés au studio du designer italien **Martino Gamper**.

Les équipes ont développé, prototypé et produit une gamme complète d'équipements qui mettent en œuvre les recherches menées par Atelier LUMA depuis plusieurs années sur la paille de riz, la laine mérinos d'Arles et les plantes invasives et tinctoriales. La valorisation des savoir-faire et des ressources locales ont été au cœur de ce projet. La mobilisation de nombreux artisans et manufactures locaux a permis la création de bancs tapissés en feutre de laine mérinos d'Arles teints en garance et rembourrés en paille de riz, de chaises en fer forgé et en bioplastique thermoformé ou bien encore de moustiquaires réalisées à partir de fils papiers, colorées avec une teinture végétale.

**Le Réfectoire**

# The history of Le Réfectoire

## **A workers' canteen**

Adjacent to the historic gate of the Parc des Ateliers, Le Réfectoire used to be the canteen where staff from the workshops had lunch and dinner.

## **The renovation**

In 2020, after its renovation by Selldorf Architects, Le Réfectoire regained its status as a hospitality facility, hosting one of the Parc des Ateliers' restaurants.

## **The *Tutti Frutti* project**

In 2021, as part of the *Tutti Frutti* project led by Atelier LUMA, the design and research program of LUMA Arles, the interior design and decoration were entrusted to the studio of Italian designer **Martino Gamper**. Together, they developed, prototyped and produced a complete range of equipment that apply the findings of Atelier LUMA's long-standing research into rice straw, Arles merino wool and invasive plants and their use. The valorization of local know-how and resources was at the heart of this project. The involvement of a large number of local craftsmen and manufacturers led to the creation of benches covered with madder-dyed Arles merino wool felt and padded with rice straw, chairs in wrought iron and bioplastic, and mosquito nets made from paper yarn, colored with a vegetal dye.

# Le Réfectoire

## ***It's Urgent!***

*It's Urgent!* est un programme supervisé par le commissaire d'exposition Hans-Ulrich Obrist et lancé au Danemark en 2019. À l'occasion des élections au Parlement européen qui se déroulent cette année-là, des artistes ont été invités à réfléchir au présent et à l'avenir, au travers d'affiches exposées sur des panneaux dans la ville de Copenhague. L'idée est alors de rendre les œuvres accessibles à tous en les intégrant à la vie publique et à la communauté.

Vous pouvez découvrir une sélection d'affiches produites dans le cadre de l'édition du projet *It's Urgent!* présentée dans bâtiment Le Médico-Social en 2021. Celles-ci sont visibles dans la salle intérieure du Réfectoire.

It's Urgent! is a program supervised by curator Hans-Ulrich Obrist and launched in Denmark in 2019. To celebrate the elections for the European Parliament taking place that year, artists were invited to reflect on the present and the future, through posters displayed on billboards in the city of Copenhagen. The idea was to make the works accessible to all, by integrating them into public life and the community.

You can discover a selection of posters produced as part of the 2021 edition of *It's Urgent!* that was shown in Le Médico-Social building. The posters can be seen in the interior dining room of the Réfectoire.