

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

Liste des allergènes disponibles sur demande ou via le QR code. Prix en euros TTC, service compris.
Origines des viandes : U.E.

Les entrées

Poireaux vinaigrette, velours de noisette, ricotta et curcuma	7
Salade de carotte, chou et pomme Granny façon coleslaw, aioli salsa verde	7
Entrée du moment	7

—

Les plats

Jarret de bœuf confit, sauce barbecue au soja, cocotte de légumes d'automne et citron confit	18
Curry de courge potimarron au lait de coco, raisins secs et herbes amères	18
Plat du moment	18

—

Les desserts

Comme un brownie au citron, éclats de pistache et mousseline aux agrumes	6
Poire pochée au gingembre et à la citronnelle, crémeux chocolat, lamelles de gingembre confit et grué de cacao	6
Dessert du moment	

—

Les incontournables

Café gourmand	7,5
Duo de cookies	6

Le Réfectoire

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

Eaux

Canette eau	33 cl	2
Perrier	33cl	3,5
Supplément sirop		0,5
—		

Jus de fruit

Kookabarra, Mas Daussan		4
Jus d'orange frais	25 cl	4
Jus de pomme pétillant	25 cl	5
—		

Jus de fruit bio

Maison Meneau		5
Abricot	25 cl	
Orange & carotte	25 cl	
Tomate	25 cl	
Pomme	25 cl	
—		

Boissons du moment

Citronnade ou Orangeade	25 cl	3,5
----------------------------	-------	-----

Boissons fraîches

Coca-Cola & Coca- Cola Zero	33 cl	3,5
Charitea Black, Iced Tea	33cl	5,5
Matécito-infusion maté & fruits	33cl	6
Ginger beer	20 cl	5
Hysope eau tonic	20 cl	5
Elixia, limonade nature	33 cl	5
PAC Citron	33 cl	2,5
—		

Boissons Chaudes

Café expresso, Ristretto, Décaféiné, Café allongé, Déca allongé, Noisette, Déca noisette		2
Double expresso, Décaféiné double		3
Latte & Cappuccino		3,5
Thés & Infusions		3,5
Chocolat chaud		3,5

Bières

Bières des Gardians au riz de Camargue IGP

Pression 25 cl 4

Pression 50 cl 8

—

Sirops bio

Maison Meneau

Citron, Menthe,
Grenadine, Pêche,
Fraise ou Orgeat 25 cl 2,5

—

Apéritifs

Lillet blanc
ou rosé 4 cl 5,5

Blanc cassis 12 cl 5

Cidre bio 33 cl 5

—

Cocktails

Spritz au Lillet
blanc ou rosé 15 cl 8

—

Mocktails

Virgin Gin tonic 15 cl 8

Virgin Spritz 15 cl 8

Virgin Moscow
mule 15 cl 12

Vins

Champagne Fournaise Dubois, Crugny

12,5 cl 10
75 cl 75

Mas de Valériole, IGP Camargue

- Charmentin,
blanc, 2020
- Fanfaron,
rouge, 2020
- Nénette, rosé,
2020

12,5 cl 4
75 cl 24
50 cl 13,5

Terre des Chardons, AOC Costières de Nîmes

- Clairette d'été,
blanc, 2021
- Bien luné,
rouge, 2021

12,5 cl 5
75 cl 30

Les Béatines, Coteaux d'Aix- en-Provence

- Les Béates,
blanc, 2021 ou
rouge, 2020

12,5 cl 4,5
75 cl 26

Le Réfectoire

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

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.