

# Le Réfectoire

## SE RESTAURER

### LES FORMULES

#### La Formule **24**

1 Grand Bol Chaud + Au Choix :  
1 Petit Bol Froid ou 1 Dessert

#### La Grande Formule **28**

1 Petit Bol Froid + 1 Grand Bol Chaud  
& 1 Dessert

### A LA CARTE

#### LES BOLS FROIDS **8**

Petit Bol  
Grand Bol **13**

Au choix :

- Poireaux vinaigrette vierge, verveine
- Œufs mimosa, shizo, huile de figuier

#### LES BOLS CHAUDS

Grand Bol **19**

Au choix :

- Carottes rôties au tahini
- Oignons confits au soja, sirop de tomates, roquette

+ Viande du Moment : Épaule de veau carvi et cumin, harissa douce

#### LES DESSERTS **6**

- Cookies (x2)
- Babka
- Linzer fruits rouges
- Clafouti prunes, mélisse

## SE DÉSALTÉRER

### LES BOISSONS SANS ALCOOL

Les Eaux Filtrées - 100 cl **2**  
*Plate ou Pétillante*

Les Sirops Bios de la Maison Meneau - 4 cl **2,5**  
*Citron, Menthe, Grenadine, Pêche, Fraise ou Orgeat*

Pac citron – Distillerie Blachère – 4 cl **2,5**

Perrier - 33 cl **3,5**

Coca-Cola et Coca Zéro - 33 cl **3,5**

ChariTea black – iced tea – 33 cl **5**

Le Jus Bios du Mas Daussan - 25 cl **3,5**  
*Pomme*

Les filles de l'ouest – Schorle – 25cl **4**  
*Citron Fringant, Orange Affriolante ou Rhubarbe Pimpante*

Citronnade maison **3,5**

### LES BOISSONS CHAUDES

Les Cafés Courts, Thés & Infusions **2**

Les Cafés Longs, Cappuccino, Latte **3**

### LA BIÈRE PRESSION – 25 cl / 50 cl

Brasserie des Gardians - Blonde **4 / 7,5**

### LES VINS DU MAS DE VALÉRIOLE, IGP CAMARGUE

15 cl – 4      50 cl – **13,5**      100 cl – **26**

Charmentin, 2021 Blanc. - 12,5% alc.

Fanfaron, 2021 Rouge - 13% alc.

Nénette, 2021 Rosé. - 13% alc.

Prix en € TTC, service compris. Prices in €, all taxes and service included.

Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur demande.

Information about allergens is available on demand.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Please drink responsibly.



@lestablesduparc

# Le Réfectoire

## FOOD

### LE REFECTOIRE'S MENU

#### Simple Menu **24**

1 Big Hot bowl + At Choice:  
1 Small Cold Bowl or 1 Dessert

#### Full Menu **28**

1 Small Cold Bowl + 1 Big Hot Bowl  
And 1 Dessert

#### COLD BOWLS

|            |           |
|------------|-----------|
| Small Bowl | <b>8</b>  |
| Big Bowl   | <b>12</b> |

##### At choice

- Leek salad with verbena dressing
- Mimosa eggs with shizo

#### HOT BOWLS

|          |           |
|----------|-----------|
| Big Bowl | <b>19</b> |
|----------|-----------|

##### At choice:

- Roasted carrots with tahini
- Oignons confit with soya sauce and tomatoes sirop, and roquette

+ Meat of the Day : Veal with carvi spices and sweet harissa

#### DESSERTS **6**

- Cookies (x2)
- Babka cake
- Linzer pie with red berries
- Clafoutis with prunes and melisse

## DRINKS

### SOFT DRINKS

Filtered Water - 100 cl **2**  
*Still or Sparkling*

Organic Syrups from Maison Meneau's - 4 cl **2,5**  
*Lemon, Mint, Grenadine, Peach, Strawberry or Orgeat*

Pac citron – Distillerie Blachère – 4 cl **2,5**

Perrier - 33 cl **3,5**

Coca-Cola and Coca Zero - 33 cl **3,5**

ChariTea black – iced tea – 33 cl **5**

Organic Juices from Mas Daussan - 25 cl **3,5**  
*Apple*

Les filles de l'ouest – Schorle – 25cl **4**  
*Lemon, Orange or Rhubarbe*

### HOT DRINKS

Short Coffees, Teas & Infusions **2**

Long Coffees, Cappuccino, Latte **3**

### DRAFT BEER – 25 cl / 50 cl

Brasserie des Gardians - Blond **4 / 7,5**

### COCKTAILS – 25 cl

Ramona - Organic Wine  
& Citrus Spritz - 7% alc. **8,5**  
*Pink Grapefruit*

### MAS DE VALÉRIOLE WINES, IGP CAMARGUE

15 cl – **4**      50 cl – **13,5**      100 cl – **26**

Charmentin, 2021 White - 12,5% alc.

Fanfaron, 2021 Red - 13% alc.

Nénette, 2021 Rosé - 13% alc.

Prix en € TTC, service compris. Prices in €, all taxes and service included.

Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur demande.

Information about allergens is available on demand.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Please drink responsibly.