

Le Réfectoire

LES FORMULES - MENUS

La formule - Simple menu

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Starter + Main course or Main course + Dessert

24

La grande formule - Full menu

Entrée + Plat + Dessert

1 Starter + Main course + Dessert

28

ENTRÉES - STARTERS

Petit bol / Grand bol

Small bowl / Big bowl

8 / 13

Soupe du jour

Soup of the day



Terrine de Campagne, Gardiena de Légumes

Country Terrine, Gardiena of Vegetables



Tatin d'Endives, Salade Amère, Vinaigrette Orange

Endive Tatin, Bitter Salad, Orange Dressing



PLATS - MAIN COURSES

Petit bol / Grand bol

Small bowl / Big bowl

15 / 19

Jarret de Boeuf, Sirop de Tomates façon Barbecue

Beef shank with tomato syrup barbecue style



Cèleri rave croustillant, Pamplemousse, Châtaigne

Crispy celeriac, grapefruit chestnut



Choux rouge et vert, raisin blond et pomme

Red and green cabbage, blond grapes and apple



DESSERTS - DESSERTS

Poire Surprise, Chocolat Pistache

Pistachio Chocolate Surprise Pear



6

Biscuit Chataigne Agrume

Citrus Chestnut Biscuit



6

Calisson

Café Gourmand (supp 1,50€)

Allergènes

Allergens

Arachides

Peanuts

Mollusques

Mollusc

Céleri

Celery

Moutarde

Mustard

Crustacés

Shellfish

Œuf

Egg

Fruits à coque

Nuts

Poisson

Fish

Gluten

Sésame

Sesame

Lait

Milk

Soja

Soy

Lupin

Sulfites

Sulphites

Prix en € TTC, service compris.

Les viandes sont d'origine française et les poissons issues de petites pêches côtières.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

All prices in Euros, taxes and service included.

Meats of French origin and fish from local fisheries.

Please drink responsibly.



@lestablesduparc



Le Réfectoire

BOISSONS SANS ALCOOL

SOFT DRINKS

Eaux filtrées (plate ou pétillante) - 100 cl	2
<i>Filtered waters (still or sparkling)</i>	
Sirops bios de la Maison Meneau - 4 cl	2,5
Citron, Menthe, Grenadine, Fraise, Pêche ou Orgeat	
<i>Organic syrups from Maisons Meneau Lemon, Mint, Grenadine, Strawberry, Peach or Orgeat</i>	
Perrier - 33 cl	3,5
Coca-Cola / Coca Zéro - 33 cl	3,5
Pac à l'eau – Distillerie Blachère – 4 cl	2,5
<i>Pac (Provençal lemon syrup) & water</i>	
Jus de pomme du Mas Daussan – 25 cl	3,5
<i>Organic apple juice from Mas Daussan</i>	
ChariTEA black – iced tea - 33 cl	5
<i>Organic apple juice from Mas Daussan</i>	
Les Filles de l'Ouest – Schorle – 25 cl	4
Citron Fringant, Orange Affriolante ou Rhubarbe Pimpante	
<i>Lemon, Orange or Rhubarb</i>	

BIÈRES EN BOUTEILLE – 33 cl

BEERS

Brasserie des Garrigues, blonde - 4,8% alc. 6,5

VINS DU MAS DE VALÉRIOLE, IGP CAMARGUE

MAS DE VALÉRIOLE WINES, CAMARGUE PGI

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.	