

Le Réfectoire

SE RESTAURER

LA FORMULE DU RÉFECTOIRE

La grande formule 21

1 grand bol chaud + au choix :

1 petit bol froid ou 1 dessert

LES BOLS FROIDS

Petit bol 7

Grand bol 11

Au choix :

- Betteraves, framboises & pickles d'oignon
- Tomates, pistou & basilic

LES BOLS CHAUDS

Petit bol 12

Grand bol 18

Au choix :

- Pak choi rôti au sésame
- Courgette & aubergine en aigre-doux + La viande du moment : Agneau confit

LES DESSERTS

Cookies, salade de fruits,
riz au lait 5

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 ou orgeat

Perrier - 33 cl 3,5

Coca-Cola et Coca Zéro - 33 cl 3,5

Les jus bios du Mas Daussan
en Camargue - 25 cl 5,5

Pomme ou poire

Karma Drinks - 25 cl 4,5

Lemony Lemonade

ou Gingeralla Ginger ale

ChariTea black - 33 cl 5,5

Iced tea

LES BOISSONS CHAUDES

Les cafés courts, thés & infusions 2

Les cafés longs, cappuccino, latte 3

LES BIÈRES EN BOUTEILLE - 33 cl

Bière des Gardians, Blonde,
aux grains de riz blanc - 4,7% alc. 6,5

Brasserie Artisanale Arlésienne, Blonde,
L'Ensorceleuse Blonde - 4,5% alc. 6,5

LES COCKTAILS - 25 cl

Ramona - Spritz au vin bio
& agrumes - 7% alc. 8,5

Citron Meyer ou pamplemousse rose

LES VINS DU MAS DE VALÉRIOLE, IGP CAMARGUE

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.

Prix en € TTC, service compris.

Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur demande.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Le Réfectoire

FOOD

LE RÉFECTOIRE'S FORMULA

| | |
|-------------------------------------|----|
| The « big » formula | 21 |
| 1 big hot bowl + <u>at choice</u> : | |
| 1 small cold bowl or 1 dessert | |

COLD BOWLS

| | |
|--|----|
| Small bowl | 7 |
| Big bowl | 11 |
| <u>At choice</u> : | |
| • Beetroot, raspberries & pickled onions | |
| • Tomatoes, pistou & basil | |

HOT BOWLS

| | |
|--|----|
| Small bowl | 12 |
| Big bowl | 18 |
| <u>At choice</u> : | |
| • Roasted pak choi with sesame | |
| • Sweet and sour courgette & aubergine | |
| + Meat of the moment: Lamb confit | |

DESSERTS

| | |
|------------------------------------|---|
| Cookies, fruit salad, rice pudding | 5 |
|------------------------------------|---|

DRINKS

SOFT DRINKS

| | |
|--|-----|
| Filtered water - 100 cl | 2 |
| <i>Still or sparkling</i> | |
| Organic syrups from | |
| Maison Meneau's - 4 cl | 2,5 |
| <i>Lemon, mint, grenadine, peach or orgeat</i> | |
| Perrier - 33 cl | 3,5 |
| Coca-Cola and Coca Zero - 33 cl | 3,5 |
| Organic juices from Mas Daussan | |
| in the Camargue - 25 cl | 5,5 |
| <i>Apple or pear</i> | |
| Karma Drinks - 25 cl | 4,5 |
| <i>Lemony Lemonade</i> | |
| <i>or Gingeralla Ginger ale</i> | |
| ChariTea black - 33 cl | 5,5 |
| <i>Iced tea</i> | |

HOT DRINKS

| | |
|---------------------------------|---|
| Short coffees, teas & infusions | 2 |
| Long coffees, cappuccino, latte | 3 |

BOTTLED BEERS - 33 cl

| | |
|--|-----|
| Bière des Gardians, Blonde, | |
| with white rice grains - 4,7% alc. | 6,5 |
| Brasserie Artisanale Arlésienne, Blonde, | |
| <i>L'Ensorceleuse Blonde</i> - 4,5% alc. | 6,5 |

COCKTAILS - 25 cl

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Ramona - Organic wine | |
| & Citrus Spritz - 7% alc. | 8,5 |
| <i>Meyer Lemon or Ruby Grapefruit</i> | |

MAS DE VALÉRIOLE WINES, PGI CAMARGUE

| | | |
|-------------------------------------|--------------|-------------|
| 15 cl - 4 | 50 cl - 13,5 | 100 cl - 26 |
| Charmentin, 2020 White - 12,5% alc. | | |
| Fanfaron, 2020 Red - 13% alc. | | |
| Nénette, 2020 Rosé - 13% alc. | | |