

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 proposes a generous brasserie cuisine based on traditional dishes composed of seasonal vegetables, local meats and fish, with vegetarian options.

The menu is renewed every season, with dishes of the moment that enrich the suggestions according to the market. Everything can be enjoyed on the spot around large convivial tables or taken away.

Entrées

Starters

Entrée du moment à découvrir sur place

Starter of the moment to be discovered on site

Méli-mélo de légumes gambas salsa verde

Mix of vegetables prawns' salsa verde



8

Salade de pois chiches et duo de quinoa

Chickpea salad and quinoa duo



8

Plats

Main courses

Plat du moment à découvrir sur place

Main course of the moment to be discovered on site

Pièce de veau confite à la moutarde et au citron

accompagnée de sa polenta crémeuse

Piece of veal confit with mustard and lemon accompanied by creamy polenta



22

Barigoule d'artichauts

Barigoule artichokes



17

Desserts

Desserts

Dessert du moment à découvrir sur place

Dessert of the moment to be discovered on site

Tiramisu à l'orange sanguine et sa filo croustillante Blood orange tiramisu and crispy filo		6
Duo de cookies Duo of cookies		4
Café Gourmand Gourmet coffee		8

Allergènes

Allergens

 Céleri Celery	 Cacahuètes Peanuts	 Lupin Lupin	 Vegan Végan
 Sulfités Sulphites	 Poisson Fish	 Fruits à coque Nuts	 Sans gluten Gluten-free
 Soja Soy	 Crustacés Shellfish	 Gluten Gluten	
 Sésame Sesame	 Moutarde Mustard	 Œufs Eggs	
 Mollusque Mollusc	 Lactose Lactose		



Les eaux minérales

Eau filtrée (plate ou pétillante) 75cl	
Filtered water (still or sparkling) 3	4.50
Perrier - 33cl	
Canette eau - 33cl	2

Les boissons chaudes

Café expresso	2
Ristretto	2
Décaféiné	2
Café allongé / Déca allongé	2
Noisette / Déca noisette	2
Double expresso / Décaféiné double	3
Latté & Cappuccino	3.50
Thé & Infusion	3.50
Chocolat chaud	4

Les boissons fraîches

Coca-Cola & Coca-Cola Zero - 33 cl	4.50
Charitea black 33cl	6
Elixia-Limonade nature - 33cl	5.50

Les sirops bio de la Maison Meneau

Citron, Menthe, Grenadine, Pêche,	
Fraise ou Orgeat - 25cl	2.50
Organic syrups from Maison	
Meneau: Lemon, Mint, Grenadine, Peach, Strawberry or Orgeat	
Distillerie Blachère :	
PAC Citron - 25cl	
Provençal lemon syrup	
Citronnade	
« Fait maison »	4

Boissons alcoolisée
Alcoholic beverages

Pression-50cl
Pression-25cl

8
4

Bières des gardians

Bière blonde au riz de Camargue IGP blanc, parfaite pour une désaltération gourmande. Sa robe ensoleillée, après un nez floral et malté

Mas de Valériole

IGP Camargue

Mas de Valériole wines

Charmentin (blanc / white), 2020, 12,5% alc. 12,5 cl 4
75 cl 24

Fanfaron (rouge / red), 2020, 13% alc.

Nénette (rosé), 2020, 13% alc.

Les Béatines

AOC Coteaux d'Aix en Provence

Les Béatines wines

Les Béates (blanc / white), 2021 12,5 cl 4,50
Les Béates (rouge / red), 2020 75 cl 26

Terre des Chardons

AOC Costières de Nîmes

Terre des Chardons wines

Clairette d'été 12,5 cl 6
(blanc / white), 2021 75 cl 30

Bien luné (rouge / red), 2021

Rosé d'été (rosé) 2021