

Eau / Water

| | |
|---|---|
| Forfait eau filtrée, plate ou pétillante (par personne, entre 12h00 et 15h00) | 1 |
| Filtered still or sparkling water (per person, from 12:00 to 3:00 p.m.) | |

Le Réfectoire vous propose une eau de dégustation plate ou pétillante filtrée sur place. Le procédé de filtration nous permet de vous offrir une eau pure, dont les minéraux sont conservés. Cette technique nous permet de réduire considérablement notre empreinte carbone tout en améliorant les qualités gustatives de notre eau.

Le Réfectoire offers still or sparkling tasting water filtered on site. This technique enables us to offer pure, mineral water with enhanced taste qualities while considerably reducing our carbon footprint.

Boissons chaudes / Hot Drinks

Le café est torréfié chez la Maison du Bon Café, à Chateaurenard, qui incarne l'excellence de la torréfaction artisanale en Provence. Le Miréo de Cézanne, 100% arabica. Assemblage de terroirs d'exception (Nicaragua, Brésil, Éthiopie, Vietnam).

| | |
|--|-----|
| Espresso, décaféiné | 2,5 |
| Espresso, Decaffeinated coffee | |
| Double Espresso, Cappuccino, Café Latte | 4 |
| Chocolat chaud maison / Homemade Hot chocolate | 4 |
| Café glacé/ Frappé | 4,5 |

Boissons sans alcool / Soft drinks

| | |
|------------------------------------|-----|
| Les sirops bio de la Maison Meneau | 2,5 |
|------------------------------------|-----|

Organic syrups from Maison Meneau Lemon, Mint, Grenadine, Peach, Strawberry or Orgeat

| | |
|--|-----|
| Sirop: | 4,5 |
| Grenadine, Fraise, Menthe, Pêche, Orgeat | |

| | |
|----------------------------------|--|
| PAC Citron, Distillerie Blachère | |
| Provençal lemon syrup | |

| | |
|------------------------------------|-----|
| Limonade Elixia bio nature — 33 cl | 5,5 |
| Elixia organic lemonade — 33 cl | |
| Coca-Cola & Coca-Cola Zero — 33 cl | 4,5 |
| Perrier — 33 cl | 4,5 |
| Jus d'orange Kookabarra 25cl | 4 |
| Citronnade maison | 4 |
| Maison Meneau | |
| Nectar abricot — 25cl | 6 |
| Nectar framboise/fraise — 25cl | |

Le Réfectoire

Prix Allergènes

Entrées

| | | |
|--|----|---|
| Soupe du jour | 7 |     |
| Quinoa, betterave et truite fumée, sauce yaourt et gingembre | 12 |     |
| Entrée du moment (voir ardoise) | | |

Plats

| | | |
|--|----|---|
| Tajine de légumes, potimarron, carotte, navet et citron confit | 18 |     |
| Epaule d'agneau, pommes boulangères, bouillon aux cèpes | 20 |   |
| Plat du moment (voir ardoise) | | |

Desserts

| | | |
|----------------------------------|---|---|
| Duo de cookies | 4 |     |
| Café gourmand | 9 |     |
| Tiramisu poire-vanille | 7 |    |
| Dessert du moment (voir ardoise) | | |

Tous nos prix sont exprimés en euros TTC, service compris.
Nous acceptons les paiements par CB, espèces et carte Ticket Restaurant.
Viandes élevées et abattues en France.

Le Réfectoire

Price Allergens

Starters

| | | |
|--|----|---|
| Soup of the day | 7 |    |
| Quinoa, beetroot and smoked trout, yogurt and ginger sauce | 12 |     |
| Starter of the moment (see on the board) | | |

Mains

| | | |
|--|----|---|
| Vegetable tagine with pumpkin, carrots, turnips, and preserved lemon | 18 |    |
| Lamb shoulder, baked potatoes, porcini mushroom broth | 20 |   |
| Main course of the moment (see on the board) | | |

Desserts

| | | |
|--|---|---|
| Pair of Cookies | 4 |     |
| Gourmet Coffee | 9 |     |
| Pear-vanilla tiramisu | 7 |    |
| Dessert of the moment (see on the board) | | |

All our prices are in euros and include VAT and service.
We accept payment by credit card, cash and Ticket Restaurant card.
Meat origin: France.

Vins / Wines

Au verre ou en bouteille / Glasses or bottles

| Blanc / White | 12,5 cl | 75 cl | Rosé / Rosé | 12,5 cl | 75 cl |
|---|----------|-----------|---|----------|-----------|
|  Mas de Valériole, "Charmentin" IGP Bouches-du-Rhône, 2024 | 4 | 24 |  Mas de Valériole, "Nénette" 2024 IGP Bouches-du-Rhône, 2024 | 4 | 24 |
| Mas de Rey, "Chasan" IGP Bouches-du-Rhone, 2024 | 5 | 28 | Domaines des Blaquieres, "Éros" IGP Alpilles, 2023 | 6 | 36 |
|  Domaine Attilon, "Ambition" IGP Méditerranée, 2024 | | 32 | | | |
| Rouge / Red | 12,5 cl | 75 cl | | | |
|  Mas de Valériole, "Fanfaron" IGP Bouches-du-Rhône, 2024 | 4 | 24 | | | |
|  Domaine Attilon, "Pinot Noir" IGP Méditerranée, 2024 | | 28 | | | |

Cocktail / Cocktail

Bière / Beer

| Lillet Tonic | 16 cl | Pression / Draft | 25 cl | 50 cl |
|---|----------|---|----------|----------|
| Lillet Blanc ou Rosé Tonique Hysope nature <i>"Frais & Pétillant"</i> | 8 | Bière hivernale Affligem | 5 | 9 |
| | | Cidre / Cider | 14 cl | |
| | |  Cidrerie du Léguer "Barbe", Cidre de Bretagne IGP <i>"90% Pomme & 10% Rhubarbe"</i> | | 4 |

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 papier, colorées avec une teinture végétale.

The history of Le Réfectoire

A workers' canteen

Adjacent to the historic gate of the Parc des Ateliers, Le Réfectoire used to be the canteen where staff from the workshops had lunch and dinner.

The renovation

In 2020, after its renovation by Selldorf Architects, Le Réfectoire regained its status as a hospitality facility, hosting one of the Parc des Ateliers' restaurants.

*The *Tutti Frutti* project*

*In 2021, as part of the *Tutti Frutti* project led by Atelier LUMA, the design and research program of LUMA Arles, the interior design and decoration were entrusted to the studio of Italian designer **Martino Gamper**. Together, they developed, prototyped and produced a complete range of equipment that apply the findings of Atelier LUMA's long-standing research into rice straw, Arles merino wool and invasive plants and their use.*

The valorization of local know-how and resources was at the heart of this project.

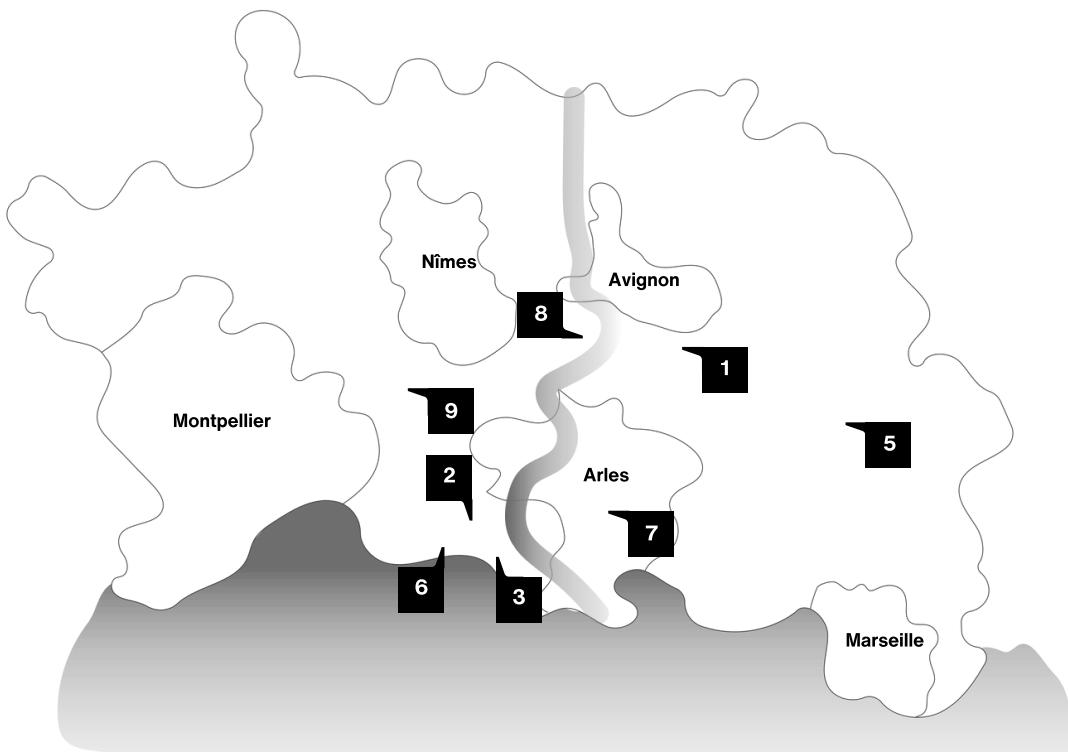
The involvement of a large number of local craftsmen and manufacturers led to the creation of benches covered with madder-dyed Arles merino wool felt and padded with rice straw, chairs in wrought iron and bioplastic, and mosquito nets made from paper yarn, colored with a vegetal dye.

Nos producteurs

Our producers

Les lieux de restauration du Parc des Ateliers ont à cœur de mettre en avant le savoir-faire des artisans et producteurs avec lesquels nous collaborons depuis de nombreuses années. Nous avons établi avec nos producteurs une relation de confiance, fondée sur des valeurs partagées et un engagement commun envers la qualité, la fraîcheur et le respect de la terre et de celles et ceux qui la travaillent. En privilégiant les produits locaux et bien produits, nous favorisons les échanges et l'existence de cultures durables, ancrées dans leur territoire.

The restaurants of the Parc des Ateliers are committed to showcasing the expertise of the artisans and producers with whom we have been collaborating for many years. We have established a trusting relationship with our partner producers, based on shared values and a common commitment to quality, freshness, and respect for the land and those who work it. By choosing locally sourced and well-produced goods, we encourage discussions and support the existence of a sustainable culture rooted in its territory.



Nos producteurs

Our producers

1 **Les Volailles de Monsieur Pons**
Volailles

2 **Mas du Ménage**
Riz bio de Camargue

3 **Mas de Valériole**
Vins bios

4 **Château d'Estoublon**
Huile d'olive

5 **Pomme de terre de Pertuis**
Pommes de terre

6 **Salins du Midi**
Sel

7 **Le Sauvage**
Pain

8 **Alazard et Roux**
Viandes

9 **Mas du Trident**
Fromages

Liste des allergènes / List of Allergens

 Arachides / Peanut



Gluten



Mollusque / Molluscus



Lupin

 Fruits à coque /
Tree nuts



Sulfites / Sulphites



Poisson / Fish



Céleri / Celery

 Sésame / Sesame



Lactose



Crustacés / Shellfish



Moutarde / Mustard

 Soja / Soy



Œuf / Egg



En savoir plus sur les producteurs
More about the producers