

# Terrasse des Forges

## Les En-Cas

### Snacks

	Prix
Chips Blanc - 125 g <i>Chips artisanales / Crisps</i>	5
Crackers de riz au romarin - 40 g <i>Rosemary rice crackers</i>	4
Navettes de la Boulangerie "Le Sauvage" - 180 g <i>Orange blossom biscuits</i>	5,5

## Les Fraîcheurs

### Fesh bowls

Prix

Salade de lentilles Bio,  
sésame et gingembre

9

## Les Sandwichs

### Sandwiches

Prix

Caviar d'aubergine, chèvre frais  
"Mas du Trident", noix AOP

13

## Les Pizzas Maison

### Homemade pizzas

Prix

**Burratina** : tomate, emmental,  
burrata, olives, roquette, pesto

13

## Les Douceurs

### Sweets

Prix

Cookie choco-noisettes maison

2,5

**Serrano** : tomate, emmental, jambon  
serrano, olives, roquette, pesto

13

## Le Menu Petit Forgeron

### Little Blacksmith Menu

Prix

*Enfant jusqu'à 12 ans / Children up to 12 years old*

Pizza à la tomate & emmental + 1 cookie choco-noisettes  
*Tomato and cheese pizza + 1 cookie*

9

Liste des allergènes disponibles sur demande.

Tous nos prix sont exprimés en euros TTC, service compris.

Nous acceptons les paiements par CB, espèces et Carte Ticket Restaurant.

Origine de la viande : France (abattage et élevage)

## Boissons sans alcool Soft drinks

Eau des Alpes		Pressoirs de Provence	
Eau de source - 47 cl	<b>3,5</b>	Citronnade - 24 cl	<b>4</b>
<i>Spring water</i>		<i>Lemonade</i>	
Perrier - 33 cl	<b>3,5</b>	Le Labo Dumoulin - 25 cl	
<i>Sparkling water</i>		Kéfir Fruits rouge ou	
Coca-Cola - 33 cl	<b>3,5</b>	Gingembre-agrumes	<b>5</b>
Coca-Cola Zero - 33 cl		<i>Red berries or Citrus and ginger</i>	
Mas Daussan		<i>Kefir</i>	
Jus de pomme bio - 25 cl	<b>5</b>	Kappa Tea - 25 cl	
<i>Apple juice</i>		Thé glacé Jasmin ou Matcha	<b>3</b>
Brasserie Sulauze		<i>Jasmine or Matcha Iced tea</i>	
Limonade - 33 cl	<b>4,5</b>		
<i>Lemonade</i>			

## Boissons chaudes Hot Drinks

Café court / Espresso	<b>2</b>
Thés et infusions	<b>2</b>

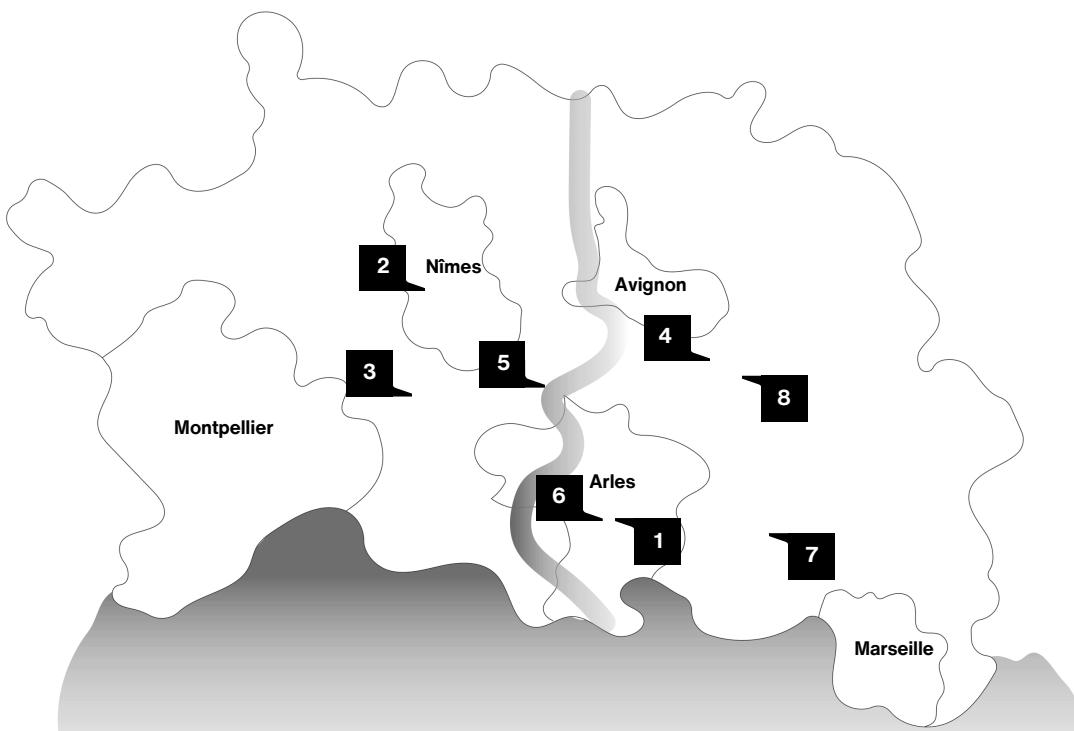
## Boissons alcoolisées Alcoholic beverages

Brasserie Sulauze	
Bière Tropicool	<b>5</b>

## 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 Biocoop Arelate**  
Lentilles bio françaises et crackers de riz au romarin
  - 2 Maison Raymond, Nîmes**  
Caviar d'aubergine
  - 3 Mas du Trident**  
Fromages
  - 4 Chocolaterie de l'Opéra, Châteaurenard**  
Chocolat pour les cookies
  - 5 Mr. Blanc, Beaucaire**  
Chips artisanales
  - 6 Boulangerie Le Sauvage**  
Navettes
  - 7 Brasserie Sulauze, Miramas**  
Bière pression et limonade passion
  - 8 Pressoir de Provence, Saint-Andiol**  
Citronnade
- 



**En savoir plus sur les producteurs**  
More about the producers