



### / POUR COMMENCER /

#### GRILLED CHEESE

8€

Pain de campagne artisanal, cheddar et comté AOP fondu, énorme pickles et gaspacho du Réfectoire

#### SANDWICH DU JOUR

5€

Froid ou chaud, garni par notre chef

### / BURGER /

Accompagné de frites fraîches croustillantes fleur de sel et persil

#### CLASSIQUE

9

Bun brioché, steak de boeuf, tomato ketchup, oignons doux et moutarde miel

#### CHEESE

9,5€

Bun brioché, steak de boeuf, fourme d'Ambert, comté AOP, mayonnaise poivrée, ciboulette fraîche, oignons frits et BBK Sauce

#### BACON

9,5€

Bun brioché, steak de boeuf, oignons frits, bacon rôti au sirop d'érable, sauce BBQ, comté fondu, pickles d'oignons rouges, ciboulette fraîche & cornichon

#### BOEUF CONFIT

9,5€

Bun brioché, boeuf effiloché et confit pendant 5h, comté AOP fondu, bacon rôti au sirop d'érable, oignons confits, mayonnaise, persil frais & oignons blanc

#### CHAMP

9,5€

Bun brioché, steak de boeuf, champignons de Paris poêlé au persil, mayonnaise poivrée, comté fondu et échalote.

#### KID

8€

Bun brioché steak de boeuf, tomato ketchup et emmental fondu !

#### !! BEYOND BURGER !!

+1€

Steak végétal INCROYABLE ! Nous vous le proposons en remplacement de la viande dans tous les burgers ci dessus. Laissez vous tenter, la ressemblance est déconcertante !/ POUR FINIR /

Tous les desserts en vitrine sont disponibles sur place ou à emporter ..

## / ON BOIT QUOI ? /

Café expresso	2€
Café latté	3,5€
Latté glacé	3,5€
Jus d'orange frais (Verger saint martin)	4€
Citronnade détox maison	4€
Soft (Coca - Coca Zero - Evian - San Pellegrino)	2,5€
Vin rouge : Tete Red / Chateau Nico	4€
Vin blanc : Tete blanche / Chateau Nico	4€
La bouteille	22€

\*PRIX TTC

### **Nos Fournisseurs :**

Bun artisanal farine BIO produit en IDF par notre boulanger  
Steak de Boeuf élevage Samuel FOUILLARD Salers et Angus LOCAVOR  
Légumes frais du Verger SAINT MARTIN  
Fromage selection LAURENT BOUVET  
Le reste est fait avec AMOUR

### **Notre Charte :**

ICI on fait le tri et on recycle nos BIO-déchets et nos huiles usagers.  
Nous collaborons avec différentes associations pour re-distribuer nos invendus. Nous organisons des distributions et évènements solidaires.

### **Des questions ?**

**#LEREFECTOIRE**

**@le\_refectoireparis**



[www.le-refectoire.com](http://www.le-refectoire.com)