



Couvent des Minimes

Alliance Lille

Restaurant  
Le Jardin du Cloître





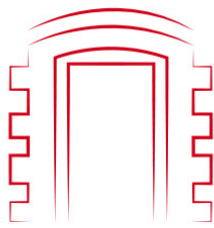
*Le Couvent des Minimes\*\*\*\* situé sur le Quai du Vault, ancien port marchand, à proximité des boutiques de luxe du Vieux-Lille et du Bois de Boulogne, est classé monument historique depuis le 17 octobre 1977. Il s'agit d'une bâtisse construite au début du XVII<sup>e</sup> siècle entre 1622 et 1638. Le couvent abritait à l'origine l'ordre des Minimes jusqu'en 1771.*

*Aujourd'hui réhabilité en hôtel 4 étoiles par le groupe SLPH, il est composé de 83 chambres avec un restaurant "Le Jardin du Cloître", un bar "L'Echiquier" et un bar suspendu "Le Clos Champenois".*

*Kevin Laby et son équipe vous proposent des plats de saison et entièrement "faits maison"*



*Nos plats peuvent contenir des allergènes,  
La liste est à votre disposition auprès de notre Maître d'hôtel  
Les prix indiqués sont nets*



## *Pour commencer...*

### *Le Foie Gras* (France)

*Au Porto Blanc, Compotée de coing, Brioche maison*

*22.00€*

### *L'Oeuf Mollet* (Espagne)

*Crèmeux de polenta au piment d'Espelette, Tuile de parmesan, Chips de jambon Serrano*

*16.00€*

### *Le Crabe*

*Chair de crabe, Crème d'avocat, Tartare de mangue, Gelée de citron vert, Tuile à l'encre de seiche*

*19.00€*

### *Le Forestier*

*Champignons des sous-bois, Butternut, Emulsion à la truffe, Crumble de fruits secs*

*15.00€*



*Pour continuer...*

*Le Filet de Veau* (France)

*Sauce cèpes, Gratin de topinambours à la vanille, Salsifis, Légumes de saison*

*29.00€*

*Le Filet de Turbot*

*Sauce coquillages, Rattes, Salicorne, Purée d'épinards, Légumes de saison*

*30.00€*

*Le Carré de Porc de Bigorre* (France)

*Jus au chorizo, Pommes fondantes, Sucrine rôtie, Légumes de saison*

*24.00€*

*Le Pavé de Hétan*

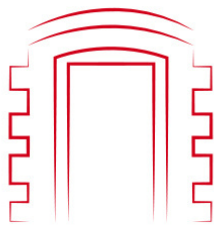
*Tagliioni à l'encre de seiche, Betterave, Légumes de saison*

*27.00€*

*Le Tartare de Bœuf* (France)

*Pommes de terre sautées, Salade de saison*

*21.00€*



## *Pour découvrir...*

*L'assiette de Fromages de Xavier Thuret (Meilleur Ouvrier de France)*

*12.00€*

*16.00€ avec son verre de vin sélectionné par notre Maître d'hôtel (12cl)*

### *La Figue*

*Crèmeux à la pistache, Figues Rôties, Sponge cake au cacao, Caramel beurre salé*

*9.00€*

### *La Profiterole*

*Glaces à la vanille, Chantilly maison, Chocolat*

*9.00€*

### *La Mandarine*

*Tarte Sucrée, Confit de mandarine, Panais*

*9.00€*

### *Le Chocolat*

*Mousse chocolat au lait, Craquant chocolat, Cœur à la Passion*

*9.00€*

### *Le Café Gourmand*

*Déclinaison de petites douceurs sélectionnées par le chef*

*9.00€*



## Les Suggestions

*Le midi du Lundi au Vendredi*

<i>Entrée du Jour</i>	<i>12.00€</i>
<i>Plat du Jour</i>	<i>19.00€</i>
<i>Dessert du Jour</i>	<i>9.00€</i>



## Menu Affaire

<i>Plat du jour + Dessert du jour</i>
<i>21.00€</i>
<i>Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour</i>
<i>27.00€</i>

## Menu Gourmand

*42.00€*

*Amuse-Bouche*



*Le Crabe*

*Ou*

*Le Forestier*



*Le Carré de Porc (France)*

*Ou*

*Le Pavé de Flétan*



*La Profiterole*

*Ou*

*Le Café Gourmand*

*Et pour les petits...*

*Steak haché (France) Ou Blanc de Volailles (France) accompagné de Tagliatelle Ou Pommes de terre sautées*

*Salade de Fruit Ou Glace*

*12.00€*

