

Couvent des Minimes

Alliance Lille

*Restaurant  
Le Jardin du Cloître*





*Le Couvent des Minimes\*\*\*\* situé sur le Quai du Wault, 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 1971.*

*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 Rhubarbe, Brioche maison*

*21.00€*

### *Le Mareyeur*

*Rillettes de Saumon frais et Saumon fumé, Mousse de Hareng, Cabillaud, Trempe à l'aneth*

*18.00€*

### *Le Melon* (Espagnol, US)

*Charentais & Vert & Jaune*

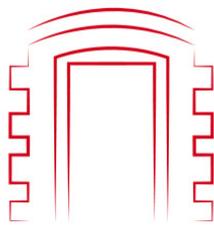
*Chiffonnade de jambon Serrano, Gelée d'hibiscus, roquette*

*15.00€*

### *La Tomate*

*Tomates saveurs d'antan, Panna-cotta de Mozzarella, Croustillant*

*14.00€*



## *Pour continuer...*

### *Le Lieu jaune*

*Vierge de légumes, Algue wakamé, Quinoa aux 3 céréales, Epinard*

*26.00€*

### *Le Sashimi*

*Thon rouge mi-cuit aux sésames et graines de pavot, Patate douce, Carotte, Choux fleur, Coulis de poivron rouge*

*26.00€*

### *Le Tournedos de Bœuf <sup>(France)</sup>*

*Beurre Maître d'Hôtel, Purée de pommes de terre à la ciboulette, Légumes de saisons glacés*

*29.00€*

### *La Caille <sup>(France)</sup>*

*Embeurrée de choux vert, Noisette, Pommes paille, Petit pois à la française, Lardons, Sucrine, Sauce Porto rouge*

*24.00€*

### *Le Tartare de Bœuf <sup>(France)</sup>*

*Pommes de terre sautées, Salade du moment*

*20.00€*



## *Pour découvrir...*

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

*12.00€*

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

*16.00€*

### *L'Abricot*

*Abricots marinés à la vanille, Sablé Breton, Chantilly au romarin*

*9.00€*

### *La Profiterole*

*Sorbets (Citron, framboise, coco), Chantilly, Chocolat*

*9.00€*

### *La Fraise*

*Crème thym/ Citron, Gelée à la fraise, Génoise, Sorbet fraise*

*9.00€*

### *Le Chocolat*

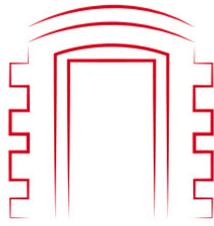
*Mousse chocolat au lait, Craquant chocolat, Cœur à la Passion*

*9.00€*

### *Le Café Gourmand*

*Déclinaison de petites douceurs sélectionnées par le chef*

*9.00€*



## Les Suggestions

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



## Menu Affaire

*Le midi du Lundi au Vendredi*

*Plat + Dessert*

21.00€

*Entrée + Plat + Dessert*

27.00€

## Menu Gourmand

42.00€

*Amuse-Bouche*



*Le Mareyeur*

*Or*

*Le Melon*



*Le Lieu Jaune*

*Or*

*Le Suprême de Volaille (France)*



*La Profiterole*

*Or*

*Le Café Gourmand*

*Et pour les petits...*

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

*Salade de Fruit Ou Glace*

12.00€

