



Couvent des Minimes
Alliance Lille

Restaurant
Le Jardin du Cloître





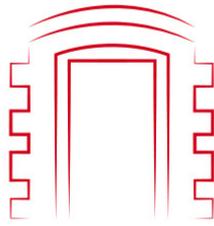
*Le Couvent des Minimes**** situé sur le Quai du Vault, ancien port marchand, à proximité des boutiques de luxe du Vieux-Lille et du Bois de Boulogne, est classé monument historique depuis le 17 octobre 1977. Il s'agit d'une bâtisse construite au début du XVII^e siècle entre 1622 et 1638. Le couvent 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 (Bulgaria, UE)

Au Porto Blanc, Compotée de poire, Brioche maison

19.00€

Le Mareyeur

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

18.00€

Le Duo d'Asperge (Espagne, UE)

Blanches & Vertes

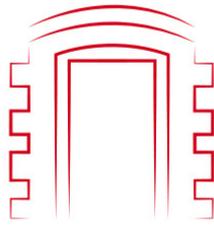
Oeuf poché, Chef onnade de jambon Pata Negra, Emulsion et Chips de parmesan

19.00€

Le Tartare d'Espadon

Purée d'avocat, Mais grillé, Citron vert, Cerfeuil, Pignon de pin, Salade d'herbes fraîches

16.00€



Pour continuer...

Le Lieu jaune

Vièrge de légumes, Algue wakamé, Quinoa aux 3 céréales, Epinard

26.00€

Les Noix de Saint Jacques

Sauce riesling, Caviar de Butternut, Riz basmati

29.00€

Le Tournedos de Bœuf (France)

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

29.00€

La Souris D'agneau (Nouvelle-Zélande)

Confite au thym et au romarin, Carotte, Houmous, Boulgour (400g)

28.00€

Le Tartare de Bœuf (France)

Pommes de terre sautées, Salade du moment

20.00€



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 Pomme

Ganache au chocolat blanc, Brisure de Carambar, Biscuit au Speculoos

9.00€

La Profiterole

Sorbets (Citron, framboise, coco), Chantilly maison, 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

Lasperge



Le Lieu Jaune

Or

Le Tartare de Bœuf



La Profiterole

Or

Le Café Gourmand

Et pour les petits...

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

Salade de Fruit Ou Glace

12.00€

