



Couvent des Minimes

Alliance Lille

Restaurant
Le Jardin du Cloître

Le menu entre vos mains est issu de matériaux écoresponsables



Le Jardin du Cloître Restaurant

Le Couvent des Minimes**** a une architecture flamande typique du Nord. Ce type d'architecture mêle des éléments inspirés de la Renaissance italienne à l'héritage médiéval local. Pendant les travaux de restauration visant à convertir cet édifice en hôtel de luxe, l'objectif était de conserver le magnifique patrimoine en mettant en valeur son cloître notamment grâce à sa grande verrière.

Il y a de nombreux ornements différents mis en reliefs par les briques rouges et les pierres calcaire blanches. On peut observer de multiples motifs géométriques comme des damiers, des cercles concentriques ou encore des chevrons sur la périphérie du cloître, ainsi chaque triangle ou presque possède son propre motif.

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



Nos plats peuvent se décliner au régime végétarien Pour toutes demandes complémentaires, faites votre demande auprès de notre

Maître d'hôtel



Pour commencer...

Le Foie Gras (France)

Oignon rouge / Vinaigre de framboise / Brioche maison

22.00€

La Tomate*

Jambon Serrano / Burrata / Huile Fumée

(Espagne)

16.00€

Le Tartare de Saumon

Graine de sésame Wasabi / Pomme verte Granny Smith

15.00€ / 24.00€

(TAILLE ENTREE)

(TAILLE PLAT)

Le Petit Pois*

Crème de petits pois / Pomme granny / Haddock fumé / Oeuf de truite

14.00€

**Déclinaison végétarienne possible sur demande*

Les prix indiqués sont nets



Pour continuer...

Le Pavé de Boeuf (France)

Sauce au poivre / Purée de pommes de terre / Ail / Haricots verts / Carottes

28.00€

La Dorade grillée

Huile de Basilic / Quinoa / Légumes de saison

26.00€

Le Risotto

Légumes printaniers / Roquette / Margeriaz

21.00€

Le Tartare de Bœuf (France)

Pommes de terre sautées / Salade de saison

23.00€

L'Aiglefin

Ecrevisse / Riz Basmati / Légumes de saison

24.00€

La Brochette de Volaille Grillée (France)

Pommes de terre / Fromage blanc / Légumes de saison

22.00€

**Déclinaison végétarienne possible sur demande*

Les prix indiqués sont nets



Pour découvrir...

L'assiette de Fromages

12.00€

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

La Fraise

Fraise / Crème / Menthe poivrée

9.00€

Le Chocolat

Ganache / Meringue italienne / Pêche / Abricot / Feuillantine chocolat

9.00€

La Rhubarbe

Crumble / Groseille / Chocolat / Sorbet des bois

9.00€

Le Parfait Glacé

Agrumes / Chantilly maison / Basilic

9.00€

Le Café Gourmand

Déclinaison de petites douceurs sélectionnées par le Chef

9.00€



Menu Enfant

(Jusqu'à 12 ans)

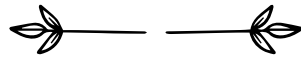
14.00€

Le Steak Haché *

ou

Le Blanc de Volaille*

Accompagnements : Pommes de terre sautées ou tagliatelles à la sauce tomate / Légumes de saison



La Salade de Fruit

ou

La Coupe de Glace

(Vanille et/ou Chocolat)

Menu Affaire

Le midi du Mardi au Vendredi

Entrée du Jour* 12.00€

Plat du Jour* 19.00€

Dessert du Jour 9.00€

Plat du jour* + Dessert du jour

23.00€

Entrée du jour* + Plat du jour*

+ Dessert du jour

29.00€

**Déclinaison végétarienne possible sur demande*

Les prix indiqués sont nets

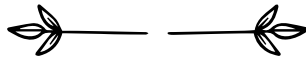


Menu du Cloître

Du Lundi Soir au Dimanche Midi

45.00€

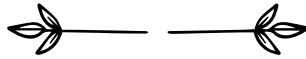
Amuse-Bouche



Le Petit Pois*

Ou

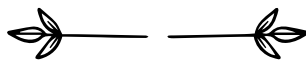
La Tomate* (Espagne)



Le Boeuf (France)

Ou

L'Aiglefin



La Rhubarbe

Ou

Le Café Gourmand

**Déclinaison végétarienne possible sur demande*

Les prix indiqués sont nets