



Couvent des Minimes

*Restaurant  
Le Jardin du Cloître*



MAÎTRE  
RESTAURATEUR



Pour connaître les allergènes, scannez le QR code  
Le menu entre vos mains est issu de matériaux écoresponsables



Le Couvent des Minimes, désaffecté pendant la Révolution française, est devenu la propriété de l'Armée en 1791 afin d'y abriter l'intendance des armées. Le bâtiment sera ensuite récupéré par la ville de Lille en 1981 qui organise un concours d'idées 7 ans plus tard pour trouver une nouvelle utilisation à la bâtisse classée monument historique.

Le Groupe SLIH se propose alors de transformer le couvent en hôtel 4 étoiles abritant 83 chambres dont 8 suites, un restaurant, un bar et 7 salles de séminaires. Les travaux de restauration, supervisés par l'architecte Pierre-Louis Carlier, ont durés 2 ans. L'Hôtel Alliance – Le Couvent des Minimes\*\*\*\* a été inauguré le 6 octobre 1990 par l'ancien premier ministre Pierre Mauroy. Le complexe hôtelier est, depuis cette date, l'un des plus luxueux de la ville.

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



Nos fruits et légumes proviennent essentiellement de notre région et nous favorisons le circuit court

Pour toutes demandes complémentaires, faites votre demande auprès de notre Maître d'hôtel pour pouvoir voir notre liste d'allergènes

*Le Jardin du Cloître  
Restaurant*



*Pour commencer...*



## Terrine de foie gras marbrée au porto rouge

Compotée d'oignon rouge confit, brioche

*23.00€*

## Œuf Bénédicte façon carbonara

Guanciale croustillant, sauce mornay au pecorino, jeunes pousses  
d'épinards

*13.00€*

## Trilogie d'huîtres

Calibre n°3

Huître en sabayon de champagne, huître gratinée au beurre persillé,  
huître en tartare

*16.00€*

## Assiette nordique

Saumon fumé, gravlax de cabillaud, rillettes de maquereau au poivre,  
radis croquants, crème citronnée et agrumes

*18.00€*

Nos viandes sont d'origine française

 Végétarien

Les prix indiqués sont nets

*Le Jardin du Cloître  
Restaurant*

*Pour continuer...*





## Cabillaud confit, à l'huile de noix et grenade

Orge perlé, shimeji, épinards et noisettes, carottes rouges

27.00€

## Pluma de porc régional

Sauce chorizo, roulé de pomme de terre au pimentón fumé, panais rôti et crémeux

23.00€

## Linguine à la Truffe

21.00€

## Noix de Saint-Jacques snackées

Crème d'algues, risotto de petit épeautre, fondue et confit de poireau, huile de poireau


32.00€

## Magret de canard

sauce aigre-douce à l'orange, purée de betterave, crème d'oignons caramélisés, patate douce rôtie et carottes glacées à l'orange et au miel

25.00€

Notre porc est régional et notre magret est d'origine français

 Végétarien

Les prix indiqués sont nets

*Le Jardin du Cloître  
Restaurant*



*Pour découvrir...*



## Trilogie de fromages de nos terroirs

Vin sélectionné par notre Maître d'hôtel (12cl) +4€

*14.00€*

## Pistache & fleur d'oranger

Praliné et ganache pistache, moelleux pistache

*16.00€*

## Meringue façon île flottante

Meringue légère, crémeux agrumes & compoté, pamplemousse, kumquat confit à la verveine, mascarpone à la verveine, sorbet orange & verveine

*13.00€*

## Poire & cardamome

Poire confite, diplomate cardamome, caramel cidre

*15.00€*

## Chocolat & betterave

Coque chocolat, mousse chocolat-betterave, streusel, betterave en gel & confite, sorbet

*14.00€*

## Le café gourmand

Déclinaison de petites douceurs maison sélectionnées par notre Chef

*11.00€*

*Le Jardin du Cloître  
Restaurant*



*Nos Formules...*



## Menu Enfant

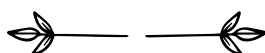
*(Jusqu'à 12 ans)*

14.00€

### Le Steak Haché \*

*(France)*

\*Accompagnements : Potatoes ou pâtes à la sauce tomate / Légumes de saison



### La Salade de Fruits

---

## Menu du jour

*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**

25.00€

**Entrée du jour + Plat du jour +  
Dessert du jour**

32.00€

Les prix indiqués sont nets



# Menu du Cloître

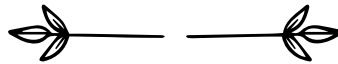
*Du Lundi Soir au Dimanche Midi*

45.00€

**Œuf Bénédicte**  
**façon carbonara**

**Ou**

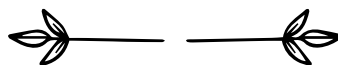
**Assiette nordique**



**Pluma de porc régional**

**Ou**

**Linguine à la Truffe** 



**Meringue façon île flottante**

**Ou**

**Le Café Gourmand**

 **Végétarien**

Les prix indiqués sont nets

*Le Jardin du Cloître  
Restaurant*



*Fin...*