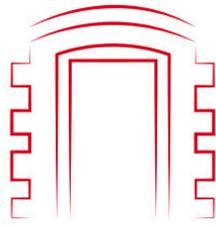




Couvent des Minimes
Alliance Lille

Restaurant
Le Jardin du Cloître

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 classé 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, supervisé par l'architecte Pierre-Louis Carlier, ont duré 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...



Le Tartare de Thon au Foie Gras

(France)

Sorbet concombre

23.00€

Le Ceviche de Bar

Segments d'agrumes et micro-végétaux

13.00€

Le Vitello Tonnato

(France)

Chiffonnade de veau, sauce au thon, câpres

14.00€

Le Carpaccio de Tomate*

Mozzarella Di Bufala, sorbet de roquette à la fleur de sel

15.00€

**Déclinaison végétarienne possible sur demande*

Les prix indiqués sont nets

*Le Jardin du Cloître
Restaurant*

Pour continuer...





Le Faux Filet de Boeuf Grillé

(France)

Beurre Maitre d'hôtel, pommes de terre "Macaire" et poêlée d'haricots verts à l'ail

28.00€

La Daurade Grillée

Sauce vierge, tian de légumes et socca de pois chiches

24.00€

Les Nouilles

Façon wok aux légumes

21.00€

Le Tartare de Bœuf

(France)

Pommes de terre sautées et salade de saison

23.00€

La Côte de Cochon Grillée

(France)

Cuite basse température, sauce fumée barbecue maison, frites de patate douce et maïs doré

25.00€

Le Pavé de Saumon Grillé

Crème de petits pois et riz à l'espagnole

26.00€



Les prix indiqués sont nets

*Le Jardin du Cloître
Restaurant*



Pour découvrir...



L'assiette de Fromages

12.00€

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

La Profiterole

Déclinaison de glaces vanille, café et chocolat avec leurs craquelins

10.00€

L'Assiette de Fruits Frais

Sorbet et gourmandises

12.00€

Le Nougat Glacé

Fruits secs, miel et fruits rouges

9.00€

Le Café Gourmand

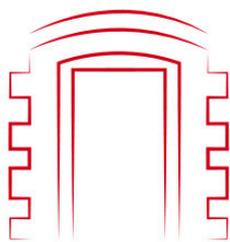
Déclinaison de petites douceurs sélectionnées par notre Chef

11.00€

*Le Jardin du Cloître
Restaurant*



Nos Formules...



Menu Enfant

(Jusqu'à 12 ans)

14.00€

Le Steak Haché *

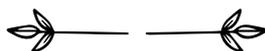
(France)

ou

Le Filet de Poulet *

(France)

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



La Salade de Fruits

ou

La Coupe de Glace

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

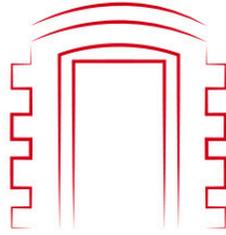
23.00€

Entrée du jour + Plat du jour +

Dessert du jour

29.00€

Les prix indiqués sont nets

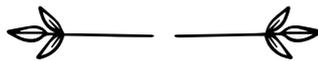


Menu du Couvent

Du Lundi Soir au Dimanche Midi

45.00€

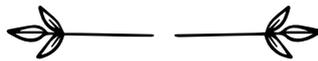
Amuse-Bouche



Le Ceviche de Bar

Ou

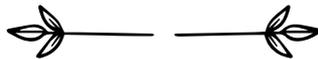
Le Carpaccio de Tomate*



La Côte de Cochon Grillée

(France)
Ou

Le Filet de Dorade Grillé



Le Nougat Glacé

Ou

Le Café Gourmand

**Déclinaison végétarienne possible sur demande*

Les prix indiqués sont nets