



Couvent des Minimes

*Restaurant
Le Jardin du Cloître*



MAÎTRE
RESTAURATEUR

Le menu entre vos mains est issu de matériaux écoresponsables



Fondé au XVII^e siècle par l'ordre des Minimes, le Couvent des Minimes constitue l'un des ensembles patrimoniaux les plus remarquables du Vieux-Lille. Après la Révolution française, les religieux quittent les lieux et le bâtiment est affecté à différents usages militaires à partir de 1791, notamment pour les services d'intendance de l'armée. Classé Monument Historique, l'édifice est acquis par la Ville de Lille au début des années 1980. Afin de préserver ce patrimoine exceptionnel tout en lui donnant une nouvelle vocation, un ambitieux projet de réhabilitation est engagé à la fin de la décennie.

Sous la conduite de l'architecte Pierre-Louis Carlier, les travaux de restauration permettent de transformer l'ancien couvent en un hôtel de caractère tout en respectant l'architecture originelle du bâtiment.

Inauguré en 1990, l'établissement conjugue désormais héritage historique et confort contemporain. Avec son vaste cloître couvert, ses espaces de réception et son architecture unique, le Couvent des Minimes s'est imposé comme l'une des adresses emblématiques de l'hôtellerie lilloise.

Kevin Laby et son équipe vous invitent à découvrir une cuisine de saison, généreuse et entièrement faite maison, élaborée à partir de produits soigneusement sélectionnés



Soucieux de valoriser les richesses de notre terroir, nous privilégions les fruits et légumes issus de producteurs régionaux et favorisons les circuits courts.

Pour toute information relative aux allergènes présents dans nos préparations, notre Maître d'Hôtel se tient à votre disposition.



*Le Jardin du Cloître
Restaurant*

Pour commencer...





Carpaccio de bœuf

Bœuf tranché maison, burrata, pesto roquette, grenade, sel fumé nordique, parmesan

13.00€

Avocat & crevettes revisités

Feuille de riz soufflée croustillante, avocat, crevettes, sauce cocktail maison à la baie de Timur, sablé pavot

11.00€

Comme une salade grecque

Tomates confites à l'huile d'olive, tomates colorées, stracciatella, fêta, pain grillé à l'ail, sorbet basilic

12.00€

Nos viandes sont d'origine française

 Végétarien

Service compris — Les prix indiqués sont nets



*Le Jardin du Cloître
Restaurant*

Pour continuer...





Belle côte de cochon basse température *21.00€*

Sauce moutarde à l'ancienne, pressé de pommes de terre frits, oignons confits caramélisés, légumes verts poêlés à l'ail et basilic

Gambas grillées *23.00€*

Gambas marinées à l'huile de noix, siphon de polenta, crumble de cacahuète, crème de poivrons au beurre de cacahuète, poivrons rôtis

Risotto végétarien *17.00€*

Risotto citron et parmesan, courgettes en deux textures, tempuras de courgettes

Notre porc est régional

 Végétarien

Service compris — Les prix indiqués sont nets



*Le Jardin du Cloître
Restaurant*

Pour finir en douceur...





Trilogie de fromages de nos terroirs

14.00€

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

Baba au rhum esprit Mojito

12.00€

Moelleux au sirop de rhum, sorbet à la menthe maison, crémeux mascarpone citron vert, ganache passion, marmelade citron confit rhum

Pavlova aux fruits rouges

13.00€

Meringue craquante, marmelade de fruits rouges à la menthe, crème mascarpone vanille, fruits rouges frais, sirop de fraise maison

L'incontournable café gourmand

11.00€

Déclinaison de petites douceurs maison sélectionnées par notre Chef



*Le Jardin du Cloître
Restaurant*

Nos Menus...





Menu Enfant

(Jusqu'à 12 ans)

14.00€

Le Steak Haché *

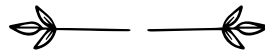
(France)

Jusqu'à deux accompagnements au choix :

Potatoes

Pâtes à la sauce tomate

Légumes de saison



Salade de fruits ou glaces du moment

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+ Dessert du jour 25.00€

Entrée + Plat + Dessert du jour 32.00€



*Le Jardin du Cloître
Restaurant*

Fin..



Pour connaître les allergènes, scannez le QR code