

Entrée-plat-dessert 33€
Entrée-plat ou Plat-dessert 30€

LES ENTREES 15€

La soupe du jour
Asperges vertes gratinées au parmesan
réggiano
Salade au magret de canard fumé et foie gras
aux pignons de pin
Saumon fumé crème citronnée aux herbes
Les Nems de gambas à la menthe
Les Raviolis vapeur sauce soja

LES PLATS 22€

Entrecôte sur un lit de riquette, tomates cerises,
copeaux de parmesan, pommes grenailles
Dos de cabillaud à la vapeur, petits légumes,
sauce vierge (300kcal/personne)
Navarin d'agneau aux petits légumes
Le hamburger « Couvent des Minimes »
accompagné de ses frites
Tagliatelles, carbonara ou pistou

LES DESSERTS 10€

« Le Chariot du Chef pâtissier »
Glaces et sorbets maison

Entrée-plat-dessert 46€
Entrée-plat ou Plat-dessert 36€

LES ENTREES 16€

Velouté de cèpes
Le foie gras de canard de la ferme du Puntoun
cuit au naturel
Acras de morue,
Jus tomate légèrement épicé, salade de
mesclun
Noix de st jacques à la plancha crème de
lentille au lard paysan
Assiette gourmande de Bresaola, artichauts,
tomates, olives et copeaux de parmesan, sur
un dôme de riquette

LES PLATS 26€

Selle et côte d'agneau au romarin, fricassé de
légumes et grenailles
Risotto du marché
Filet de daurade à la plancha, fondue de
poireaux sauce au noilly prat parfumé au
colombo
Camerone grillée, linguines à l'encre de seiche
La bouillabaisse traditionnelle au loup
Mignon de porc rôti au miel de lavande polenta
crèmeuse
Ballottine de volaille rôtie au thym
accompagné d'une pomme de terre aux
pequillos

LES DESSERTS 13€

Tarte fine à l'ananas et son sorbet
(à commander en début de repas)
Soufflé aux agrumes
Moelleux au chocolat, glace caramel
Zuppa inglese
Crème brûlée aux trois parfums
Banane flambée au rhum glace à la noix de
coco et citron vert

Viande bovine origine France



Viande bovine origine France



LE SNACK

Salade mixte	9€
Salade des Minimes <i>(volaille, haricots, tomates cerise, pignons de pin, pâte d'olive)</i>	13€
Salade niçoise tradition	15€
Salade tomates et mozzarella	15€
Assiette de légumes grillés	13€
Assiettes de légumes vapeur Accompagnée de l'huile d'olive Paschetta	13€
Club sandwich	21€

NOS FOURNISSEURS – PARTENAIRES

Primeurs

- **La remise du Paysan**
Av Georges Pompidou 04100 Manosque

Viandes – Volailles – Foie gras

- **Danny Viande** 04100 Manosque
- **Le Gavot ZA BP n°9** 04700 Oraison
- **Ferme du Puntoum** 32300 St Martin

Huile d'olive

- Moulin huile Paschetta 04700 Oraison
- Perpetus huile d'olive 84240 La tour d'Aigues
- Ecomusée de l'huile d'olive 04130 Volx

Fromages

- La famille Yernaux 04870 St Michel l'observatoire

Miel

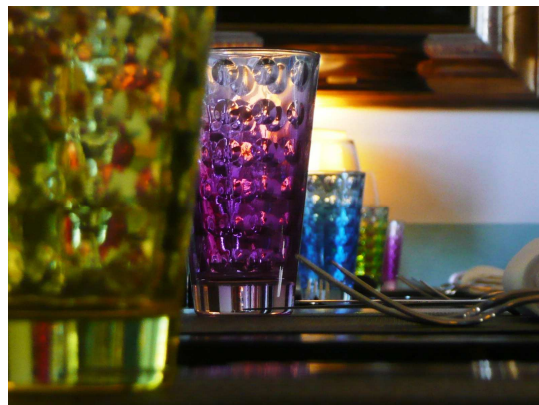
- Parrocel Patrice, Miel de Dauphin
Chemin de St jean 04300 Dauphin



LE COUVENT DES MINIMES

Hôtel & Spa

LE BANCAOU



Restaurant
Traditionnel



RELAIS &



RELAIS &
CHATEAUX