



MENU à 60 € T.T.C (53,27 € H.T)

Par personne boissons comprises

Tarif applicable à partir de 10 personnes et pour l'ensemble du groupe

Uniquement sur réservation

Choix individuel sur place possible jusqu'à 15 personnes

Au-delà et jusqu'à 30 personnes, choix d'avance de chaque convive à nous transmettre au plus tard 72h avant
Supérieur à 30 personnes, choix unique pour l'ensemble des convives à nous transmettre au plus tard 72h avant

*Ballottine de foie gras de canard au Nori, confiture d'oignon et gingembre,
sel de Combava*

OU

*Poêlée de Saint-Jacques, mousseline d'artichaut et fenouil croquant,
panure de beurre coraillé et huile d'estragon*

OU

*Tartare de veau au couteau, marinade aux agrumes, raviole d'huître translucide,
fleurs de bourache et chips de vitelotte*

~~~~~

*Tronçon de sole cuite sur l'arête, beurre moussieux anisé, tempura de légumes,  
noisettes torréfiées*

**OU**

*Filet de bœuf braisé, origan, tomate et olives, réduit de Syrah et poivres rares,  
frites de panisse*

**OU**

*Gambas rôties aux aromates, bouillon de crustacés au chorizo,  
risotto et mée de courgettes*

~~~~~

Assiette du fromager

~~~~~

*Vacherin moderne pomme rhubarbe, tuile givrée au fromage blanc*

**OU**

*Fondant chocolat framboise, caramel et crème brûlée*

**OU**

*Méli-mélo de fruits frais, marinés à la fleur d'hibiscus, dentelle cassante à l'orange*

*Coupe de Champagne (12cL)*

*½ Bouteille (37,5cL) de Pouilly-Fumé AOC **OU** Saint-Emilion AOC*

*½ Bouteille (50cL) de Badoit **OU** Evian*

*Café gourmand*

*Les informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats sont à votre disposition.  
« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. »*





**MENU à 54 € T.T.C (47,91 € H.T)**

Par personne boissons comprises

**Tarif applicable à partir de 10 personnes et pour l'ensemble du groupe**

**Uniquement sur réservation**

**Choix individuel sur place possible jusqu'à 15 personnes**

Au-delà et jusqu'à 30 personnes, choix d'avance de chaque convive à nous transmettre au plus tard 72h avant  
Supérieur à 30 personnes, choix unique pour l'ensemble des convives à nous transmettre au plus tard 72h avant

*Ballottine de foie gras de canard au Nori, confiture d'oignon et gingembre,  
sel de Combava*

**OU**

*Poêlée de Saint-Jacques, mousseline d'artichaut et fenouil croquant,  
panure de beurre coraillé et huile d'estragon*

**OU**

*Tartare de veau au couteau, marinade aux agrumes, raviole d'huître translucide,  
fleurs de bourache et chips de vitelotte*

~~~~~

*Tronçon de sole cuite sur l'arête, beurre mousseux anisé, tempura de légumes,
noisettes torréfiées*

OU

*Filet de bœuf braisé, origan, tomate et olives, réduit de Syrah et poivres rares,
frites de panisse*

OU

*Gambas rôties aux aromates, bouillon de crustacés au chorizo,
risotto et mûlée de courgettes*

~~~~~

*Assiette du fromager (+ 5 Euros)*

~~~~~

Vacherin moderne pomme rhubarbe, tuile givrée au fromage blanc

OU

Fondant chocolat framboise, caramel et crème brûlée

OU

Méli-mélo de fruits frais, marinés à la fleur d'hibiscus, dentelle cassante à l'orange

Coupe de Champagne (12cL)

½ Bouteille (37,5cL) de Petit Chablis AOC OU Crozes-Hermitage AOC rouge

½ Bouteille (50cL) de Badoit OU Evian

Café gourmand

Les informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats sont à votre disposition.

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. »

RESTAURANT LE COMPOSTELLE

4, rue St Etienne. 59000 LILLE

Tél. : 03 28 38 08 30/06 25 87 02 76 - Fax : 03 28 38 08 39

contact@lecompostelle.fr - lecompostelle.fr

RETROUVEZ-NOUS SUR

 [Lecompostellelille](https://www.facebook.com/lecompostellelille)





Le Compostelle

MENUS GROUPES-CARTE PRINTEMPS-ETE 2017

MENU à 47 € T.T.C (41,79 € H.T)

Par personne boissons comprises

Tarif applicable à partir de 10 personnes et pour l'ensemble du groupe

Uniquement sur réservation

Choix individuel sur place possible jusqu'à 15 personnes

Au-delà et jusqu'à 30 personnes, choix d'avance de chaque convive à nous transmettre au plus tard 72h avant
Supérieur à 30 personnes, choix unique pour l'ensemble des convives à nous transmettre au plus tard 72h avant

*Ballottine de foie gras de canard au Nori, confiture d'oignon et gingembre,
sel de Combava*

OU

*Poêlée de Saint-Jacques, mousseline d'artichaut et fenouil croquant,
panure de beurre coraillé et huile d'estragon*

OU

*Tartare de veau au couteau, marinade aux agrumes, raviole d'huître translucide,
fleurs de bourache et chips de vitelotte*

~~~~~

*Tronçon de sole cuite sur l'arête, beurre mousseux anisé, tempura de légumes,  
noisettes torréfiées*

**OU**

*Filet de bœuf braisé, origan, tomate et olives, réduit de Syrah et poivres rares,  
frites de panisse*

**OU**

*Gambas rôties aux aromates, bouillon de crustacés au chorizo,  
risotto et mûlée de courgettes*

~~~~~

Assiette du fromager (+ 5 Euros)

~~~~~

*Vacherin moderne pomme rhubarbe, tuile givrée au fromage blanc*

**OU**

*Fondant chocolat framboise, caramel et crème brûlée*

**OU**

*Méli-mélo de fruits frais, marinés à la fleur d'hibiscus, dentelle cassante à l'orange*

*Coupe de Champagne (12cL)*

*1/3 Bouteille (25cL) de Petit Chablis AOC OU Crozes-Hermitage AOC rouge*

*1/2 Bouteille (50cL) de Badoit OU Evian*

*Café*

*Les informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats sont à votre disposition.*

*« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. »*

**RESTAURANT LE COMPOSTELLE**

4, rue St Etienne. 59000 LILLE

Tél. : 03 28 38 08 30/06 25 87 02 76 - Fax : 03 28 38 08 39

contact@lecompostelle.fr - lecompostelle.fr

RETROUVEZ-NOUS SUR

 Lecompostellelille



**MENU à 39 € T.T.C (34,80 € H.T)**

Par personne boissons comprises

**Tarif applicable à partir de 10 personnes et pour l'ensemble du groupe**

**Uniquement sur réservation**

**Choix individuel sur place possible jusqu'à 15 personnes**

Au-delà et jusqu'à 30 personnes, choix d'avance de chaque convive à nous transmettre au plus tard 72h avant  
Supérieur à 30 personnes, choix unique pour l'ensemble des convives à nous transmettre au plus tard 72h avant

*Pavé de saumon « Bømlo » confit, feuilles de cassis en fragrance,  
émulsion de pain toasté, pickles*

**OU**

*Burger végétal, tomate « Supersteak snackée », galette de kasha,  
chutney de green zebra et portobello*

**OU**

*Asperges vertes grillées, cecina de León et œuf à 64°, copeaux de Manchego,  
vinaigrette de Niora, pousses de moutarde*

~~~~~

*Carré de porc d'antan cuit en basse température, espuma de pomme de terre au curry,
primeurs à la coriandre et granny smith*

OU

*Filet de sandre sur peau, émulsion au thé lapsang souchong fumé,
perles de citron, orge perlé*

OU

*Côtes d'agneau rôties, aubergine et pommes grenaille au cumin,
jus aigre doux, tomates et xérès*

~~~~~

*Assiette du fromager (+ 5 Euros)*

~~~~~

Macaron meringué, citron basilic, mousseline et sorbet limoncello

OU

Millefeuille de fraises fraîches et confites, fine gelée à la fleur de sureau

OU

Eclair comme un tiramisu, mascarpone et café, parfum rhum

Kir vin blanc (11cL)

*1/3 Bouteille (25cL) de Pays d'Oc IGP Viognier Blanc **OU** Côtes-du-Rhône AOC rouge*

*1/2 Bouteille (50cL) de Badoit **OU** Evian*

Café

Les informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats sont à votre disposition.

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. »

RESTAURANT LE COMPOSTELLE

4, rue St Etienne. 59000 LILLE

Tél. : 03 28 38 08 30/06 25 87 02 76 - Fax : 03 28 38 08 39

contact@lecompostelle.fr - lecompostelle.fr



MENU DEJEUNER à 32 € T.T.C (H.T. 28,46)

Par personne avec boissons comprises

Du lundi au samedi en déjeuner et uniquement sur réservation

Tarif applicable à partir de 10 personnes et pour l'ensemble du groupe

Choix individuel sur place possible jusqu'à 20 personnes

Au-delà de 20 personnes, choix d'avance de chaque convive à nous transmettre au plus tard 72h avant la prestation

« LES SAVEURS PRINTANIERES »

*Menu valable du 6 au 26 Avril 2017**

Carpaccio de tomates d'Antan, mozzarella panée, réduction balsamique

OU

Salade tiède de haddock et de pomme de terre, fraîcheur de granny Smith

~~~~~

*Aile de raie meunière, quinoa et petits légumes, beurre de câpres*

**OU**

*Cigaline de porc braisée, étuvée de légumes du soleil et semoule parfumée,  
jus au Raz el Hanout*

~~~~~

Mousse aux trois chocolats, feuille de chocolat croquante

OU

Tarte fine aux agrumes, mousseline de fromage blanc parfumée au yuzu

Kir vin blanc (11cL)

*1/4 Bouteille (18,75cL) de Pays d'Oc IGP Merlot rouge **OU** Pays d'Oc IGP Chardonnay blanc*

*1/2 Bouteille (50cL) de Badoit **OU** Evian*

Café

*Bouteille (75cL) supplémentaire de Pays d'Oc IGP Merlot **OU** Pays d'Oc IGP Chardonnay: 17 € T.T.C.*

* Les plats proposés dans ce menu changent généralement toutes les 3 semaines et sont de ce fait susceptibles d'être différents à la date à laquelle vous souhaitez réserver. Vous pourrez prendre connaissance de nos nouvelles propositions sur notre page Facebook [Lecompostellelille](https://www.facebook.com/lecompostellelille) ainsi que sur lecompostelle.fr ou nous pouvons également vous les faire parvenir par mail.

*«Les informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats sont à votre disposition ».
« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. »*

RESTAURANT LE COMPOSTELLE

4, rue St Etienne. 59000 LILLE

Tél. : 03 28 38 08 30/06 25 87 02 76 - Fax : 03 28 38 08 39

contact@lecompostelle.fr - lecompostelle.fr

RETROUVEZ-NOUS SUR

 [Lecompostellelille](https://www.facebook.com/lecompostellelille)





Le Compostelle

MENUS GROUPES-SAVEURS PRINTANIERES

MENU DINER à 35 € T.T.C. (H.T. 31,19)

Par personne avec boissons comprises

Du lundi au vendredi en dîner et uniquement sur réservation

Tarif applicable à partir de 10 personnes et pour l'ensemble du groupe

Choix individuel sur place possible jusqu'à 20 personnes

Au-delà de 20 personnes, choix d'avance de chaque convive à nous transmettre au plus tard 72h avant la prestation

« LES SAVEURS PRINTANIERES »

*Menu valable du 6 au 26 Avril 2017**

Carpaccio de tomates d'Antan, mozzarella panée, réduction balsamique

OU

Salade tiède de haddock et de pomme de terre, fraîcheur de granny Smith

~~~~~

*Aile de raie meunière, quinoa et petits légumes, beurre de câpres*

**OU**

*Cigaline de porc braisée, étuvée de légumes du soleil et semoule parfumée,  
jus au Raz el Hanout*

~~~~~

Mousse aux trois chocolats, feuille de chocolat croquante

OU

Tarte fine aux agrumes, mousseline de fromage blanc parfumée au yuzu

Kir vin blanc (11cL)

*1/4 Bouteille (18,75cL) de Pays d'Oc IGP Merlot rouge **OU** Pays d'Oc IGP Chardonnay blanc*

*1/2 Bouteille (50cL) de Badoit **OU** Evian*

Café

*Bouteille (75cL) supplémentaire de Pays d'Oc IGP Merlot **OU** Pays d'Oc IGP Chardonnay: 17 € T.T.C.*

* Les plats proposés dans ce menu changent généralement toutes les 3 semaines et sont de ce fait susceptibles d'être différents à la date à laquelle vous souhaitez réserver. Vous pourrez prendre connaissance de nos nouvelles propositions sur notre page Facebook [lecompostellelille](https://www.facebook.com/lecompostellelille) ainsi que sur lecompostelle.fr ou nous pouvons également vous les faire parvenir par mail.

*« Les informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats sont à votre disposition ».
« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. »*

RETROUVEZ-NOUS SUR

 [Lecompostellelille](https://www.facebook.com/lecompostellelille)

RESTAURANT LE COMPOSTELLE

4, rue St Etienne. 59000 LILLE

Tél. : 03 28 38 08 30/06 25 87 02 76 - Fax : 03 28 38 08 39

contact@lecompostelle.fr - lecompostelle.fr

