



Les religieuses Carmélites de la réforme de sainte Thérèse furent reçues en Arles en l'an 1631.

Le 3 juin 1634, elles achetèrent un terrain sur lequel elles firent bâtir leur Couvent et leur Eglise.

En 1641, suivant les idées de Saint-Vincent de Paul, plusieurs notables de la ville firent des dons qui permirent de commencer la construction de l'Hospice de la Charité (actuellement la bourse du travail, école Emile Loubet, et recette municipale).

Puis l'argent manqua. En 1659 l'archevêque François de Grignan fit appel à la générosité des Arlésiens, ce qui permit de terminer la construction en 1661.

Les pauvres de la ville qui n'avaient pas le droit de mendier, furent enfermés dans l'hospice de la Charité pour y travailler.

En 1720, la peste sévit et beaucoup de pensionnaires moururent.

Parallèlement, les sœurs Carmélites, au nombre de onze religieuses de chœur, une prétendante, trois voiles blanc, vivaient cloîtrées dans leur couvent, jusqu'au moment où elles furent chassées le 1^{er} avril 1791, à la suite du décret d'octobre 1790, l'Assemblée Nationale prohibant en France les vœux monastiques et déclarant la suppression des ordres dans lesquels on faisait des vœux.

L'état se saisit de leurs biens, livra la chapelle de la Charité et le couvent à la profanation et aux vols. Tous les meubles et les ornements de la chapelle furent pillés.

Par la suite, en 1793, les administrateurs de l'hospice de la Charité achetèrent le couvent, ce qui permit de transférer les pauvres de l'hospice, qui était devenu trop vétuste, et ensuite y firent loger les orphelins.

En 1929, l'ensemble fut transformé en hôtel de tourisme, qui maintenant est un hôtel cinq étoiles « **HOTEL JULES CESAR** », qui sans oublier son passé, réunit tous les perfectionnements d'une hôtellerie moderne, avec un restaurant réputé « LOU MARQUES », membre du **Groupe Maranatha** et franchisé **MGallery Collection**.

En 1981, il fut organisé dans la chapelle de la Charité une exposition sur la vie et les reliques des sœurs Carmélites à l'occasion du 350^{ème} anniversaire de la création de cet ordre en Arles et du 400^{ème} anniversaire de la mort de Sainte Thérèse d'Avila. A l'issue de cette exposition, une messe fut célébrée dans la chapelle par Monseigneur l'évêque d'Aix-en-Provence, et servie par une vingtaine d'ecclésiastiques.

Depuis, la chapelle de la Charité, inscrite au registre des monuments historique, abrite des expositions, des manifestations ou des séminaires.

RESTAURANT LOU MARQUES

Les Entrées (Appetizer)

Le papeton d'aubergines et tomates confites à l'huile d'olive

Eggplants and candied tomatoes "Papeton" with olive oil

22€

Langoustines vapeur épicées, petite tomate farcie au tourteau et agrumes,
mousse de chou-fleur au mascarpone

*Spicy vapor cooked prawns, tiny tomato stuffed with crab and citrus,
cauliflower mousse with mascarpone*

28€

Ravioles de taureau de Camargue et ris de veau relevées au poivre Sarawak,
croquant de foie gras, jus de carottes caramélisées

*Camargue bull and veal sweetbreads ravioli, Sarawak pepper flavored,
foie gras biscuit, caramelized carrot juice*

28€

Viande d'origine française

Tarte fine de cèpes et foie gras chaud, émulsion de champignons des bois

Boletus and hot foie gras thin tart, mushrooms foam

28€



Viandes d'origine française

Les Poissons (Fish Course)

Dos de cabillaud laqué aux herbes, écrasé de courge muscade aux coquillages, émulsion au combawa

Cod fish back, lacquered with herbs, pumpkin mousse with seashells, combawa foam

30€

Filet de turbot doré aux écrevisses, bouillon de poule corsé à la cardamome, légumes racines

Turbot filet, roasted with crayfish, cardamom poultry broth, roots vegetables

34€

Noix de Saint Jacques sur un risotto de riz rouge de Camargue, jus infusé au fenouil sec

Scallops on a Camargue red rice risotto, dry fennel infused juice

34 €



Les Plats végétariens Vegetarian dish

Le Risotto

Plat typique du Jules César

Composé de riz rouge sauvage de notre belle région et artichauts violets

Jules Cesar traditional dish

"Camargue" red rice risotto and purple artichokes.

15€

Les Petits Farcis

Assortiment de légumes farcis à la provençale.

Traditional Provence stuffed vegetables

20€

Les Viandes (Meat courses)

Filet de bœuf et foie gras poêlé, pressé de champignons, purée de
pois chiche, jus corsé au Porto

Beef filet and pan fried Foie Gras, pressed mushrooms, chickpeas mousse,
Porto vine full flavored sauce

35€

Viande d'origine française

Quasi de veau cuit à basse température sur une poêlée de gnocchis de
pomme ratte aux cèpes

Veal slowly cooked on "ratte" potatoes gnocchi with boletus mushrooms

34€

Viande d'origine française

Pavé de taureau au croquant de poivre,
crème d'olives noires, petits légumes farcis à la Provençale

Bull filet and crunchy breaded pepper, black olive cream,
stuffed vegetables "A la Provençale"

33€

Viande d'origine française



Notre Sélection de fromages

Our cheese selection

15€

Les Desserts (desserts)

La traditionnelle Crêpe Soufflée au Grand Marnier

Grand Marnier traditional "Crêpe Soufflée"

15 €

Mille-feuille de caramel au sel de Camargue et pommes fondantes à la
cannelle, sorbet fromage blanc

Saltwater toffy "mille feuille" with cinnamon roasted apples,
cream cheese sherbet

15 €

Sphère ivoire aux fruits exotiques, moelleux à la pistache,
sorbet mangue vanillée

Ivory sphere with exotic fruits, pistachio cake,
vanilla flavored mango sherbet

15 €

Déclinaison de chocolat "Grand Cru Jivara", compotée de poires et noix
de pécan torréfiées, crème glacée à l'avocat

"Jivara Grand Cru" chocolate symphony, pearsauce and roasted pecan,
avocado ice cream

15 €

Glaces et Sorbets du moment

Homemade ice cream and sherbet selection

12€



Menu Jules Cesar

Seulement au dîner et le dimanche

Entrée, Plat et Dessert (Appetizer, Main Course and Dessert) 55€

Supplément fromage (Extra Cheese) 10€

Langoustines vapeur épicées, petite tomate farcie au tourteau et agrumes,
mousse de chou-fleur au mascarpone

*Spicy vapor cooked prawns, tiny tomato stuffed with crab and citrus,
cauliflower mousse with mascarpone*

Ou (or)

Ravioles de taureau de Camargue et ris de veau relevées au poivre Sarawak,
croquant de foie gras, jus de carottes caramélisées

*Camargue bull and veal sweetbreads ravioli, Sarawak pepper flavored,
foie gras biscuit, caramelized carrot juice*

Viande d'origine française

Dos de cabillaud laqué aux herbes, écrasé de courge muscade aux coquillages,
émulsion au combawa

*Cod fish back, lacquered with herbs, pumpkin mousse with seashells,
combawa foam*

Ou (or)

Noisette de gigue de chevreuil rôtie au genièvre, sa souris en pastilla, purée de céleri vanillée
et légumes de saison

*Tender heart of the haunch of a deer, the shank in a pastilla, vanilla flavored celery puree and
season vegetables*

Viande d'origine française

La traditionnelle Crêpe Soufflée au Grand Marnier

Traditional Crêpe Soufflée with Grand Marnier

Ou (or)

Mille-feuille de caramel au sel de Camargue et pommes fondantes à la cannelle, sorbet
fromage blanc

Saltwater toffy "mille feuille" with cinnamon roasted apples, cream cheese sherbet

MENU « LOU MARQUES »
« LOU MARQUES » MENU
75€

Le chef vous propose de découvrir sa cuisine du moment, réalisée selon le marché et ses envies, en cinq services

Le menu Lou Marques est servi pour l'ensemble des convives de la table.
Un accord mets et vins peut vous être proposé

Our Chef proposes you his latest cuisine, created in accordance with the market place and his own inclination, to be discovered in five courses

The Lou Marques menu is served for all the guests at the table
A food & wine pairing may be proposed to you

Chers Clients

Tous les plats sont élaborés et réalisés par nos soins! (sauf le pain).

Nous pouvons vous proposer également des plats sans gluten.

