



Au rez-de-chaussée

Prenez votre dose d'audace et de liberté en volant sur les toits parisiens aux côtés des jeunes freerunners immortalisés par Zenzel ! Promis, d'en bas, on ne vous verra pas...

Vincent Giannesini alias « Zenzel » est un artiste français qui évolue aussi dans le domaine de la musique et de la publicité. En tant que réalisateur, il a signé des clips pour Aloïse Sauvage, Yaël Naim, Barbara Pravi et des campagnes de communication artistique pour la Fondation Louis Vuitton, la marque Aigle, ou encore la Samaritaine.

The Caring Gallery signe avec Zenzel une exposition sur le rapport à la liberté et à l'identité. Des sujets ancrés dans son ADN de première entreprise à mission du marché de l'art.

Chaque photographie est disponible en 30 exemplaires



Aux Salons Membres

Levez les yeux pour plonger dans sa série exclusive "Ce qui ne meurt jamais". Carline Bourdelas fait partie des photographes de la fondation photo4food et fait don de photos vendues aux enchères au profit des associations.

Ses œuvres captivantes, inspirées des thèmes de Proust, sont disponibles à l'achat exclusivement chez we are_

Menu

Chef Arthur Jallerat



WE ARE_ LUNCH MENU

39€

Conchiglioni ricotta & tomates

Filet de bar grillé, vierge en gelée de champagne, légumes du moment

Cheesecake fruits rouges

NOS VINS AU VERRE

Hautes-Côtes de Nuits 2022, Manuel Olivier chardonnay	12
Chinon 2022, Château de Coulaie	12
Sauvignon 2021, Domaine de La Cotelleraie	9
Le rosé de Julie 2021, Château Lagrezette	8
Argali rosé 2021, Château Puech Haut	9
Pessac Léognan 2016, Château Haut-Nouchet	12
Symphonie, Côtes du Rhône 2022, domaine pichon	9
Hautes-Côtes de Nuits 2022, Manuel Olivier pinot noir	12
Champagne Joseph Perrier, cuvée royale Blanc de blancs	18
Piper-Heidsieck Essentiel Extra Brut	20
Charles Heidsieck Rosé Réserve	22

Prix nets TTC



À LA CARTE

ENTREE

Velouté de petit pois, brocciu & menthe	9
Duo d'asperges blanches & daurade, vinaigrette framboise	15
Céleri rémoulade, éclats de noisettes torréfiées	13

PLATS

Effeuillé de cabillaud, risotto fregola & herbes fraîches	32
Côte de veau (350g), asperges vertes et jus corsé	44
Raviole ouverte de légumes verts de saisons, basilic & parmesan	24

SALADES

Salade César	25
Salade de haricot noir, feta, tomates cerises & vinaigrette fruits rouges	23

DESSERTS

Assortiment de 3 fromages	12
Salade de fraise	10
Mille feuilles pralinés	14
Le café gourmand	12
Tarte au chocolat caramel beurre salé	15

Tous nos produits sont frais, sélectionnés avec soin et issus d'une agriculture raisonnée.
Liste des allergènes disponible sur demande

Prix nets TTC

