

# *MENU*

*Après avoir fait ses classes à l'Arpège aux côtés d'Alain Passard, puis à l'Orangerie du George V et enfin à l'Ambroisie, Arthur Jallerat a choisi we are\_ pour développer une cuisine de saison respectueuse, humble et généreuse.*

*Petit-fils et fils d'agriculteurs et de fleuristes, passionné de nature, Arthur aime la cuisine du terroir et l'origine du produit.*



**we are\_**

*73, Faubourg Saint-Honoré, Paris 8*

39 €

*Sélection de la semaine:*

*Velouté de velouté de potimarron, crème café et noix torréfié*

*Parmentier de chevreuil, chapelure de noisettes, mesclun d'herbes*

*Tarte fine aux pommes traditionnelle*

**CHAMPAGNE (12cl)**

<i>Moët &amp; Chandon Brut Impérial</i>	22
<i>Moët &amp; Chandon Rosé Impérial</i>	26
<i>Moët &amp; Chandon Ice Impérial</i>	28

**VINS ROSÉS (14CL)**

<i>Château Lagrezette Le Rosé de Julie 2022</i>	9
---	---

**VINS BLANCS (14cl)**

<i>Sélection de l'équipe</i>	10
<i>Chinon 2022, Sinople, Château de Coulaine Bio</i>	12
<i>Sancerre 2022, La Moussière, Domaine Alphonse Mellot Bio</i>	14

**VINS ROUGES (14cl)**

<i>Sélection de l'équipe</i>	10
<i>Chinon 2022, Bonnaventure, Château de Coulaine Bio</i>	12
<i>Morgon 2021, Côte de Py, Maison Piron</i>	12

**EAUX**

<i>Eau plate microfiltrée</i>	5
<i>Eau pétillante microfiltrée</i>	5

**ENTRÉE**

<i>Velouté de potimarron, crème café et noix torréfiées</i>	11
<i>Œuf cocotte, champignons forestiers, poitrine fumée, herbes fraîches</i>	13
<i>Poulpe mariné taillé finement, sauce chimichurri</i>	15
<i>Betterave rôtie en robe des champs, chèvre frais aux herbes fraîches</i>	14

**PLAT**

<i>Filet de bar de méditerranée, risotto safrané, fenouil croquant, sauce vierge</i>	36
<i>Parmentier de chevreuil, chapelure de noisettes, mesclun d'herbes</i>	27
<i>Tartare de veau herbacé aux agrumes, roquette et foccacia</i>	28
<i>Bourguignon végétal aux champignons et légumes de saison, purée de panais</i>	25

**SALADE**

<i>Salade de chèvre de chaud, pomme granny smith et raisins, noix de pécan et vinaigre de cidre</i>	22
<i>Salade de pomme de terre roseval, magret de canard fumé, sauce gribiche et pickles de légumes</i>	23

**DESSERT**

<i>Assortiment de fromages de notre Maître Affineur</i>	14
<i>Salade de fruits de saison</i>	10
<i>Tarte fine aux pommes traditionnelle</i>	11
<i>Le tiramisu réconfortant</i>	13
<i>Le Saint Honoré classique</i>	15
<i>Le café très très gourmand</i>	14

Service inclus, prix nets en euros TTC



Tous nos produits sont frais, sélectionnés avec soin et issus d'une agriculture raisonnée.  
Liste des allergènes disponible sur demande.  
Service inclus, prix nets en euros TTC.



AUX SALONS MEMBRES (1er étage) & RESTAURANT

**ART EXPLORA**

Depuis 2019, Art Explora transforme l'accès à l'art en multipliant les initiatives innovantes. Du premier bateau-musée au monde à l'application Art Explora Academy, en passant par des musées mobiles et des résidences d'artistes, cette fondation reconnue d'utilité publique a touché près de 600 000 personnes.

À l'occasion de ses 5 ans, le Club we are\_ accueille une exposition rétrospective retraçant cette aventure unique. Découvrez au rez-de-chaussée et au 1er étage, les projets qui font de l'art un levier d'émancipation et de solidarité, ainsi que les artistes, bénévoles et partenaires qui font vivre cette belle mission.



**WE ARE\_ GENEROUS**

Avec la campagne we are\_ generous, la Fondation Art Explora et we \_are unissent leurs forces pour rendre l'art accessible à tous. 100 % des fonds collectés financeront des projets transformatifs et gratuits pour les publics éloignés de la culture, en particulier les jeunes. En participant à la campagne we are\_ generous, vous devenez un acteur du changement, vous témoignez de votre attachement à l'accès à l'art comme vecteur de lien social, d'éducation et d'espoir.



Faire un don



AU SHOWROOM (2ème étage)

**WRAPPED IN REALITY**

"Wrapped In Reality" dévoile une série inédite de photos sous-marines du photographe Stéphane Rochon, qui met en scène le corps féminin enveloppé de plastique. L'exposition souligne l'impact du plastique sur la santé et appelle à une prise de conscience urgente pour repenser nos modes de consommation.



**CALIFORNIA DREAM**

Photographies de Jeff Divine & François Fontaine, cette série explore deux visions iconiques de la culture surf californienne, capturant l'essence du rêve californien à travers les années 60 et 70, une époque marquée par une quête de liberté et d'aventure.

