

22, Place Louise de Bettignies,
Vieux-Lille

we are



*Bistronomie, street-food, saveurs asiatiques, produits de la mer :
notre cheffe ne s'impose pas de limite lorsqu'elle crée, au plus
grand plaisir de vos papilles.*

*Aujourd'hui, Sarrka Sor a rejoint la maison we are
et nous fait l'honneur d'être notre cheffe privée.*

*Après une aventure culinaire enrichissante
à la Table du Clarence, auprès du chef étoilé Thibault Gamba,
Sarrka Sor a touché du bout des doigts la victoire
de la saison 14 de Top Chef.*

MENU

Sélection jour : 40 €

Chawanmushi aux shiitakés, coulis de cresson, ail noir et gel ponzu

Cabillaud rôti, célerisotto, sabayon à l'ail des ours

Cake au citron, salade de fruits exotiques et nuage de yaourt grec

CHAMPAGNE (12cl)

Maison A.R. Lenoble "Intense" 14

Maison Delphine Revillon "Intrigante" 15

Moët & Chandon Brut Impérial 22

VINS ROSES (14cl)

IGP Méditerranée. Studio by Miraval 8

VINS BLANCS (14cl)

IGP Côtes de Gascogne. Domaine Horgelus 8

AOP Côteau du Layon. Domaine Frairies 10

AOP Rully Domaine Jaffelin 13

VINS ROUGES (14cl)

AOP Mercurey. Domaine du Château de Philippe le Hardi 9

AOP Luberon "Inventa" 12

AOP St Estèphe. Château Beau Site 12

EAUX

Eau plate microfiltrée 4

Eau pétillante microfiltrée 4

ENTRÉE

Tartine de bulots, compotée de fenouils, beurre blanc au miso et poivre de Kampot. 14

Chawanmushi aux shiitakés, coulis de cresson, ail noir et gel au ponzu. 13

Gyozas de boudin noir pulled pork, bisque de crevettes, salicorne et kumquat 14

PLAT

Daïkons rôtis au soja, mousseline de carottes au sésame, asperges vertes à la flamme, caramel de carottes 25

Ravioles de queues de bœuf, émulsion à la mimolette, pickles de radis et graines de moutarde 27

Cabillaud rôti, célerisotto à l'ail des ours, sabayon à l'ail des ours, carottes rôties et panko au combawa. 28

FROMAGE

Feuilles à feuilles pain d'épices & brie de meaux, condiment à l'ail noir 13

DESSERT

Mousse au chocolat, chouchou de cacahuètes et caramel beurre salé 9

Cake au citron, salade de fruits exotiques, et nuage de yaourt grec 10

Café / Thé gourmand : trilogie du jour 12

