

MENU

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

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

*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.*



we are_

*22, Place Louise de Bettignies,
Vieux-Lille*

Sélection du jour : 40€

Velouté de chou-fleur, croûtons au beurre de sauge, pickles et livèche

Risotto de petit épeautre au citron, fêta et légumes printaniers

Financier aux noisettes, agrumes, namelaka au galanga, cumin

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 fenouil, beurre blanc au miso et poivre de Kampot 14

Velouté de chou-fleur, croûtons au beurre de sauge, pickles et livèche 13

Asperges blanches à la flamme, haddock, orange sanguine et estragon 15

PLAT

Risotto de petit épeautre au citron, fêta, légumes printaniers et basilic thaï 25

*Poitrine de cochon d'antan confite au soja, mousseline de pomme de terre fumée,
Pak Choi sauté 27*

*Cabillaud rôti, célerisotto à l'ail des ours, sabayon à l'ail des ours,
brocolinis sautés 28*

FROMAGE

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

DESSERT

Sablé au poivre de Sichuan, céleri branche confit, citron et crème à l'algue nori 10

Financier aux noisettes, agrumes, namelaka au galanga, praliné au cumin 9

Café / Thé gourmand : trilogie du jour 12

