

# ***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*

## Suggestion de la Cheffe : 40€

Oeufs mimosas au wasabi et oeufs de poisson

Papardelle maison à la menthe, ragù d'agneau

Blondie aux noisettes, crème anglaise au chai épicé

### BIÈRES (33cl)

Pont Levant. East Cost IPA. 6,5% 8

Locomotive. Belgian Pale Ale. 6,2% 8

### 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 75cl / 33cl 4 / 2

Eau pétillante microfiltrée 4 / 2

### ENTRÉE

Rouleaux de printemps aux herbes, tempura d'asperges, sauce nuoc mam cacahuètes 13

Vol au vent printanier à la langoustine, jus réduit de langoustines, tagète passion 18

Gyozas de boudin noir & pulled porc, bisque de crevettes, salicorne et kumquat 15

### PLAT

Aubergine croustillante, houmous à la tomate et chimichurri aux herbes, salade de fenouils et parmesan 26

Langue de boeuf grillée, sauce tigre qui pleure, eryngis et pak choï rôtis, caramel de carottes et riz torréfié 27

Maigre de ligne, sauce fumet réduit fumé, ketchup de butternut & fenouil confit 29

### FROMAGE

Assiette de fromages affinés du moment 13

Milles feuilles de pain d'épices et Ste Maure de Touraine 12

### DESSERT

Signature : Poires, citron bergamote, chèvre et terre de shiitakés 14

Choux craquelin fruit de la passion, ananas et huile d'olive 13

Biscuit cuillère croustillant, fraises, shiso et pamplemousse 14

Café / Thé gourmand : trilogie du jour 13

