

# *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 du jour : 40€

Feuille à feuille de légumes & anchois, essence de tomates rafraîchie à l'huile de sbiso

Araignée de boeuf grillée, rattes du Touquet, émulsion de pomme de terre fumée,  
fagot d'asperges sauvages au lardo di colonnata

Moelleux aux pommes, chantilly et granola maison

(disponible uniquement lors du déjeuner)

### BIÈRES (33cl)

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

Locomotive. Belgian Pale Ale. 6,2% 8

### VINS ROSES (14cl)

AOP Tavel, Gabriel Meffre, "Saint Valentin", 2021 8

AOP Côtes de Provence, M de Minuty, 2024 10

### VINS BLANCS (14cl)

AOP Alsace Riesling, Tradition, Domaine Kuentz Bas, 2023 8

AOP Viré-Clessé, Cave de Viré, 2022 10

AOP Quincy, Domaine Pierre Duret, 2023 12

### VINS ROUGES (14cl)

IGP Pays d'Oc, Domaine Gayda, "En Passant", 2022 8

AOP Saint-Emilion, Les Hauts de la Gaffelière, 2022 10

AOP Hautes-Côtes de Beaunes, Domaine Ropiteau Frères, 2022 12

### EAUX

75cl / 33cl

Eau plate microfiltrée 4 / 2

Eau pétillante microfiltrée 4 / 2

### ENTRÉE

Carpaccio végétal de pastèque à la flamme, sauce teriyaki et piment chipotle 13

Tacosucrine d'agneau, aubergines, poivre vert et graines de soja fermentées 15

Feuille à feuille de légumes & anchois, essence de tomates rafraîchie à l'huile de sbiso 15

### PLAT

Risotto de fregola sarda aux champignons, crumble de parmesan et jaune d'oeuf  
confit au soja 27

Araignée de boeuf grillée, rattes du Touquet, émulsion de pomme de terre fumée,  
fagot d'asperges sauvages au lardo di colonnata 30

Lieu noir, sauce caramel tamarin & triptyque d'asperges à la cacahuètes, poivre de  
kampot, oeufs de truite 31

### FROMAGE

Assiette de fromages affinés du moment 13

Milles feuilles de pain d'épices et Taleggio 12

### DESSERT

Pavlova rhubarbe, fraises et sbiso, crème monté à la vanille 13

Milles feuilles, ganache fruits de la passion et ananas rôti au romarin 14

Café / Thé gourmand 13

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.

