MENU

Après une aventure culinaire enrichissante
à la Table du Clarance, 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

Menu dégustation : 70 €

Camaïeu de tomates, chutney de tomates & sablé parmesan noisette
Fleur de courgette farcie aux crevettes, lardo di colonata & bisque
Dos de lieu noir vapeur, beurre blanc au galanga, petits pois & fregola
Poires, citron, glace au chèvre & terre de shiitakés
Fruits rouges, siphon au yaourt, parfait glacé à l'huile d'olive & granola

Accord mets & vins : 25€ (3 verres) ou 40€ (5 verres)

COCKTAIL DU MOMENT

Limoncè Spritz (Limoncè, prosecco, eau gazeuse)	*13*

BIÈRES (33cl)

Bière du moment: Go Skinny-Dipping, Berliner Weisse, 4,2%	*8*
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*

Service inclus, prix nets en euros TTC

ENTRÉE

Tartare de boeuf, mayonnaise au piment et huile de sésame, chips au sel de nori	*14*
Pastèque, piment, crème crue & noix de cajou	*13*
Rouleaux de printemps aux herbes, sauce nuoc mam & cacahuètes	*12*

PLAT

Pressé d'aubergines, coulis de poivrons & poulpe grillé	*31*
Fleurs de courgettes farcies aux crevettes, lardo di colonnata & bisque au shiso	*30*
Nouilles glacées de sarrazin, tempura d'enoki & oeuf mollet mariné au soja	*27*

FROMAGE

Assiette de fromages affinés du moment	*13*
Milles feuilles de pain d'épices et Taleggio	*12*

DESSERT

Fruits rouges, siphon au yaourt, parfait glacé à l'huile d'olive & granola	*13*
Chou, chantilly, pêches de la Drôme, ananas & gel passion	*12*
Café / Thé gourmand	*13*

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.