

# *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*

## Menu dégustation : 70 €

*Camaïeu de tomates, chutney de tomates, sablé parmesan noisette*  
*Gyozas de boudin noir & pulled porc, bisque de crustacés, shiso pourpre*  
*Dos de lieu noir vapeur, beurre blanc au soja, feuille de figuier & haricots beurre*  
*Poires, citron bergamote, glace au chèvre & terre de shiitakés*  
*Feuille à feuille de gavotte, ganache au chocolat, tuile de grué de cacao*

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

### 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

*Eau plate microfiltrée* 75cl / 33cl 4 / 2  
*Eau pétillante microfiltrée* 4 / 2

### ENTRÉE

*Burrata, abricots rôtis, basilic & granola aux épices Vadouvan* 14  
*Sashimi de daurade, ajo blanco & cerises fermentées au shiso* 15  
*Dernières asperges au safran, moules et n'duja calabraise* 15

### PLAT

*Bavette Hereford, gnocchi de carottes & kimchi de pak choï* 30  
*Dos de lieu noir vapeur, haricots beurre & beurre blanc au soja* 29  
*Flatbread aux champignons, guanciale, jaune d'oeuf confit* 27

### FROMAGE

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

### DESSERT

*Sabayon de fruits rouges au Grand Marnier, crumble & poivre de Timut* 12  
*Feuille à feuille de gavotte, ganache au chocolat, tuile de grué de cacao* 13  
*Riz au lait, tuiles croustillantes, noix de coco & fruit de la passion* 12  
*Café / Thé gourmand* 13

