

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, Signature de la cheffe: 70 €

Camaïeu de tomates, chutney de tomates & sablé noisette
Fleur de courgette farcie aux gambas, pêches, fenouils & bisque
Dos de lieu noir, beurre blanc signature & petits pois
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% 6

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

Locomotive, Belgian Pale Ale. 6,2% 6

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

ENTRÉE

Tartare de boeuf, mayonnaise au gochujang et huile de sésame 14

Camaïeu de tomates, chutney de tomates & sablé parmesan noisette 13

Gaspacho de poivrons jaunes, burrata, croûtons au romarin & tagète passion 13

PLAT

Padrones frits & farcis au cheddar, risotto de fregola sarda aux poivrons 28

Pièce du boucher, pressé d'aubergines, shiitakés sautés & jus de viande au miso 29

Tagliatelles de seiche, haricots beurre, petits pois & beurre blanc au galanga 30

FROMAGE

Assiette de fromages affinés du moment 13

DESSERT

Fruits rouges, siphon au yaourt, parfait glacé à l'huile d'olive & granola 13

Choux craquelin au citron & praliné à la noisette 13

Café / Thé gourmand 13

