

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 "Maillot Jaune": 40€
Entrée, plat & dessert + une 33cL de la brasserie Fives Cail comprise

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

Dos de lieu noir, vierge au gingembre citron, haricots beurre & toum à l'ail

Choux craquelin au citron & praliné noisette

(disponible uniquement lors du déjeuner du 1er Juillet au 8 Juillet)

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 Robiteau Frères, 2022 12

ENTRÉE

Tartare de boeuf, mayonnaise au piment et huile de sésame, chips au sel de nori 14

Salade de pastèque, feta, piment & noix de cajou 13

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

PLAT

Fleurs de courgettes farcies aux gambas, guanciale & bisque 30

Nouilles soba, consommé de champignons glacé, ail noir & tempura d'enoki 27

Pièce du boucher, pressé d'aubergines, coulis de poivrons & pignons de pin 29

FROMAGE

Assiette de fromages affinés du moment 13

DESSERT

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

Milles feuilles chantilly, pêches de la Drôme, ananas & gel passion 12

Choux craquelin au citron & praliné à la noisette 13

Café / Thé gourmand

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.

