

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€

Camaïeu de tomates, chutney de tomates & sablé parmesan noisette
Dos de lieu noir, haricots beurre, salicorne & beurre blanc au galanga
Panna cotta au thym citron, abricots & pêches

(disponible uniquement lors du déjeuner)

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, crémeux de chou fleur, xérès, poutargue & capucine 14

Haricots verts, petits pois, haddock, bonite séchée, citron & estragon 13

Tuiles de fleurs de courgettes & de pain, chutney de tomates, gaspacho de poivrons 13

PLAT

Shiitakés en persillade, shimejis en tempura, ail noir & pomme de terre fumée 28

Bavette de boeuf, padron farci au cheddar, jus réduit au miso 29

Tagliatelles de seiche, haricots beurre, salicorne, 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 noisette 12

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.

