

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*

BIÈRES (33cl)

<i>Pont Levant. East Cost IPA. 6,5%</i>	6
<i>Locomotive. Belgian Pale Ale. 6,2%</i>	6
<i>Go skinny dipping, Berliner Weiss, 4,2%</i>	6

VINS ROSE (14cl)

<i>AOP Tavel, Gabriel Meffre, "Saint Valentin", 2021</i>	8
<i>AOP Côtes de Provence, M de Minuty, 2024</i>	10

VINS BLANC (14cl)

<i>AOP Alsace Riesling, Tradition, Domaine Kuentz Bas, 2023</i>	8
<i>AOP Quincy, Domaine Pierre Duret, 2023</i>	10
<i>AOP Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, Manuel Olivier 2023</i>	12

VINS ROUGE (14cl)

<i>IGP Pays d'Oc, Domaine Gayda, "En Passant", 2022</i>	8
<i>AOP Saint-Emilion, Les Hauts de la Gaffelière, 2022</i>	10
<i>AOP Hautes-Côtes de Beaunes, Domaine Ropiteau Frères, 2022</i>	12

BULLES (12cl)

<i>Brisson-Bazin, Brut Tradition</i>	16
<i>Brisson Bazin, Rosé Tradition</i>	18
<i>Moët & Chandon Brut Impérial</i>	20

Menu Découverte : 4 temps – 65 €
Menu Signature 6 temps – 85 €

Accords mets & boissons :
4 verres – 25 € / 6 verres – 40 €

ENTRÉES

<i>Tempura de chou fleur, crème crue à la ciboulette</i>	11
<i>Camaïeu de tomates, chutney de tomates & sablé parmesan</i>	13
<i>Arancini de poulet au gingembre, mayo gingembre</i>	13

PLATS

<i>Daïkon rôtis au soja, mousseline de butternut & brocolini</i>	25
<i>Maigre au barbecue, coco de paimpol & beurre blanc au miso</i>	29
<i>Faux filet, chou pointu grillé au barbecue & sauce au poivre de Kampot</i>	28

FROMAGE

<i>Assiette de fromages affinés du moment</i>	13
---	----

DESSERTS

<i>Fruits rouges, crumble de tagète, diplomate à la vanille</i>	11
<i>Tuiles de gruë de cacao, ganache chocolat noir & noisettes torréfiées</i>	11
<i>Panna cotta vanillée, fruits de saison & crumble de noisette</i>	11
<i>Café, Thé Gourmand</i>	13

