

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

POUR COMMENCER

<i>Les huîtres signature de la Cheffe :</i>	7
• <i>Gel passion, pickles de piment oiseau & basilic thaï</i>	
• <i>Citron caviar, beurre noisette, échalotes & poivre de Kampot</i>	

ENTRÉES

<i>Aubergine à la milanaise, ketchup de tomates & houmous</i>	11
<i>Gravelax de thon, crème crue à l'aneth & pickles de concombres</i>	12
<i>Tartare de boeuf au couteau, crumble de câpres & mayonnaise d'huîtres</i>	13

PLATS

<i>Faux filet, frites & sauce au poivre de Kampot</i>	26
<i>Croque madame à la crevette, salades d'herbes & sa bisque</i>	25
<i>Radis blanc rôti au soja, mousseline de butternut & broccolini</i>	24
<i>Salade de tomates anciennes, fettuccine, stracciatella, anchois & pesto de tomates</i>	22

FROMAGE

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

DESSERTS

<i>Panna cotta de blé soufflé, banane & dulce de leche</i>	11
<i>Pavlova aux fruits rouges & siphon de yaourt grec</i>	12
<i>Café, Thé Gourmand</i>	13

