


# Bienvenue chez NOUS

NOUS SOMMES TRÈS HEUREUX DE VOUS ACCUEILLIR CHEZ NOUS. ASSEYEZ VOUS ET PROFITEZ DE CET INSTANT, ON S'OCCUPE DE VOUS. ICI TOUT EST FAIT MAISON DANS NOS CUISINES, TOUS LES JOURS PAR NOS ÉQUIPES AVEC RIGUEUR, AMOUR ET PASSION. IL EST TEMPS DE PASSER À TABLE. RÉGALEZ-VOUS!

## À PARTAGER

**HOUMOUS** - 9€   
Purée de pois chiches - tortillas de maïs

**GUACAMOLE** - 9€   
Purée d'avocat - tortillas de maïs


**QUESADILLAS** - 10€  
cheddar affiné tomates & poivrons, sauce blanche & guacamole

## ENTRÉES


**TOAST AVOCAT FETA** - 8,5€  
Pain biologique complet, oeuf poché

**SALADE COURGETTES & PARMESAN** - 8€ *nouvelle recette!*   
Courgettes crues, pignons de pins, parmesan affiné 24 mois, vinaigrette huile d'olive et citron

## LES INCONTOURNABLES DE CHEZ NOUS

 **NOURGER** accompagné de frites / salade  
Composé de : salade, avocat, concombre, pickles sucrés

**Boeuf** - 15€ **Poulet** - 14€ **Veggie** - 14€  
Boulettes avec poitrine fumée\*, sauce barbecue **Sauce barbecue** Boulettes, sauce yaourt menthe

 **NOURRITO** accompagné de frites / salade  
Composé d'une tortilla fourrée de : salade, avocat, concombre, pickles sucrés, carottes râpées

**Boeuf** - 14€ **Poulet** - 13€ **Veggie** - 13€  
Boulettes avec poitrine fumée\*, sauce tomate **Sauce yaourt à la menthe** Boulettes, sauce yaourt menthe

 **NOUSBOL**   
salade de saison, riz 1/2 complet, houmous maison

**Boeuf** - 14€ **Poulet** - 13€ **Veggie** - 13€  
Boulettes avec poitrine fumée\*, sauce tomate **Sauce yaourt menthe OU sauce satay** Boulettes, sauce yaourt menthe

**Poisson [ lieu noir ]** - 14,5€  
Sauce curry

**SALADE AVOCAT FETA** - 13€   
Avocat, feta, salade batavia, petits pois, brocoli, sarrasin, concombre, herbes fraîches, graines, vinaigrette

**TARTINE GUACAMOLE PARMESAN** - 13€  
Tartine au guacamole et au parmesan 24 mois, salade mesclun, salade de carottes amandes et raisins

**SALADE POKAÏ** - 14€   
Lieu noir mariné, quinoa, avocat, carottes, raisins, amandes, courgettes, pignons de pins, coriandre, graines et vinaigrette sésame/soja

**PORTION DE FRITES BIO MAISON** - 4,5€  
**PORTION DE SALADE DE SAISON** - 4,5€

 Ajoutez un demi **AVOCAT** à votre plat - 2€

 Ajoutez du **POULET** à votre plat - 3€


 Ajoutez du **CHEDDAR** à votre nourrito ou nourger - 2€


 Ajoutez un **OEUF POCHÉ** à votre plat - 2€

## POUR ENCORE PLUS DE PLAISIR

**GRILLED CHEESE** - 14€ frites / salade  
Pain bio toasté, cheddar, parmesan, guacamole, salade

**TARTINE SAUMON AVOCAT** - 14€ *nouvelle recette!*  
Tartine au saumon gravelax maison, cream cheese, avocat, salade de courgettes aux pignons, salade de roquette

**SALADE SAUMON GRAVELAX** - 15€  *nouvelle recette!*  
Saumon gravelax maison, salade mesclun, concombre, quinoa, ananas, poivrons rôtis, amandes grillées, graines, persil, vinaigrette huile d'olive et citron

**SALADE OEUF POCHÉ** - 14€   
Oeuf poché, lentilles vertes, persil plat, patates douces rôties, quinoa, salade mesclun, parmesan, graines et vinaigrette tahini

\*Porc

## MENU MIDI

**PLAT + DESSERT** - 19€


Valable le midi en semaine, hors jours fériés :)


En cas d'allergie alimentaire, n'hésitez pas à en parler à notre équipe qui connaît la composition des recettes et pourra vous orienter vers le meilleur choix possible

 = SANS GLUTEN

## BOISSONS

 **JUS DU JOUR**  
Selon arrivage  
fruits et légumes 100% BIO

 **VIN DU MOIS**  
Tous nos vins sont biologiques en biodynamie et à tendance nature. Nous travaillons avec de petits producteurs.

 **BIERE DU MOMENT**  
Nous travaillons avec des micro brasseries françaises qui élaborent artisanalement leurs bières avec beaucoup d'amour

RETROUVEZ LA CARTE DES BOISSONS AU DOS



# Bienvenue chez NOUS

NOUS NE TRAVAILLONS QU'AVEC DES PRODUCTEURS ET ARTISANS PASSIONNÉS ET SÉRIEUX AFIN D'AVOIR UN MAXIMUM DE TRANSPARENCE DANS NOS CUISINES ET DANS NOS ASSIETTES. NOUS FAÇONNONS TOUTES NOS RECETTES AVEC DES PRODUITS BIOLOGIQUES ET LABELLISÉS

## DESSERTS



### BLONDIE - 7€

brownie au beurre de cacahuète et aux pépites de chocolat, glace vanille



### CHIA PUDDING - 7€

graines de chia, lait de coco, coulis de framboise, fruits frais



### CHEESE CAKE - 7€

accompagné de coulis de framboise maison



### CARROT CAKE - 7€

gâteau à la carotte, aux amandes et aux épices, caramel beurre salé



### DESSERT DU MOMENT - 7€

voir carte du moment

### GLACE VANILLE - 7€

2 boules de glace vanille aux graines de chanvre nappées de caramel au beurre salé fait maison



## VINS

Tous nos vins sont biologiques en biodynamie et à tendance nature. Nous travaillons avec de petits producteurs.



### TERRA, CÔTES DU MAMMANDAIS 2014 - Verre 6€ - Bouteille 25€

Vin fruité, vif et légèrement épicé

### LES BONS MOMENTS, CÔTE DU RHÔNE 2016 - Bouteille 30€

Vin gourmand, fruité, arômes de cassis et de myrtille



### LA BELLE ÉTOILE, LOIRE - Verre 6€ - Bouteille 25€

Vin fruité, léger avec des notes d'agrumes

### MAS DE VESSIERE, PAYS D'OC IGP - Bouteille 30€

Vin frais et aromatique



### ILLICO, CÔTES CATALANES IGP 2016 - Verre 6€ - Bouteille 25€

Le rosé parfait pour l'été, frais et fruité

## COCKTAILS



### LE FNOUIL - 10€

Vodka Pyla, fenouil pressé, pomme pressée, citron pressé

### BASIL FOLIE - 10€

Gin Bacae, tonic Water, citron pressé, basilic

## BIÈRES

### BLONDE, BRASSERIE DU LUBÉRON - BOUTEILLE 33CL 6€

La BAL blonde est une bière de dégustation légère et rafraîchissante, subtil compromis entre houblons amérissants et aromatiques.

### LA BIÈRE DU MOMENT - BOUTEILLE 33CL 6€

N'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre équipe

### BLONDE ALTIPLANO - BOUTEILLE 33CL 6€



## BOISSONS FRAICHES



### SODAS 33CL - 3€

Coca - Coca Zero - Orangina

### EAU PLATE / BADOIT 50CL - 3€

### EAU DE COCO 33CL - 4€

### CAFÉ FRAPPÉ 33CL - 5€

## 100% ORGANIC

### JUS PRESSÉ MINUTE 100% BIO 40CL - 5€

### THÉ BLANC MYRTILLE 33CL - 4€

### THÉ NOIR GINGEMBRE 33CL - 4€

### BIONADE SUREAU 33CL - 4€

### BIONADE LITCHI 33CL - 4€

## BOISSONS CHAUDES



### THÉ VERT - 3,5€

### THÉ OOLONG - 3,5€

### INFUSION MENTHE POIVÉE - 3,5€

### CAFÉ - 2,5€

100% bio, from mexico with love

### CAFÉ ALLONGÉ - 2,5€

### DÉCAFÉINÉ - 2,5€

### NOISETTE - 3,5€

## HORAIRES & ADRESSES

**NOUS PARADIS**  
16 rue de Paradis, 75010

**NOUS CHATEAUDUN**  
8 rue de Chateaudun, 75009

**NOUS VALMY**  
53 quai de Valmy, 75010

**LUNDI-VENDREDI**  
12H-14H30  
19H-22H30

**SAMEDI & DIMANCHE**  
12H-15H  
19H-22H30

**LUNDI-VENDREDI**  
12H-14H30  
19H-22H30

**SAMEDI & DIMANCHE**  
12H-15H  
19H-22H30

**LUNDI-JEUDI**  
12H-14H30  
19H-22H30

**VENDREDI - DIMANCHE**  
11H30-16H30  
19H-23H00 ( 22H30 dimanche)