

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 DE COURGETTES ET PARMESAN - 8€ 
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
Salade, guacamole, pickles sucrés

Boulettes Boeuf - poitrine fumée* & sauce barbecue - 15€

Poulet & sauce barbecue - 14€

Boulettes Veggies & sauce yaourt à la menthe - 14€

Lieu noir & sauce curry - 15€

 **NOURRITO** accompagné de frites / salade
Tortilla de blé, carottes, salades, persil plat, graines tournesol & sésame

Boulettes Boeuf - poitrine fumée* & sauce tomate - 14€

Poulet & sauce yaourt à la menthe - 13€

Boulettes Veggies & sauce yaourt à la menthe - 13€

Lieu noir & sauce curry - 14,5€

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

Boulettes Boeuf - poitrine fumée* & sauce tomate - 14€

Poulet & sauce yaourt à la menthe - 13€

Boulettes Veggies & sauce yaourt à la menthe - 13€

Lieu noir & sauce curry - 14,5€

LES TARTINES


TARTINE AVOCAT OEUF POCHÉ - 14€ *frites / salade*
Pain bio complet grillé, oeuf poché, double avocats, feta

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

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

LES SALADES

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

SALADE SAUMON AVOCAT - 15€  *nouvelle recette!*
Saumon Label Rouge mariné, riz rond 1/2 complet, brocoli, mesclun, avocat, sauce soja/ sésame/ vinaigre de cidre, coriandre, graines sésame et tournesol

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

SALADE OEUF POCHÉ - 14€ 
Oeuf poché, lentilles vertes, persil plat, patates douces rôties, quinoa, pousses d'épinards, parmesan, graines

LES SUPPLÉMENTS

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

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

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

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

 Portion de **FRITES BIO** - 4,5€

 Portion de **SALADE DE SAISON** - 4,5€

MENU MIDI

PLAT + DESSERT - 19€

Valable le midi en semaine, hors jours fériés :)

MENU ENFANT

POULET OU BOULETTES DE BOEUF + FRITES OU RIZ
SAUCE TOMATE OU SAUCE YAOURT À LA MENTHE - 11€

TOUS LES WEEKEND

FORMULE BRUNCH - 28€

Demandez la carte à notre équipe

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

RETROUVEZ LA CARTE DES BOISSONS AU DOS

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 d'un coulis de framboise



BANANA BREAD - 7€
gâteau à la banane et au chocolat noir et sa boule de glace vanille



DESSERT DU MOMENT - 7€
voir carte du moment

GLACE VANILLE - 7€
2 boules de glace vanille aux graines de chanvre nappées de caramel de fruits fait maison



VINS

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



MAS DE VESSIERE, PAYS D'OC IGP - 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 - Verre 7€ - Bouteille 30€
Vin frais et aromatique



MAS DE VESSIERE, PAYS D'OC IGP 2017 - Verre 6€ - Bouteille 30€
Le rosé parfait pour l'été, frais et fruité!

COCKTAILS



PINAPLE EXPRESS - 10€
Ananas & Citron pressés, crème de cassis - GIN BACAE

LE DOUBLE 'R' - 10€
Raisin & Rhubarbe pressés - VODKA PYLA

BIÈRES bio



BLONDE, BRASSERIE DU LUBÉRON - BOUTEILLE 33CL 6€
Bière de dégustation légère et rafraîchissante, subtil compromis entre houblons amersants et aromatiques.

AMBRÉE, BRASSERIE DU LUBÉRON - BOUTEILLE 33CL 6€
Riche et épicée, avec une belle structure, où s'équilibrent saveurs maltées et alcool.

BLONDE ALTIPLANO - BOUTEILLE 33CL 6€
PARISIENNE BLANCHE - 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 33CL - 5€

THÉ BLANC MYRTILLE 33CL - 4€

THÉ NOIR GINGEMBRE 33CL - 4€

BIONADE ORANGE GINGEMBRE 33CL - 4€

BIONADE CITRON BERGAMOTTE 33CL - 4€

BOISSONS CHAUDES



THÉ VERT - 3,5€

THÉ OOLONG - 3,5€

INFUSIONS - 4€

CAFÉ - 2,5€
100% bio, from mexico with love

CAFÉ ALLONGÉ - 2,5€

DÉCAFÉINÉ - 2,5€

NOISETTE LAIT DE RIZ - 3,5€

CAPPUCCINO - 5€

HORAIRES & ADRESSES

NOUS PARADIS
16 rue de Paradis, 75010

LUNDI-VENDREDI 12H-14H30
19H-22H30
SAMEDI & DIMANCHE 12H-15H
19H-22H30

NOUS CHATEAUDUN
8 rue de Châteaudun, 75009

LUNDI-VENDREDI 12H-14H30
19H-22H30
SAMEDI & DIMANCHE 12H-15H
19H-22H30

NOUS VALMY
53 quai de Valmy, 75010

LUNDI-JEUDI 12H-14H30
19H-22H30
VENDREDI - DIMANCHE 11H30 - 16H30
19H-23H00 (22H30 dimanche)