

nous

À emporter

LES MENUS

Menu HOT BOX

13€

Notre fameux bol en format take away

Box au choix 

+

Soupe du jour

Ou

Dessert au choix 

Voir au dos



Menu NOURGER

15€

Le burger revisité par Nous

Nourger au choix

+

Frites maison

Ou

Salade de saison

Ou

Soupe du jour

+

Boisson soft

Ou

Jus pressé minute (+2€)



Menu NOURRITO

15€

Le burrito, un délice de légumes enveloppés dans une tortilla de blé

Nourrito au choix

+

Frites maison

Ou

Salade de saison

Ou

Soupe du jour

+

Boisson soft

Ou

Jus pressé minute (+2€)

Menu GRILLED CHEESE

15€

Le sandwich grillé au fromage, un classique version frenchie

Grilled cheese

+

Frites maison

Ou

Salade de saison

Ou

Soupe du jour

+

Boisson soft

Ou

Jus pressé minute (+2€)

nous

À emporter

À LA CARTE

HOT BOX

Composée de : salade de saison, curry de pois-chiches et épinards aux épices, riz 1/2 complet

BOULETTES VEGGIES - 9€
SAUCE YAOURT À LA MENTHE

BOULETTES DE BOEUF - 10€
POITRINE FUMÉE SAUCE TOMATE

POULET - 10€
SAUCE YAOURT À LA MENTHE

POULET - 10€
SAUCE SATAY

RECETTE DU MOIS
L'USAIN BOL - 10,5€

Galettes patate douce pomme de terre, mesclun, vinaigrette huile de sésame, avocat, raita (concombre, yaourt, menthe, cumin), salade de céleri rave, persil plat et vinaigrette huile de sésame), graines de courge

ACCOMPAGNEMENTS

 **SOUPE DU JOUR** - 5€

 **FRITES MAISON** - 4,5€

 **SALADE DE SAISON** - 4,5€

NOURGER

Composé de : pain brioché, salade, guacamole, oignons confits

BOULETTES VEGGIES - 9,5€
SAUCE YAOURT À LA MENTHE

BOULETTES DE BOEUF - 10,5€
POITRINE FUMÉE SAUCE BBQ

POULET - 10,5€
SAUCE BBQ

Supplément cheddar +1,5€

GRILLED CHEESE - 10,5€
Pain bio grillé, tomme de brebis d'Aveyron bio, oignons confits, moutarde à l'ancienne, mesclun

DESSERTS 4,5€

FONDANT CHOCO-CARAMEL
Chocolat et caramel beurre salé

CHIA PUDDING
Graines de chia, lait de coco et lait de riz, coulis framboise, fruits frais

NOURRITO

Composé d'une tortilla de blé garnie de : salade, guacamole, oignons confits, carottes râpées

BOULETTES VEGGIES - 9€
SAUCE YAOURT À LA MENTHE

BOULETTES DE BOEUF - 10€
POITRINE FUMÉE SAUCE TOMATE

POULET - 10€
SAUCE YAOURT À LA MENTHE

Supplément cheddar +1,5€

SALADES

SALADE AVOCAT FETA - 10€
Avocat, fêta, salade batavia, petits pois, brocoli, sarrasin, herbes fraîches, graines, vinaigrette balsamique

SALADE OEUF POCHÉ - 12€
Lentilles vertes, quinoa, oeuף poché, salade de céleri rave à la sauce sésame, mesclun, parmesan, persil plat, graines, sauce yaourt à la menthe

SALADE SAUMON AVOCAT - 13€
Saumon Label Rouge mariné, riz rond 1/2 complet, brocoli, mesclun, avocat, sauce soja, sésame, vinaigre de cidre, coriandre, graines de sésame et tournesol

SODAS & EAUX

COCA COLA / ZÉRO - 2€

ORANGINA - 2€

ROCHE DES ÉCRINS - 2€

BADOIT - 2€

BOISSONS BIO

BIONADES - 3€

THÉS GLACÉS - 3€

JUS BIO

COCKTAILS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS MINUTE - 4,5€

Une sélection de jus aux fruits et légumes selon l'arrivage du jour

nous

Take away

MENUS



HOT BOX Menu

13€

Our famous bowl to take away

Box of your choice

See on the back

+

Soup of the day

Or

Dessert of your choice 

See on the back



NOURGER Menu

15€

The Nous' style burger

Nourger of your choice

See on the back

+

Homemade fries

Or

Seasonal salad

Or

Soup of the day

+

Soft drink *See on the back*

Or

Fresh juice in minute (+2€)



NOURRITO Menu

15€

Burrito, a vegetable delight wrapped in a wheat tortilla

Nourrito of your choice

See on the back

+

Homemade fries

Or

Seasonal salad

Or

Soup of the day

+

Soft drink *See on the back*

Or

Fresh juice in minute (+2€)

GRILLED CHEESE Menu

15€

The classic grilled cheese sandwich, in French version

Grilled cheese

See on the back

+

Homemade fries

Or

Seasonal salad

Or

Soup of the day

+

Soft drink *See on the back*

Or

Fresh juice in minute (+2€)

nous

Take away

ON THE MENU

HOT BOX

With rice, chickpea and spinach curry with spices, seasonal salad, hummus, parsley, sunflower & sesame seeds

VEGGIE BALLS - 9€
MINT YOGURT SAUCE

BEEF BALLS - 10€
SMOKED BACON & TOMATO SAUCE

CHICKEN - 10€
MINT YOGURT SAUCE

CHICKEN - 10€
SATAY SAUCE

BOWL OF THE MONTH
THE USAIN BOWL - 10,5€

Potato and sweet potato galettes, fresh salad with sesame oil sauce, avocado, raita (cucumber, yogurt, mint, cumin), celeriac salad with flat-leaf parsley & sesame oil sauce, pumpkin seeds

SIDES

 **SOUP OF THE DAY** - 5€

 **HOMEMADE FRIES** - 4,5€

 **SEASONAL SALAD** - 4,5€

NOURGER

A brioche bread with salad, guacamole, candied onions

VEGGIE BALLS - 9,5€
MINT YOGURT SAUCE

BEEF BALLS - 10,5€
SMOKED BACON & BBQ SAUCE

CHICKEN - 10,5€
BBQ SAUCE

Add cheddar +1,5€

GRILLED CHEESE - 10,5€

Organic toasted bread, organic tomme de brebis d'Aveyron, candied onions, wholegrain mustard, fresh salad

DESSERTS 4,5€

CHOCOLATE & CARAMEL FONDANT
Chocolate & homemade salted caramel

CHIA PUDDING
Chia seeds, rice & coconut milk, raspberry coulis, fresh fruits

BLONDIE
Peanut butter and chocolate chips brownie

NOURRITO

A wheat tortilla with salad, carrots, parsley, guacamole, & candied onions

VEGGIE BALLS - 9€
MINT YOGURT SAUCE

BEEF BALLS - 10€
SMOKED BACON & TOMATO SAUCE

CHICKEN - 10€
MINT YOGURT SAUCE

Add cheddar +1,5€

SALADS

AVOCADO & FETA SALAD - 10€
Avocado, feta, fresh salad, green peas, broccoli, buckwheat, fresh herbs, seeds, balsamic vinaigrette

POACHED EGG SALAD - 12€
Poached egg, lentils, beans, mint & green peas mix, quinoa, fresh salad, parmesan cheese, seeds, parsley & mint yogurt sauce

SALMON & AVOCADO SALAD - 13€
Marinated salmon « Label Rouge », rice, broccoli, fresh salad, avocado, coriander, soja, sesame & vinegar sauce, sunflower and sesame seeds

SODAS & WATERS

COCA COLA / ZERO - 2€

ORANGINA - 2€

ROCHE DES ÉCRINS - 2€

BADOIT - 2€

100% ORGANIC

BIONADES - 3€

ICED TEAS - 3€

ORGANIC JUICES

FRESH JUICES IN MINUTE - 4€

A selection of fruit and vegetable juices according to arrivals