

nous

Bienvenue, nous sommes heureux de vous faire découvrir notre cuisine, inspirée de voyages à travers le monde et des secrets de Méditerranée. Ici, nous sélectionnons uniquement les meilleurs produits au fil des saisons. Tout est fait maison, cuisiné chaque jour par nos chefs avec rigueur, amour et passion pour vos papilles. Profitez de cet instant, on s'occupe de vous.

MENUS MIDI

Du lundi au vendredi

PLAT + DESSERT - 19€

TARTINE + SOUPE DU JOUR - 13.5€

Tartine avocat oeuf poché
OU Tartine saumon avocat

BRUNCH

FORMULE - 28€

Samedi & dimanche. Détail en page 6

À DÉCOUVRIR

🌱 L'UNIQUE RÖSTI BURGER - 16€

Galettes de pomme de terre et de patate douce, salade, guacamole, cuisse de poulet, tomme de brebis fondue, oignons confits, sauce yaourt à la menthe.
Accompagnements : frites maison et/ou mesclun sauce vinaigrette

POUR BIEN COMMENCER

À PARTAGER

QUESADILLAS - 10€

Tomme de brebis d'Aveyron bio, avocat et graines de courge

🌱 GUACAMOLE - 9€
Servi avec des tortillas de maïs

🌱 HOUMOUS - 9€
Servi avec des tortillas de maïs

🌱 VIENS FAIRE TREMPETTE - 12€
Houmous, guacamole et raïta servis avec des tortillas de maïs

🌱 MEZZE - 13€
Houmous, guacamole, tortillas de maïs, boulettes veggies et sauce yaourt à la menthe, salade de carottes râpées & salade de saison



LES PETITES FAIMS

TOAST AVOCAT FETA - 8,5€

Pain bio grillé, avocat, feta, oeuf poché

NOUPE DU JOUR - 7€

Soupe aux légumes de saison, selon l'arrivée quotidienne

🌱 CHALALA - 11€
Galettes de patate douce et pomme de terre, sauce yaourt à la menthe et mesclun

PORTION DE FRITES MAISON - 4,5€

PORTION DE SALADE DE SAISON - 4,5€

POUR LES KIDS

🌱 LE P'TIT BOL - 11€
Poulet OU boulettes de boeuf et lard, sauce tomate, accompagné de riz OU frites

LES INCONTOURNABLES

3 formats, 4 bases, à vous de composer !

NOUS BOL

Le bol pour vous faire plaisir sans culpabiliser. Accompagnements : riz 1/2 complet, curry de pois-chiches et épinards aux épices, salade de saison, houmous, persil plat, graines de tournesol et sésame

NOURGER


Amoureux de pain brioché : fermez les yeux et savourez notre burger. Composé de salade, guacamole et oignons confits. Accompagnements : frites maison et/ou salade de saison

NOURRITO

Le burrito le plus frais et le plus déroutant. Composé de d'un tortilla de blé, carottes râpées, salade, persil plat, guacamole, oignons confits, graines de tournesol et sésame. Accompagnements : frites maison et/ou salade de saison

LE POULET

Cuisse désossée Label Rouge française, plus tendre que jamais

 **Nous bol sauce satay ou yaourt à la menthe** - 13€

Nourger sauce bbq - 14€

Nourrito sauce yaourt à la menthe - 13€

LES BOULETTES VEGGIES

Un voyage en Méditerranée, à base de pois chiches, lentilles, épices et herbes fraîches. Sensations fondantes garanties !

 **Nous bol sauce yaourt à la menthe** - 13€

Nourger sauce yaourt à la menthe - 14€

Nourrito sauce yaourt à la menthe - 13€

LES BOULETTES DE BOEUF

Un beau mélange de boeuf et de lard fumé français, avec une touche d'herbes fraîches et d'épices

 **Nous bol sauce tomate** - 14€

Nourger sauce bbq - 15€

Nourrito sauce tomate - 14€



LE POISSON

Lieu noir pêché en Atlantique, grillé à la poêle et accompagné d'une merveilleuse sauce curry maison

 **Nous bol sauce curry** - 14,5€

Nourger sauce curry - 15€

Nourrito sauce curry - 14,5€

BOL DU MOIS

LE USAIN BOL - 13€

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

SALADES

SALADE AVOCAT FETA - 13€

Avocat, fêta, salade batavia, petits pois, brocoli, sarrasin, herbes fraîches, graines, vinaigrette balsamique

SALADE SAUMON AVOCAT - 15€

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

SALADE OEUF POCHÉ - 14€

Lentilles vertes, quinoa, oeuf poché, salade de céleri rave à la sauce sésame, mesclun, parmesan, persil plat, graines, sauce yaourt à la menthe

TARTINES

TARTINE AVOCAT OEUF POCHÉ - 14€

Pain bio grillé, oeuf poché, double avocat, fêta. Accompagnements : frites maison et/ou salade de saison

TARTINE SAUMON AVOCAT - 14€

Pain bio grillé, saumon gravelax maison, avocat, cream cheese. Accompagnements : frites maison et/ou salade de saison

GRILLED CHEESE - 14€

Pain bio grillé, tomme de brebis d'Aveyron bio, oignons confits, moutarde à l'ancienne, mesclun. Accompagnements : frites maison et/ou salade de saison

PERSONNALISEZ VOTRE PLAT

Ajoutez un demi avocat - 2€

Ajoutez un oeuf poché - 2€

Ajoutez du poulet - 3€

Ajoutez du cheddar affiné 18 mois - 2€



NOURMANDISES

- 🍷 **BLONDIE - 7€**
Brownie au beurre de cacahuète et pépites de chocolat, boule de glace vanille Glazed
- 🍷 **CHIA PUDDING - 7€**
Graines de chia, lait de coco et lait de riz, coulis de framboises, fruits frais
- 🍷 **CHEESE CAKE - 7€**
Accompagné d'un coulis de framboises
- 🍷 **FONDANT CHOCOLAT CARAMEL - 7€**
Chocolat, caramel beurre salé, boule de glace vanille Glazed
- 🍷 **GLACE VANILLE MAISON GLAZED - 7€**
2 boules de glace « *Smoke on the Water* » de l'artisan glacier Glazed : gousse vanille de Madagascar et graines de chanvre bio, nappées de caramel au beurre salé maison
- 🍷 **DESSERT DU MOIS - LA REINETTE - 7€**
Pomme pochée au thé Chaï, granola maison, caramel beurre salé et glace vanille Glazed

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

- | | | |
|-----------------|-----------------------------|-----------------|
| Expresso - 2,5€ | Noisette lait de riz - 3,5€ | Cappuccino - 5€ |
| Allongé - 2,5€ | Macchiato - 5€ | Déca - 2,5€ |

THÉS & INFUSIONS KODAMA

CHAI - 5€
Thé noir, épices

LA PART DES ANGES - 5€
Thé blanc, amandes, maïs soufflé

GENMAÏCHA - 5€
Thé vert, riz grillé soufflé

LA VIE COMME ELLE VIENT - 5€
Infusion hibiscus, pomme, orange sanguine

DES LENDEMAINS QUI CHANTENT - 5€
Infusion menthe, réglisse, écorces de citron

LE BRUNCH - Samedi & dimanche - 28€

BOISSON CHAUDE

Au choix sur la carte



JUS PRESSÉ MINUTE

Au choix sur la carte

TARTINE AU CHOIX

AVOCAT OEUF POCHÉ

Pain bio grillé, avocat, oeuf poché, fête

SAUMON AVOCAT

Pain bio grillé, saumon gravelax maison, avocat, cream cheese

🍷 NOUS BOL

Riz 1/2 complet, curry de pois-chiches et épinards aux épices, salade de saison, houmous, persil plat, graines de tournesol et sésame

Au choix :
POULET, *sauce yaourt à la menthe ou satay*
BOULETTES DE BOEUF, *sauce tomate*
BOULETTES VEGGIES, *sauce yaourt à la menthe*

🍷 DESSERT AU CHOIX

- | | |
|--------------|-----------------------------|
| Blondie | La ReINETTE |
| Chia pudding | Fondant chocolat caramel |
| Cheese cake | Glace vanille maison Glazed |

BOISSONS

LES JUS

COCKTAILS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS MINUTE - 5€

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

100% ORGANIC

THÉS GLACÉS - 33cl - 4€

Extraits à froid

BIONADES - 33cl - 4€

Limonades naturelles bio

SODAS

COCA COLA - 33cl - 3€

COCA COLA ZÉRO - 33cl - 3€

ORANGINA - 33cl - 3€

EAUX

ROCHE DES ÉCRINS - 50cl - 3€

BADOIT - 50cl - 3€

BADOIT - 1L - 5€



 = sans gluten

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.

VINS

ROUGES

LIBERTY'NAGES - *Château de Nages, Vallée du Rhône, bio* - verre 5,5€ | bouteille 26€

Tendre et fruité, arômes de cassis et de myrtille qui explosent en bouche. Quel pied !

TIRE BOUCHON - *Domaine D'Ourea, Vallée du Rhône, bio, 2017* - verre 7€ | bouteille 33€

Croquant de fruits, droit et pur mais gourmand

DOMAINE DE LA PIFFAUDIÈRE - *Cuvée Pif, Loire, nature, 2017* - verre 8€ | bouteille 38€

Très rafraichissant par ses arômes de cassis et de framboise, touche finale épicée

BLANCS

DOMAINE LA DOURBIE - *Cuvée Oscar, Languedoc, 2018* - verre 6€ | bouteille 26€

Des notes de menthe et de fleurs blanches. Une attaque vive et franche pour ce Terret blanc

LES QUATRE - *Domaine Les Quatre, Côtes du Rhône Village, bio, 2016* - verre 7€ | bouteille 34€

Des papillons dans le verre, léger et gourmand. À boire sans modération

BIÈRES

PRESSIONS

LA FPA - *Brasserie Toussaint, Louveciennes* - 33cl 6€ | 50cl 8€

French Pale Ale : la bière française amère et fruitée. Un kiffe !

LA BLONDE - *Brasserie Toussaint, Louveciennes* - 33cl 6€ | 50cl 8€

Le parfait équilibre entre douceur et amertume

BOUTEILLES

L'ALTIPLANO - *Loiret* - 33cl 6€

Une blonde légère brassée au quinoa. Laissez-vous surprendre par ses notes végétales !

LA BLANCHE - *Brasserie Toussaint, Louveciennes* - 33cl 6€

Des notes fraîches de fruits jaunes et d'agrumes

COCKTAILS

CROC CAROTTE - Vodka française Pyla, citron et carotte pressés - 11€

FENOUIL FOLLY - Gin français C'est Nous, Schweppes, fenouil pressé, poivre moulu - 10€

nous

We are glad to welcome you at Nous. Sit down and discover our food, cooked with travels memories and a pinch of Mediterranean. We select only the best products through the seasons. Everything is homemade in our kitchen, everyday by our cooks with love and passion. We'll take good care of you. Enjoy!

LUNCH DEAL

Monday to Friday

MAIN + DESSERT - 19€

TOAST + SOUP OF THE DAY - 13.5€

Avocado & poached egg toast
OR Salmon & avocado toast

BRUNCH

FORMULA - 28€

Saturday & Sunday. See page 6

TO DISCOVER

 THE UNIQUE RÖSTI BURGER - 16€

Potato & sweet potato galettes, salad, guacamole, chicken, melted tomme de brebis, candied onions, mint yogurt sauce. With homemade fries, or a fresh salad



LET'S START

TO SHARE

QUESADILLAS - 10€

Organic tomme de brebis d'Aveyron, avocado & pumpkin seeds

 GUACAMOLE - 9€

Served with corn tortillas

 HUMMUS - 9€

Served with corn tortillas

 DIPS - 12€

Hummus, guacamole et raïta served with corn tortillas

 MEZZE - 13€

Hummus, guacamole, corn tortillas, veggie balls & mint yogurt sauce, grated carrots & sultanas salad, seasonal salad



STARTERS

AVOCADO & FETA TOAST - 8,5€

Organic toasted bread, avocado, feta & poached egg

SOUP OF THE DAY - 7€

Soup of seasonal vegetables

 CHALALA - 11€

Potato and sweet potato galettes, fresh salad & mint yogurt sauce

HOMEMADE FRIES - 4,5€

SEASONAL SALAD - 4,5€

KIDS

 THE LIL' BOWL - 11€

Chicken OR beef and bacon balls, tomato sauce, with wholegrain rice OR homemade fries

THE BASICS

3 formats, 4 bases, let's compose!

🌱 NOUS BOWL

The bowl that allows to really enjoy life without feeling guilty! With wholegrain rice, chickpeas and spinach curry with spices, seasonal salad, hummus, flat-leaf parsley, sunflower & sesame seeds

NOURGER

Brioche bread lovers: close your eyes and enjoy our burger. Composed of salad, guacamole & candied onions. With homemade fries or seasonal salad

NOURRITO

The freshest burrito composed of a wheat tortilla with salad, carrots, flat-leaf parsley guacamole, candied onions & sunflower & sesame seeds. With homemade fries or seasonal salad

THE CHICKEN

Boneless thighs « Label Rouge » and French, tastier you die

- 🌱 **Nous bowl** *satay sauce or mint yogurt sauce* - 13€
- Nourger** *bbq sauce* - 14€
- Nourrito** *mint yogurt sauce* - 13€

THE VEGGIE BALLS

A trip to the Mediterranean with chickpeas, lentils, spices and fresh herbs. Tender thrills guaranteed!

- 🌱 **Nous bowl** *mint yogurt sauce* - 13€
- Nourger** *mint yogurt sauce* - 14€
- Nourrito** *mint yogurt sauce* - 13€

THE BEEF BALLS

An amazing mix between beef & smoked bacon, with fresh herbs & spices

- 🌱 **Nous bowl** *tomato sauce* - 14€
- Nourger** *bbq sauce* - 15€
- Nourrito** *tomato sauce* - 14€

THE FISH

Pollock fished in the Atlantic with a wonderful homemade curry sauce

- 🌱 **Nous bowl** *curry sauce* - 14,5€
- Nourger** *curry sauce* - 15€
- Nourrito** *curry sauce* - 14,5€



BOWL OF THE MONTH

🌱 THE USAIN BOWL - 13€

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

SALADS

🌱 AVOCADO & FETA SALAD - 13€

Avocado, feta, fresh salad, green peas, broccoli, buckwheat, fresh herbs, seeds, balsamic vinaigrette

🌱 SALMON & AVOCADO SALAD - 15€

Marinated salmon « Label Rouge », rice, broccoli, fresh salad, avocado, coriander, soja, sesame & vinegar sauce, sunflower and sesame seeds

🌱 POACHED EGG SALAD - 14€

Poached egg, lentils, beans, mint & green peas mix, quinoa, fresh salad, parmesan cheese, seeds, parsley & mint yogurt sauce

TOASTS

AVOCADO & FETA - 14€

Organic toasted bread, avocado, feta & poached egg. With homemade fries or seasonal salad

SALMON & AVOCADO - 14€

Organic toasted bread, homemade gravelax salmon, avocado, cream cheese. With homemade fries or seasonal salad

GRILLED CHEESE - 14€

Organic toasted bread, organic tomme de brebis d'Aveyron, candied onions, wholegrain mustard, fresh salad. With homemade fries or seasonal salad

PIMP YOUR MEAL

Add an half avocado - 2€

Add chicken - 3€

Add a poached egg - 2€

Add 18-month aged cheddar - 2€



DESSERTS

- 🌱 **BLONDIE - 7€**
Peanut butter and chocolate chips brownie, with a scoop of vanilla ice cream from Glazed
- 🌱 **CHIA PUDDING - 7€**
Chia seeds, rice & coconut milk, raspberry coulis, fresh fruits
- 🌱 **CHEESE CAKE - 7€**
Served with an homemade raspberry coulis
- 🌱 **CHOCOLATE & CARAMEL FONDANT - 7€**
Chocolate & homemade salted caramel, with a scoop of vanilla ice cream from Glazed
- 🌱 **VANILLA ICE CREAM - 7€**
2 scoops of the ice cream « *Smoke on the Water* » from Glazed : Madagascar vanilla pod and organic hemp seeds, topped with homemade salted caramel
- 🌱 **DESSERT OF THE MONTH - LA REINETTE - 7€**
Poached apple with chai tea, homemade granola, homemade salted caramel with a scoop vanilla ice cream from Glazed

HOT DRINKS

COFFEE

- | | | |
|--------------------------|------------------------------|---------------------|
| Expresso - 2,5€ | Coffee with rice milk - 3,5€ | Cappuccino - 5€ |
| Long black coffee - 2,5€ | Macchiato - 5€ | Decaf coffee - 2,5€ |

TEAS & INFUSIONS KODAMA

CHAI - 5€
Black tea, spices

LA PART DES ANGES - 5€
White tea, almond, pop corn

GENMAÏCHA - 5€
Green tea, grilled puffed rice

LA VIE COMME ELLE VIENT - 5€
Hibiscus, apple & blood orange infusion

DES LENDEMAINS QUI CHANTENT - 5€
Mint, licorice & lemon peels infusion

BRUNCH - Saturday & Sunday - 28€

HOT DRINK

Choose on the menu

FRESH JUICE IN MINUTE

Choose on the menu

TOAST OF YOUR CHOICE

AVOCADO & POACHED EGG

Organic toasted bread, avocado, feta & poached egg

SALMON & AVOCADO

Toasted organic bread, homemade gravelax salmon, avocado, cream cheese

🌱 NOUS BOWL

Wholegrain rice, chickpeas and spinach curry with spices, seasonal salad, hummus, flat-leaf parsley, sunflower & sesame seeds

At you choice :

CHICKEN, *mint yogurt sauce or satay sauce*

BEEF BALLS, *tomato sauce*

VEGGIE BALLS, *mint yogurt sauce*

🌱 DESSERT OF YOUR CHOICE

Blondie

Chia pudding

Cheese cake

La ReINETTE

Chocolate & caramel fondant

Vanilla ice cream from Glazed



DRINKS

JUICES

FRESH JUICES IN MINUTE - 5€

A selection of organic fruit and vegetable juices according to arrivals

100% ORGANIC

ICED TEAS - 33cl - 4€

Cold extracted

BIONADES - 33cl - 4€

Organic lemonades

SODAS

COCA COLA - 33cl - 3€

COCA COLA ZERO - 33cl - 3€

ORANGINA - 33cl - 3€

WATERS

ROCHE DES ÉCRINS - *still*, 50cl - 3€

BADOIT - *sparkling*, 50cl - 3€

BADOIT - *sparkling*, 1L - 5€



 = gluten free

In case of food allergy, don't hesitate to talk to our team who knows the composition of our recipes and can guide you to the best choice.

WINE

RED

LIBERTY'NAGES - *Château de Nages, Vallée du Rhône, bio* - glass 5,5€ | bottle 26€

TIRE BOUCHON - *Domaine D'Ourea, Vallée du Rhône, bio, 2017* - glass 7€ | bottle 33€

DOMAINE DE LA PIFFAUDIÈRE - *Cuvée Pif, Loire, nature, 2017* - glass 8€ | bottle 38€

WHITE

DOMAINE LA DOURBIE - *Cuvée Oscar, Languedoc, 2018* - glass 6€ | bottle 26€

LES QUATRE - *Domaine Les Quatre, Côtes du Rhône Village, bio, 2016* - glass 7€ | bottle 34€

BEERS

DRAUGHT

FPA - *Brasserie Toussaint, Louveciennes* - 33cl 6€ | 50cl 8€

French Pale Ale : the French bitter and fruity beer

BLOND - *Brasserie Toussaint, Louveciennes* - 33cl 6€ | 50cl 8€

The perfect balance between sweetness and bitterness

BOTTLES

ALTIPLANO - *Loiret* - 33cl 6€

A light blond brewed with quinoa. Let's be surprised by its vegetal notes!

WHITE - *Brasserie Toussaint, Louveciennes* - 33cl 6€

Fresh notes of yellow fruits and citrus fruits

COCKTAILS

CROC CARROT - French vodka Pyla, squeezed carrot & lemon - 11€

FENNEL FOLLY - French Gin C'est Nous, tonic, squeezed fennel, grounded pepper - 10€