

# nous

## À emporter

### LES MENUS

#### Formule NOMADE

10€

La formule rapide pour les aventuriers de la pause déj'

#### Petite box au choix

Riz demi complet, salade de saison, graines et persil plat, au choix :  
Poulet, sauce satay ou yaourt à la menthe  
Boulettes végétales, sauce yaourt à la menthe  
Boulettes d'agneau, sauce tomate

+

#### Dessert au choix

Blondie  
Fondant chocolat caramel  
Yaourt grec au granola & fruits frais

+

#### Infusion fraîche Kodama

Hibiscus, pomme, orange sanguine

Ou

#### Thé glacé Kodama

Thé blanc, amandes, mais soufflé

#### Menu HOT BOX

13€

Notre fameux bol en format take away

#### Box au choix ☺

Voir au dos

+

#### Soupe du jour

Ou

#### Dessert au choix

Voir au dos

#### Menu NOURGER ou GRILLED CHEESE

15€

Les célèbres sandwiches revisités par Nous

#### Nourger au choix Grilled cheese

Voir au dos

Ou

+

#### Frites maison

Ou

#### Salade de saison

Ou

#### Soupe du jour

+

#### Boisson soft

Voir au dos

Ou

#### Jus pressé minute (+2€)

#### Menu NOURRITO

15€

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

#### Nourrito au choix

Voir au dos

+

#### Frites maison

Ou

#### Salade de saison

Ou

#### Soupe du jour

+

#### Boisson soft

Voir au dos

Ou

#### Jus pressé minute (+2€)

# nous

## À emporter

## À LA CARTE

### HOT BOX 🇬🇧

Composée de : riz demi complet, salade de saison, râpé de chou-fleur, grenade, amandes grillées & vinaigrette sésame, houmous

**BOULETTES VEGGIES** - 9€

SAUCE YAOURT À LA MENTHE

**BOULETTES D'AGNEAU** - 10€

SAUCE TOMATE

**POULET** - 10€

SAUCE YAOURT À LA MENTHE

**POULET** - 10€

SAUCE SATAY

**RECETTE DU MOIS** - 10,5€

LE GANDHI BOL

Quinoa, dahl de lentilles corail, mesclun & vinaigrette sésame, salade de betterave chioggia, noix, persil plat & vinaigrette sésame, graines de sésame et tournesol

### ACCOMPAGNEMENTS

🇬🇧 **SOUPE FROIDE** - 5€

🇬🇧 **FRITES MAISON** - 4,5€

🇬🇧 **SALADE DE SAISON** - 4,5€  
Radis Blue Meat, carotte, chou chinois

### NOURGER

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

**BOULETTES VEGGIES** - 9,5€

SAUCE YAOURT À LA MENTHE

**BOULETTES D'AGNEAU** - 10,5€

SAUCE TOMATE

**POULET** - 10,5€

SAUCE BBQ

Supplément Tomme de brebis +1,5€

**GRILLED CHEESE** - 10,5€

Pain bio grillé, tomme de brebis d'Aveyron bio, oignons confits, moutarde à l'ancienne, mesclun

### DESSERTS 🇬🇧

**FONDANT CHOCO  
CARAMEL** - 4,5€

Chocolat et caramel beurre salé

**CHIA PUDDING** - 4,5€

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 D'AGNEAU** - 10€

SAUCE TOMATE

**POULET** - 10€

SAUCE YAOURT À LA MENTHE

Supplément Tomme de brebis +1,5€

**BLONDIE** - 4,5€

Brownie au beurre de cacahuète et aux pépites de chocolat

### SALADES 🇬🇧

**SALADE AVOCAT FETA** - 10€

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

**SALADE SAUMON AVOCAT** - 13€

Saumon Label Rouge mariné, riz thaï demi complet, brocoli, mesclun, avocat, sauce soja & sésame, coriandre, graines de sésame et tournesol

**SALADE OEUF POCHÉ** - 12€

Lentilles vertes, quinoa, oeuf poché, salade de betterave chioggia, noix, persil plat & vinaigrette sésame, raïta, mesclun, parmesan, persil plat, graines, sauce yaourt à la menthe

### SODAS & EAUX

**COCA COLA / ZÉRO** - 2€

**ORANGINA** - 2€

**ROCHE DES ÉCRINS** - 2€

**BADOIT** - 2€

### BOISSONS BIO

**BIONADES** - 3€

**THÉS GLACÉS TENSAÏ** - 3€

**LIMONADE LEAMO** - 3€

### JUS BIO

**COCKTAILS DE FRUITS FRAIS**

**PRESSÉS MINUTE** - 4€

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

# nous

## Take away

### MENUS

#### NOMADE formula

10€

The quick formula for lunch break adventurers

#### Small box of your choice

*Wholegrain rice, seasonal salad, seeds and flat-leaf parsley, choose: Chicken, satay or mint yoghurt sauce  
Veggie balls, mint yoghurt sauce  
Lamb meatballs, tomato sauce*

+

#### Dessert of your choice

*Blondie  
Chocolate & caramel fondant  
Greek yogurt, homemade granola & fresh fruits*

+

#### Kodama fresh infusion

*Hibiscus, apple, blood orange*

Or

#### Kodama iced tea

*White tea, almonds, pop corn*

#### 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 or GRILLED CHEESE menu

15€

*The Nous' style sandwiches*

#### Nourger of your choice or 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€)

#### NOURRITO menu

15€

*Burrito, a vegetables delight wrapped in a wheat tortilla*

#### Nourrito of your choice

*See on the back*

+

#### Homemade fries

Or

#### Seasonal salad

Or

#### Soupe of the day

+

#### Soft drink

*See on the back*

Or

#### Fresh juice in minute (+2€)

# nous

## Take away

### ON THE MENU

#### HOT BOX

With wholegrain rice, grated cauliflower, pomegranate, grilled almonds & sesame vinaigrette, seasonal salad, hummus, parsley, sunflower & sesame seeds

**VEGGIE BALLS** - 9€  
MINT YOGURT SAUCE

**LAMB MEATBALLS** - 10€  
TOMATO SAUCE

**CHICKEN** - 10€  
MINT YOGURT SAUCE

**CHICKEN** - 10€  
SATAY SAUCE

**MONTH'S RECIPE** - 10,5€  
THE GANDHI BOWL

Quinoa, coral lentil dahl, mesclun & sesame vinaigrette, chioggia beet salad, nuts, flat parsley & sesame vinaigrette, sesame seeds and sunflower

#### SIDES

 **COLD SOUP** - 5€

 **HOMEMADE FRIES** - 4,5€

 **SEASONAL SALAD** - 4,5€  
Blue Meat Radish, carrot, Chinese cabbage

#### NOURGER

A brioche bread with salad, guacamole, candied onions

**VEGGIE BALLS** - 9,5€  
MINT YOGURT SAUCE

**LAMB MEATBALLS** - 10,5€  
TOMATO SAUCE

**CHICKEN** - 10,5€  
BBQ SAUCE

Add Tomme de brebis +1,5€

**GRILLED CHEESE** - 10,5€  
Organic toasted bread, organic tomme de brebis d'Aveyron, candied onions, wholegrain mustard, fresh salad

#### DESSERTS

**CHOCOLATE & CARAMEL FONDANT** - 4,5€  
Chocolate & homemade salted caramel

**CHIA PUDDING** - 4,5€  
Chia seeds, rice & coconut milk, raspberry coulis, fresh fruits

#### NOURRITO

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

**VEGGIE BALLS** - 9€  
MINT YOGURT SAUCE

**LAMB MEATBALLS** - 10€  
TOMATO SAUCE

**CHICKEN** - 10€  
MINT YOGURT SAUCE

Add Tomme de brebis +1,5€

**BLONDIE** - 4,5€  
Peanut butter and chocolate chips brownie

#### 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, chioggia beet salad, nuts, flat parsley & sesame vinaigrette, quinoa, fresh salad, raïta, 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 & EAUX

**COCA COLA / ZÉRO** - 2€

**ORANGINA** - 2€

**ROCHE DES ÉCRINS** - 2€

**BADOIT** - 2€

#### BOISSONS BIO

**BIONADES** - 3€

**TENSAÏ ICED TEAS** - 3€

**LEMONADE LEAMO** - 3€

#### ORGANIC JUICES

**FRESH JUICES IN MINUTE** - 4€

A selection of fruit and vegetable juices according to arrivals

 = gluten free

Our chicken and lamb are French and Label Rouge. Our eggs are organic and laid by French hens raised in the open air. All our fruits and vegetables are organic and seasonal.