

# nous

## Aperitivo

-  BROCCIU CORSE - 8€  
Et son nuage de petits pois et de menthe
-  KALABOKI - 8,5€  
Épi de maïs grillé au beurre Échiré et piment d'Espelette
- TRIO DE FROMAGES - 15€  
Accompagnés d'une confiture figue et noix et de pain grillé
-  LÉGUMES DORÉS - 8,5€  
Friture de légumes de saison accompagnés de raïta
- BRUSCHETTA - 7€  
Pain grillé, tomme de brebis d'Aveyron, pico de gallo et graines de courge
-  SAUMON GRAVLAX - 9€  
Assiette de saumon mariné maison, sauce yaourt à la menthe
- QUESADILLAS - 10€  
Tomme de brebis d'Aveyron, avocat et graines de courge
-  GUACAMOLE ou HOUMOUS - 9€  
Servi avec des tortillas de maïs
-  VIENS FAIRE TREMPETTE - 12€  
Houmous, guacamole et raïta servis avec des tortillas de maïs
-  MEZZE - petite 13€ / grande 18€  
Petite : houmous, guacamole, tortillas de maïs, boulettes veggies et sauce yaourt à la menthe, salade de saison, bruschetta (1 pièce)  
  
Grande : houmous, guacamole, tortillas de maïs, boulettes veggies et sauce yaourt à la menthe, salade de saison, bruschetta (2 pièces), épi de maïs grillé

## COCKTAILS

MOJITHÉ - 8€  
Rhum français HSE, citron pressé, menthe fraîche, infusion Kodama hibiscus, pomme, orange sanguine, sirop d'hibiscus

GREEN FIZZ - 9€  
Gin parisien Bacae, concombre, ginger ale

TROPIC TONIC - 10€  
Gin parisien Bacae, sirop de grenade, tonic, gingembre pressé, grains de grenade

CROC CAROTTE - 13€  
Vodka française Pyla, carotte et citron pressés, liqueur de framboise

BREAKFAST - 14€  
Vodka française Pyla, café Kawa, granola maison, sucre de canne

---


## BIÈRES

### PRESSIONS

LA FPA - *Brasserie Toussaint, Louveciennes* - **33cl 6€ | 50cl 8€**  
French Pale Ale : la bière française amère et fruitée. Plus locale que jamais

LA BLONDE - *Brasserie Toussaint, Louveciennes* - **33cl 6€ | 50cl 8€**  
Le parfait équilibre entre douceur et amertume

### BOUTEILLES

 LOVE ON THE BEET - *Brasserie Toussaint x NOUS, Louveciennes* - **33cl 6€**  
Il est temps de passer aux choses sérieuses : notre toute première bière brassée à la betterave, gingembre et citron vert. Une explosion de saveurs en bouche !

L'ALTIPLANO - *Loiret* - **33cl 6€**  
Une blonde légère brassée au quinoa. Laissez-vous surprendre par ses notes végétales

# VINS

*Tous nos vins sont français, biologiques ou en biodynamie. Ils sont façonnés avec amour et passion par de petits producteurs magiciens de la vigne.*

## ROUGES

### LIBERTY'NAGES - bouteille 26€

Château de Nages, Vallée du Rhône, non millésimé.

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

### ENTRE DEUX MONDES - verre 7€ | double 13€ | bouteille 33€

Domaine L'Entre deux mondes, Bordeaux, 2011.

Un 100% merlot croquant et velours, un vrai plaisir !

### PIF - verre 8€ | double 15€ | bouteille 38€

Domaine de la Piffaudière, Loire, 2017.

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

## BLANCS

### OSCAR - bouteille 26€

Domaine La Dourbie, Languedoc, 2018.

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

### LES QUATRE - verre 7€ | double 13€ | bouteille 34€

Domaine Les Quatre, Côtes du Rhône Village, 2016.

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

### LE VIN EN POUPE - verre 8€ | double 15€ | bouteille 38€

Domaine Le Clos des Sables, Loire, non millésimé.

Un beau Chenin nature sans aucune adjonction, qui a vinifié à son rythme pendant 15 mois

## LES ROSÉS

### LIBERTY'NAGES - bouteille 26€

Château de Nages, Vallée du Rhône, non millésimé.

Un concert de fraise, de cassis et de groseille au nez, des notes pures et vives en bouche

### AURE - verre 6,50€ | double 12€ | bouteille 30€

Domaine de Ventenac, Pays d'Oc IGP, 2018.

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

## LES BULLES

### SPONTANÉE - verre 10€ | bouteille 46€

Domaine des Hauts Baigneux, Sud-Ouest, 2017.

Des vendanges précoces pour conserver le fruit et la fraîcheur. Une bulle de plaisir !

# L'Heure Joyeuse

De 18h à 20h, du mercredi au dimanche

## EN SOLO - 6€

Verre de vin rouge ou blanc du moment  
OU bière pression 33cl

+

Petit « Viens faire trempette »

## À PLUSIEURS - 25€

Bouteille de vin blanc ou rouge du moment

+

Guacamole OU houmous OU « Viens faire trempette »

# nous

## Aperitivo

 **CORSICAN BROCCIU - 8€**  
And its cloud of peas and mint

 **KALABOKI - 8,5€**  
Corn on the cob roasted with herring butter and Espelette pepper


**TRIO OF CHEESES - 15€**  
With a fig and nut jam and toasted bread

 **GOLDEN VEGETABLES - 8,5€**  
Fried seasonal vegetables with raïta

**BRUSCHETTA - 7€**  
Toasted bread, Tomme de brebis d'Aveyron, pico de gallo and pumpkin seeds

 **GRAVLAX SALMON - 9€**  
Homemade marinated salmon plate, with mint yoghurt sauce

**QUESADILLAS - 10€**  
Tomme de brebis d'Aveyron, avocado and pumpkin seeds

 **GUACAMOLE or HUMMUS - 9€**  
Served with corn tortillas

 **DIPS - 12€**  
Hummus, guacamole & raïta served with corn tortillas

 **MEZZE - small 13€ / large 18€**  
Small : hummus, guacamole, corn tortillas, veggie balls & mint yogurt sauce, seasonal salad, bruschetta (1 piece)

Large : hummus, guacamole, corn tortillas, veggie balls & mint yogurt sauce, seasonal salad, bruschetta (2 pieces), roasted corn on the cob

## COCKTAILS

**MOJITEA - 8€**  
HSE French rum, pressed lemon, fresh mint, Kodama hibiscus, apple & blood orange infusion, hibiscus syrup

**GREEN FIZZ - 9€**  
Parisian gin Bacae, cucumber, ginger ale

**TROPIC TONIC - 10€**  
Parisian Bacae gin, pomegranate syrup, tonic, pressed ginger, pomegranate grains

**CROC CARROT - 13€**  
French vodka Pyla, carrot and pressed lemon, raspberry liqueur

**BREAKFAST - 14€**  
French vodka Pyla, Kawa coffee, homemade granola, cane sugar

---

## 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

♥ **LOVE ON THE BEET - *Brasserie Toussaint x NOUS, Louveciennes* - 33cl 6€**  
Things are getting serious: our first crafted beer with beetroot, ginger and lime. An explosion of flavours in the mouth!

**ALTIPLANO - Loiret - 33cl 6€**  
A light blond brewed with quinoa. Let's be surprised by its vegetal notes!

## WINES

*All our wines are French, organic or biodynamic. They are crafted with love and passion by small producers magicians of the vine.*

### RED

**LIBERTY'NAGES - bottle 26€**  
Château de Nages, Vallée du Rhône

**ENTRE DEUX MONDES - glass 7€ | double 13€ | bottle 33€**  
Domaine L'Entre deux mondes

**PIF - glass 8€ | double 15€ | bottle 38€**  
Domaine de la Piffaudière, Loire, 2017

### BLANCS

**OSCAR - bottle 26€**  
Domaine La Dourbie, Languedoc, 2018

**LES QUATRE - glass 7€ | double 13€ | bottle 34€**  
Domaine Les Quatre, Côtes du Rhône Village, 2016

**LE VIN EN POUPE - glass 8€ | double 15€ | bottle 38€**  
Domaine Le Clos des Sables, Loire

### ROSÉ

**LIBERTY'NAGES - bottle 26€**  
Château de Nages, Vallée du Rhône

**AURE - glass 6,50€ | double 12€ | bottle 30€**  
Domaine de Ventenac, Pays d'Oc IGP, 2018

### SPARKLING

**SPONTANÉE - glass 10€ | bottle 46€**  
Domaine des Hauts Baigneux, Sud-Ouest, 2017

## Happy Hour

6 pm to 8 pm, Wednesday to Sunday

### SOLO - 6€

Red or white wine  
OR draught beer 33cl

+

Small dips

### TO SHARE - 25€

Bottle of white or red wine

+

Guacamole OR hummus OR dips