

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 biologique, fait maison, cuisiné chaque jour par nos chefs avec rigueur, amour et passion. Profitez de cet instant, on s'occupe de vous.

MENUS MIDI

Du lundi au vendredi

PLAT + DESSERT - 19€

TARTINE + SOUPE FROIDE - 13.5€

Tartine avocat oeuf poché
OU Tartine saumon avocat

BRUNCH

FORMULE - 28€

Samedi & dimanche. Détails en page 6



POUR BIEN COMMENCER

À PARTAGER

QUESADILLAS - 10€

Tomme de brebis d'Aveyron, 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 végétales et sauce yaourt à la menthe, salade de saison, râpé de chou-fleur, grenade, amandes grillées & vinaigrette sésame



LES PETITES FAIMS

TOAST AVOCAT FETA - 8,5€

Pain grillé, avocat, feta, oeuf poché

TOAST SAUMON AVOCAT - 9,5€

Pain grillé, saumon gravlax maison, avocat, cream cheese

 NOUPE FROIDE - 7€

Soupe froide aux légumes de saison, selon l'arrivée quotidienne

 PORTION DE FRITES MAISON - 4,5€

 PORTION DE SALADE DE SAISON - 4,5€

Radis Blue Meat, carotte, courgette

POUR LES KIDS

 LE P'TIT BOL - 11€

Poulet OU boulettes d'agneau, 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 thaï, râpé de chou-fleur, grenade, amandes grillées & vinaigrette sésame, salade de saison, houmous, persil plat, graines de sésame et tournesol

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 d'une tortilla de blé, salade verte, pico de Gallo, guacamole, herbes fraîches, oignons confits, sauce Tahina. 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. Sensation fondante garantie !

-  **Nous bol** sauce yaourt à la menthe - 13€
- Nourger** sauce yaourt à la menthe - 14€
- Nourrito** sauce yaourt à la menthe - 13€


LES BOULETTES D'AGNEAU

Agneau français Label Rouge avec une touche d'herbes fraîches, de pignons de pin et de raisins secs

-  **Nous bol** sauce tomate - 14€
- Nourger** sauce bbq - 15€
- Nourrito** sauce tomate - 14€

LE POISSON

Lieu noir issu d'une pêche responsable en eaux françaises (océan Atlantique), grillé à la poêle et accompagné d'une sauce curry maison

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



BOL DU MOIS

-  **LE SPICY BOL** - 13€
Curry rouge de tofu et riz noir, graines de sésame et tournesol, persil plat

SALADES

-  **SALADE AVOCAT FETA** - 13€
Avocat, feta, salade batavia, petits pois, brocoli, sarrasin, herbes fraîches, graines, vinaigrette balsamique
-  **SALADE SAUMON AVOCAT** - 15€
Saumon Label Rouge mariné, riz thaï, brocoli, mesclun, avocat, sauce soja & sésame, coriandre, graines de sésame et tournesol
-  **SALADE SOBA** - 14€
Nouilles soba, chou rouge, carottes râpées, cacahuètes, kimchi de concombre, oeuf poché, sauce asiatique

TARTINES

TARTINE AVOCAT OEUF POCHÉ - 14€

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

TARTINE SAUMON AVOCAT - 14€

Pain 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, 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 de la Tomme de brebis d'Aveyron - 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 - ROUGE COCO - 7€**
Soupe de fraises à la menthe et chantilly au lait de coco

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

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

THÉS & INFUSIONS

CHAÏ - 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. Servie chaude ou froide

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

BOISSONS

COCKTAILS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS MINUTE

L'ANANAS BADASS - 5€
Ananas, chou rouge, pomme, citron

LE BONNE MINE - 6€
Pomme, melon, curcuma, carotte

LE BRANCHÉ - 6€
Pomme, citron, céleri branche, kiwi

100% ORGANIC

THÉS GLACÉS TENSAÏ - 33cl - 4€
Extraits à froid

BIONADES - 33cl - 4€
Limonades citron-bergamotte ou orange-gingembre

LEAMO - 33cl - 4€
Limonade au citron et sirop d'agave

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 - bouteille 26€

Château de Nages, Vallée du Rhône. 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 Doubrie, 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. 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. 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 !

COCKTAILS

PIMMOUSSE - 8,5€

Pimm's, limonade au citron et sirop d'agave, fruits frais

NOUJITO - 9€

Rhum, kiwi et citron pressés, badoit, limonade au citron et sirop d'agave, menthe fraîche

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 !

LA MIEL - Brasserie Toussaint, Louveciennes - 33cl 6€

À la fois ronde et épicée, elle délivre des arômes de céréales et de caramel

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 organic, 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 + COLD SOUP - 13,5€

Avocado & poached egg toast
OR Salmon & avocado toast

BRUNCH

FORMULA - 28€

Saturday & Sunday. See page 6



LET'S START

TO SHARE

QUESADILLAS - 10€

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 cauliflower, pomegranate, toasted almonds & sesame vinaigrette, seasonal salad




STARTERS

AVOCADO & FETA TOAST - 8,5€

Toasted bread, avocado, feta & poached egg

SALMON & AVOCADO TOAST - 9,5€

Toasted bread, homemade gravlax salmon, avocado, cream cheese

 COLD SOUP - 7€
Fresh soup of seasonal vegetables

 HOMEMADE FRIES - 4,5€

 SEASONAL SALAD - 4,5€
Blue Meat Radish, carrot, zucchini

KIDS

 THE LIL' BOWL - 11€
Chicken OR lamb meatballs, 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 rice, grated cauliflower, pomegranate, grilled almonds & sesame vinaigrette, 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, pico de Gallo, guacamole, fresh herbs, candied onions, tahina sauce. With homemade fries or seasonal salad


THE CHICKEN

French boneless thighs « Label Rouge », 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 LAMB MEATBALLS

French « Label Rouge » lamb with a touch of fresh herbs, pine nuts and dried grapes

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

THE FISH




Pollock from responsible fisheries in French waters (Atlantic Ocean), grilled in a pan and served with a homemade curry sauce

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

BOWL OF THE MONTH

-  **THE SPICY BOWL** - 13€
Red tofu curry with black rice, sesame seeds and sunflower, flat parsley

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
-  **SOBA SALAD** - 14€
Soba noodles, red cabbage, grated carrots, peanuts, cucumber kimchi, poached egg, Asian sauce

TOAST

- AVOCADO & FETA** - 14€
Toasted bread, avocado, feta & poached egg. With homemade fries or seasonal salad
- SALMON & AVOCADO** - 14€
Toasted bread, homemade gravlax salmon, avocado, cream cheese. With homemade fries or seasonal salad
- GRILLED CHEESE** - 14€
Toasted bread, organic tomme de brebis d'Aveyron, candied onions, wholegrain mustard, fresh salad. With homemade fries or seasonal salad

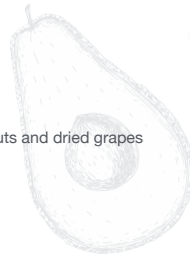
PIMP YOUR MEAL

Add half an avocado - 2€

Add chicken - 3€

Add a poached egg - 2€

Add cheese (Tomme de brebis d'Aveyron) - 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, raspberries coulis, fresh fruits
-  CHEESE CAKE - 7€
Served with an homemade raspberries 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 - RED COCO - 7€
Strawberry soup, mint and coconut whipped cream

HOT DRINKS

COFFEES

- Espresso - 2,5€ Coffee with rice milk - 3,5€
- Long black coffee - 2,5€ Macchiato - 5€

TEAS & INFUSIONS

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. Hot or cold

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

DRINKS

JUICES

DEEP PURPLE - 6€
Pineapple, red cabbage, apple, lemon

GLOWLICIOUS - 6€
Apple, melon, turmeric, carrot

KIWINNER - 6€
Kiwi, apple, lemon, celery

100% ORGANIC

TENSAÏ ICED TEAS - 33cl - 4€
Cold extracted

BIONADES - 33cl - 4€
Lemon-bergamot or orange-ginger organic lemonades

LEAMO - 33cl - 4€
Organic lemon & agave syrup lemonade

SODAS

COCA COLA - 33cl - 3€
COCA COLA ZÉRO - 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 - **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.

COCKTAILS

PIMMOUSSE - 8,5€

Pimm's, lemon and lemonade agave syrup, fresh fruits

NOUJITO - 9€

Rum, squeezed kiwi and lemon, sparkling water, lemon and agave syrup lemonade, fresh mint

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!