

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

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€
Houmous de betterave et haricots rouges. Servi avec des tortillas de maïs

 VIENS FAIRE TREMPETTE - 12€
Guacamole, raïta et houmous de betterave et haricots rouges, servis avec des tortillas de maïs

 MEZZE - petite 13€ / grande 18€
Petite : houmous de betterave et haricots rouges, guacamole, tortillas de maïs, boulettes veggies et sauce yaourt à la menthe, salade de saison, bruschetta (1 pièce)
Grande : houmous de betterave et haricots rouges, 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

Pink Tonic - 10€
Gin parisien Bacae, sirop de grenade, tonic, gingembre pressé, menthe fraîche

Love Bomb - 11€
Vodka française, citron et ananas pressés, sirop de fruit de la passion

Moscow Mule - 12€
Vodka française, ginger ale, sirop de lime

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

CHEESE TRIO - 15€
With a fig and nut jam and toasted bread

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€**
Beetroot and red beans hummus. Served with corn tortillas

 **DIPS - 12€**
Guacamole, raita & beetroot and red beans hummus, served with corn tortillas

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

Large : beetroot and red beans 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

Pink Tonic - 10€
Parisian Bacae gin, pomegranate syrup, tonic, pressed ginger, fresh mint

Love Bomb - 11€
French vodka, lemon and pineapple pressed, passion fruit syrup

Moscow Mule - 12€
French vodka, ginger ale, lime syrup

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