

# nous

## À emporter

### LES MENUS

#### Formule NOMADE

10€

La formule rapide pour les aventuriers de la pause déj'

#### Petite box au choix

Riz thaï, 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

#### Menu HOT BOX

13€

Nos fameux bols en format take away

#### Box au choix 🌱

Voir au dos

+

Soupe du jour

Ou

Dessert au choix

Voir au dos

#### Menu BURGER ou GRILLED CHEESE

15€

Les célèbres sandwiches revisités par Nous

#### Burger 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 BURRITO

15€

Un délice de légumes enveloppés dans une tortilla de blé

#### Burrito 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 BOXES

Riz thaï, salade de saison, poivrons rôtis au four, houmous de haricots rouges et betterave

**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€  
SUMMER BOL

Salade pois chiches, tomates, concombre, persil plat, riz rond demi complet, avocat, salade de fenouil, menthe & vinaigrette sésame, noix de cajou grillées, sauce tahina

#### ACCOMPAGNEMENTS

 **SOUPE FROIDE** - 5€

 **Frites Maison** - 4,5€

 **SALADE DE SAISON** - 4,5€  
Concombre, radis rouge, pois chiches, vinaigrette balsamique

#### BURGERS

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 grillé, tomme de brebis d'Aveyron, 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 de framboises, fruits frais

#### BURRITOS

Tortilla de blé garnie de salade verte, pico de Gallo, guacamole, oignons confits

**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

**TARTE ABRICOT  
PISTACHE** - 4,5€

#### 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, brocoli, mesclun, avocat, sauce soja & sésame, coriandre, graines de sésame et tournesol

**SALADE SOBA** - 12€  
Nouilles soba, chou rouge, carottes râpées, cacahuètes, kimchi de concombre, oeuf poché, sauce asiatique

#### SODAS & EAUX

**COCA COLA / ZÉRO** - 2€

**ORANGINA** - 2€

**ROCHE DES ÉCRINS** - 2€

**BADOIT** - 2€

#### BOISSONS BIO

**BIONADES** - 3€

**THÉS GLACÉS TENSÂÏ** - 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

 = sans gluten

Notre poulet et notre agneau sont d'origine française et Label Rouge. Nos oeufs sont bios et pondus par des poules françaises élevées en plein air. Tous nos fruits et légumes sont bios et de saison.

# nous

## Take away

### MENUS

#### NOMADE menu

10€

The quick formula for lunch break adventurers

##### Small box of your choice

*Rice, seasonal salad, seeds and flat-leaf parsley, choose: Chicken, satay or mint yogurt 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*

#### HOT BOX menu

13€

Our famous bowls to take away

##### Box of your choice

*See on the back*

+

##### Soup of the day

Or

##### Dessert of your choice

*See on the back*

#### BURGER 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€)

#### BURRITO menu

15€

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 BOXES

Rice, roasted bell peppers, cucumber salad, red radish, chickpeas & balsamic vinaigrette, beetroots and kidney beans hummus, parsley, sesame and sunflower 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 SUMMER BOWL

Chickpea salad, tomatoes, cucumber, flat parsley, rice, avocado, fenel salad, mint & sesame vinaigrette, grilled cashew nuts, tahina sauce

#### SIDES

 **COLD SOUP** - 5€

 **HOMEMADE FRIES** - 4,5€

 **SEASONAL SALAD** - 4,5€  
Cucumber, red radish, chickpeas, balsamic vinaigrette

 = 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.

#### BURGERS

A brioche bread with salad, guacamole, caramelized 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€

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

#### BURRITOS

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

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

**LAMB MEATBALLS** - 10€  
TOMATO SAUCE

**CHICKEN** - 10€  
MINT YOGURT SAUCE

Add Tomme de brebis +1,5€

#### SALADS

**AVOCADO & FETA CHEESE SALAD** - 10€ 

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

**SOBA SALAD** - 12€

Soba noodles, red cabbage, grated carrots, peanuts, cucumber kimchi, poached egg, Asian sauce

**SALMON & AVOCADO SALAD** - 13€ 

Marinated salmon « Label Rouge », rice, broccoli, fresh salad, avocado, coriander, soy, 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 fruits and vegetables juices according to arrivals