

# 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 et jours fériés. Détails en page 6

 = sans gluten

## 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€

Houmous de betterave et haricots rouges, Servi avec des tortillas de maïs

 VIENS FAIRE TREMPETTE - 12€

Houmous de betterave et haricots rouges, guacamole et raïta servis avec des tortillas de maïs

 MEZZE - 13€

Houmous de betterave et haricots rouges, guacamole, tortillas de maïs, boulettes veggies et sauce yaourt à la menthe, salade de saison, poivrons rôtis au four

---

### 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'arrivage quotidien

 PORTION DE FRITES MAISON - 4,5€

 PORTION DE SALADE DE SAISON - 4,5€

Concombre, radis rouge, pois chiches, vinaigrette balsamique

---

## 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 BOLS

Nos bols inspirés des bentos japonais. Composés de riz thaï, poivrons rôtis au four, salade de concombre, radis rouge, pois chiches & vinaigrette balsamique, houmous de betterave et haricots rouges, persil plat, graines de sésame et tournesol

## BURGERS

Amoureux de pain brioché : fermez les yeux et savourez nos burgers. Composés de salade, guacamole et oignons confits. Accompagnements : frites maison et/ou salade

## BURRITOS

Les burritos les plus frais et les plus dérouants. Composés d'une tortilla de blé, salade verte, pico de Gallo, guacamole, herbes fraîches, oignons confits, sauce Tahina. Accompagnements : frites maison et/ou salade

---

## LE POULET

Cuisse désossée Label Rouge française, plus tendre que jamais

 **Bol** sauce satay ou yaourt à la menthe - 13€

**Burger** sauce bbq - 14€

**Burrito** 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 !

 **Bol** sauce yaourt à la menthe - 13€

**Burger** sauce yaourt à la menthe - 14€

**Burrito** 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

 **Bol** sauce tomate - 14€

**Burger** sauce bbq - 15€

**Burrito** 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

 **Bol** sauce curry - 14,5€

**Burger** sauce curry - 15€

**Burrito** sauce curry - 14,5€

# BOL DU MOIS

 **SUMMER BOWL** - 13€

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

---

## 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

**TARTINE SAUMON AVOCAT** - 14€

Pain grillé, saumon gravelax maison, avocat, cream cheese. Accompagnements : frites maison et/ou salade

**GRILLED CHEESE** - 14€

Pain grillé, tomme de brebis d'Aveyron, oignons confits, moutarde à l'ancienne, mesclun. Accompagnements : frites maison et/ou salade

---

## 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€

## BOISSONS

### JUS FRAIS PRESSÉS MINUTE

LE GÉANT VERT - 5€

Pomme, citron, concombre, menthe

L'AMOUR DE VACANCES - 6€

Pastèque, pomme, menthe, citron

LE MÈRE-GRAND - 6€

Rhubarbe, pomme, carotte

LE COUP D'FOUET - 6€

Betterave, pomme, gingembre, citron

---

### 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€

## DESSERTS

 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€

Chocolat-noisette

 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 de vanille de Madagascar et graines de chanvre bio, nappées de caramel au beurre salé maison

 DESSERT DU MOIS - TARTE ABRICOT PISTACHE - 7€

---

## BOISSONS CHAUDES

### CAFÉS

Expresso - 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

# NOUS

## 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

---

## COCKTAILS

PIMMOUSSE - **8,5€**  
Pimm's, limonade au citron et sirop d'agave, pomme, melon, myrtille

NOUJITO - **9€**  
Rhum, kiwi et citron pressés, badoit, limonade au citron et sirop d'agave, menthe fraîche

## 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 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. 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 !

# nous

We are happy to welcome you at Nous. Sit down and discover our food, seasoned with the memories of our travels and a pinch of Mediterranean. We select only the best products through the seasons. Everything is organic homemade in our kitchen prepared everyday by our cooks with love and passion. We'll take good care of you. Enjoy!

## LUNCH MENU

Monday to Friday

MAIN + DESSERT - 19€

TOAST + COLD SOUP - 13,5€

Avocado & poached egg toast  
OR Salmon & avocado toast

---

## BRUNCH

MENU - 28€

Saturday, sunday & holidays. See page 6

 = gluten free

## LET'S START

### TO SHARE

QUESADILLAS - 10€

Tomme de brebis d'Aveyron, avocado & pumpkin seeds

 GUACAMOLE - 9€

Served with corn tortillas

 HUMMUS - 9€

Beetroot and kidney beans hummus, served with corn tortillas

 DIPS - 12€

Guacamole, raïta & beetroot and kidney beans hummus, served with corn tortillas

 MEZZE - 13€

Beetroot and kidney beans hummus, guacamole, corn tortillas, veggie balls & mint yogurt sauce, roasted bell peppers, seasonal salad

---

### STARTERS

AVOCADO & FETA CHEESE TOAST - 8,5€

Toasted bread, avocado, feta cheese & 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€

Cucumber, red radish, chickpeas, balsamic vinaigrette

---

## 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 BOWLS

Inspired by Japanese bentos. With rice, roasted bell peppers, cucumber salad, red radish, chickpeas & balsamic vinaigrette, beetroot and kidney beans hummus, parsley, sesame and sunflower seeds

### BURGERS

Brioche bread lovers: close your eyes and enjoy our burgers. Composed of salad, guacamole & caramelized onions. With homemade fries or seasonal salad


### BURRITOS

The freshest burrito composed of a wheat tortilla with salad, pico de Gallo, guacamole, fresh herbs, caramelized 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€
- Burger** *bbq sauce* - 14€
- Burrito** *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€
- Burger** *mint yogurt sauce* - 14€
- Burrito** *mint yogurt sauce* - 13€

## THE LAMB MEATBALLS

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


-  **Nous bowl** *tomato sauce* - 14€
- Burger** *bbq sauce* - 15€
- Burrito** *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€
- Burger** *curry sauce* - 15€
- Burrito** *curry sauce* - 14,5€

## BOWL OF THE MONTH

-  **THE SUMMER BOWL** - 13€  
Chickpea salad, tomatoes, cucumber, parsley, rice, avocado, fennel salad, mint & sesame vinaigrette, grilled cashew nuts, tahina sauce
- 

## SALADS

-  **AVOCADO & FETA CHEESE SALAD** - 13€  
Avocado, feta cheese, 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, soy, sesame & vinegar sauce, sunflower and sesame seeds

### SOBA SALAD - 14€

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

---

## TOASTS

### AVOCADO & FETA CHEESE - 14€

Toasted bread, avocado, feta cheese & 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, caramelized onions, wholegrain mustard, fresh salad. With homemade fries or seasonal salad

---

## PIMP YOUR MEAL

Add half an avocado - 2€

Add a poached egg - 2€

Add chicken - 3€

Add cheese (Tomme de brebis d'Aveyron) - 2€

## DRINKS

### JUICES

FRESH AS A CUCUMBER - 5€  
Cucumber, apple, lemon, fresh mint

SUMMER LOVE - 6€  
Watermelon, apple, fresh mint, lemon

GRANDMA'S - 6€  
Rhubarb, apple, carrot

BOOST - 6€  
Beetroot, apple, ginger, lemon

---

### 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€

## 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, raspberry coulis, fresh fruits

 CHEESECAKE - 7€  
Hazelnut & chocolate

 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 - APRICOT PISTACHIO PIE - 7€

---

## HOT DRINKS

### COFFEES

Espresso - 2,5€                      Coffee with rice milk - 3,5€                      Cappuccino - 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

# nous

## 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!

---

## 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

## 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.

### WHITE

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.