

nous

À emporter

LES MENUS

Formule NOMADE

10€

La formule rapide pour les aventuriers de la pause déj'

Petit bol au choix

Riz long grain, 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 tahina

+

Dessert au choix

Blondie
Fondant chocolat caramel
Yaourt grec, granola et fruits frais

+

Soupe du jour

Menu BOX

13€

Notre fameux bol en format take away

Bol au choix

Voir au dos

Ou

Salade avocat feta

Voir au dos

+

Soupe du jour

Ou

Dessert au choix

Voir au dos

Menu BURGER

15€

Le burger revisité par Nous

Burger au choix

Voir au dos

+

Frites maison

+0,5€
Frites de patate douce

Ou

Salade de saison

Ou

Soupe du jour

+

Boisson soft

Voir au dos

Ou

Jus pressé minute (+2€)

Menu BURRITO / PITA

15€

Les sandwichs qui vous font voyager

Burrito ou Pita

Voir au dos

+

Frites maison

+0,5€
Frites de patate douce

Ou

Salade de saison

Ou

Soupe du jour

+

Boisson soft

Voir au dos

Ou

Jus pressé minute (+2€)

nous

À emporter

À LA CARTE

BOLS

Riz long grain, salade de saison, curry épinards et pois chiches, persil plat, graines de sésame et tournesol

BOULETTES VEGGIES - 9€
SAUCE YAOURT À LA MENTHE

BOULETTES D'AGNEAU - 10€
SAUCE TAHINA

POULET - 10€
SAUCE YAOURT À LA MENTHE

POULET - 10€
SAUCE SATAY

BOL DU MOIS - 12€
DAHL DE LENTILLES CORAIL, QUINOA, PATATES DOUCE RÔTIES AU FOUR, POIS CHICHES AUX ÉPICES CROUSTILLANTS, SAUCE TAHINA

BURGERS

BURGER POULET CRISPY - 11€
Bun brioché bio, poulet buttermilk, panure maison, pickles carotte et oignon rouge, mesclun, sauce mayonnaise

BURGER GALETTE PATATE DOUCE - 10,5€
Bun brioché bio, galette patate douce - pomme de terre, guacamole, pickles carotte et oignon rouge, sauce mayonnaise, mesclun

Ajoutez du fromage +1,5€ (Cheddar ou Tome de Brebis)

BURRITO & PITA

BURRITO PULLED CHICKEN - 10€
Poulet effiloché cuit à basse température, concombre, guacamole, sauce chimichurri, menthe.

PITA AUX BOULETTES D'AGNEAU - 10,5€
Boulettes d'agneau aux herbes et épices, persil plat, coriandre, salade verte, oignon rouge, sauce tahina

SALADES

SALADE AVOCAT FETA - 11€
Avocat, feta, salade batavia, petits pois, brocoli, sarrasin, herbes fraîches, graines, vinaigrette

SALADE SAUMON AVOCAT - 13€
Saumon Label Rouge mariné, riz thaï, brocoli, mesclun, avocat, sauce soja & sésame, coriandre, graines de sésame et tournesol

ACCOMPAGNEMENTS

 **FRITES MAISON - 4,5€**

 **FRITES PATATES DOUCES - 5€**

 **SALADE DE SAISON - 4,5€**
Chou rouge, raisins secs, menthe

 **SOUPE DU JOUR - 4,5€**
Voir ardoise

DESSERTS

 **FONDANT CHOCO CAMEL - 4,5€**
Chocolat et caramel beurre salé

 **CHIA PUDDING - 5€**
Graines de chia, lait de coco et lait de riz, coulis de framboises, fruits frais

 **BLONDIE - 4,5€**
Brownie au beurre de cacahuète et aux pépites de chocolat

GRANOLA - 4,5€
Yaourt grec, granola maison, miel, fruits frais

SODAS & EAUX

COCA COLA / ZÉRO - 2€

ROCHE DES ÉCRINS - 2€

BADOIT - 2€

BOISSONS BIO

THÉS GLACÉS TENSAÏ - 3€
Thé noir gingembre ou thé blanc myrtille

LIMONADES LEAMO - 3€
Citron et sirop d'agave, thé vert gingembre ou thé noir pêche

JUS DU MOIS

DOUCE FRANCE - 6€

Orange sanguine-pomme-patate douce-curcuma

MA NANA - 6€

Ananas-concombre-gingembre-pomme

LES JOUES ROUGES - 6€

Chou rouge-citron-carotte-pomme

 = sans gluten

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

nous

Take away

MENUS

NOMADE menu

10€

The quick menu for
lunch break adventurers

Small bowl of your choice

Rice, seasonal salad,
seeds and parsley, choose:
Chicken, satay OR mint yoghurt sauce
Veggie balls, mint yoghurt sauce
Lamb meatballs, tahina sauce

+

Dessert of your choice

Blondie
Chocolate & caramel fondant
Greek yoghurt, granola & fresh fruits

+

Soup of the day

BOX menu

13€

Our famous bowls to
take-away

Bowl of your choice

See on the back

Or

Avocado & feta salad

See on the back

+

Soup of the day

Or

Dessert of your choice

See on the back

BURGER menu

15€

The Nous' style burger

Burger of your choice

See on the back

+

Homemade fries

+0,5€
Sweet Potato
Fries

Or

Seasonal salad

Or

Soup of the day

+

Soft drink

See on the back

Or

Fresh juice in minute (+2€)

BURRITO& PITA

15€

Sandwich that makes you travel

Burrito or Pita

See on the back

+

Homemade fries

+0,5€
Sweet Potato
Fries

Or

Seasonal salad

Or

Soup of the day

+

Soft drink

See on the back

Or

Fresh juice in minute (+2€)

nous

Take away

À LA CARTE

BOWLS

Rice, seasonal salad, spinach and chickpeas curry, parsley, sesame and sunflower seeds

VEGGIE BALLS - 9€
MINT YOGURT SAUCE

LAMB MEATBALLS - 10€
TAHINA SAUCE

CHICKEN - 10€
MINT YOGURT SAUCE

CHICKEN - 10€ 
SATAY SAUCE

MONTH'S SPECIAL - 12€
RED LENTILLES DAHL, QUINOA,
ROASTED SWEET POTATOES, SPICY
CRISPY CHICKPEAS, TAHINA SAUCE

SIDES

 **HOMEMADE FRIES** - 4,5€

 **SWEET POTATOES FRIES** - 5€

 **SEASONAL SALAD** - 4,5€
Green lentils, grated carrots, squash seeds
and balsamic vinaigrette

 **SOUP OF THE DAY** - 4,5€

BURGERS

CRISPY CHICKEN BURGER - 11€ 
Organic bun, buttermilk chicken, homemade
breading, carrot and red onion pickles green
leaves, mayonnaise sauce

BURGER GALETTE PATATE DOUCE - 10,5€
Organic bun, potatoes & sweet potatoes
pancake, guacamole, carrot & red onion
pickles, mayonnaise sauce, green leaves

Add cheese +1,5€
(Cheddar or Tomme de brebis)

BURRITO & PITA

PULLED CHICKEN BURRITO - 10€
Pulled chicken, cucumber, guacamole, chimichurri
sauce, fresh mint


LAMB MEATBALLS PITA - 10,5€ 
Lamb meatballs with herbs and spices, parsley,
coriander, green lettuce, red onion, tahina sauce

SALADS

AVOCADO & FETA SALAD - 11€ 
Avocado, feta cheese, fresh salad, green peas, broccoli,
buckwheat, fresh herbs, seeds, vinaigrette

SALMON & AVOCADO SALAD - 13€
Marinated « Label Rouge » salmon, rice, broccoli, fresh
salad, avocado, coriander,
soy sesame & vinegar sauce, sunflower
and sesame seeds

DESSERTS

 **CHOCOLATE & CARAMEL
FONDANT** - 4,5€
With homemade salted caramel

 **CHIA PUDDING** - 5€
Chia seeds, rice & coconut milk,
raspberry coulis, fresh fruits

 **BLONDIE** - 4,5€ 
Peanut butter and chocolate
chips brownie

GRANOLA - 4,5€
Greek yogurt, homemade granola,
honey, fresh fruits

SOFT & WATERS

COCA COLA / ZÉRO - 2€

ROCHE DES ÉCRINS - 2€

BADOIT - 2€

ORGANIC DRINKS

BIONADE - 3€

TENSAÏ ICED TEAS - 3€

LEAMO LEMONADES - 3€

JUICES OF THE MONTH

SWEET FRANCE - 6€

Blood orange, apple, sweet potatoes, turmeric

MA NANA - 6€

Pineapple, cucumber, apple, ginger

RED CHEEKS - 6€ 

Red cabbage, lemon, carrot, apple

 = 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.