

nous

PETIT DÉJEUNER Du lundi au dimanche, de 10h à 12h

GRANOLA <i>Yaourt grec, granola maison, miel, fruits frais de saison</i>	6€
TARTINES GRILLÉES <i>Pain de campagne grillé de La Pointe du Grouin, accompagné de beurre Échiré et confiture de figues et noix</i>	5€
TOAST AVOCAT FETA OEUF POCHÉ <i>Pain de campagne grillé, avocat, feta, oeuf poché</i>	8,5€
TOAST SAUMON GRAVLAX AVOCAT <i>Pain de campagne grillé, saumon gravlax maison, avocat, cream cheese</i>	9,5€
BLONDIE <i>Brownie au beurre de cacahuète et pépites de chocolat</i>	 5€
FONDANT CHOCOLAT CARAMEL <i>Accompagné de caramel au beurre salé</i>	 5€
CHEESECAKE <i>Citron & framboise</i>	8€
CHIA PUDDING <i>Graines de chia, lait de coco et lait de riz, coulis de framboises, fruits frais de saison</i>	 7€
GOOD MORNING BOWL <i>Dahl de lentilles corail, quinoa, grenade, patates douces rôties au four, noisettes grillées</i>	 10€

♥ BRUNCH

Du lundi au dimanche, 10h - 16h à Oberkampff, Valmy et
Jeûneurs
Week-ends et jours fériés, 12h - 15h à Châteaudun et
Paradis

29€

BOISSON CHAUDE

À la carte

*+ Coupe de pétillant
naturel - 6€*

JUS PRESSÉ MINUTE

À la carte

GRANOLA

Yaourt grec, granola maison, miel, ananas, pomme, raisin blanc

TARTINE AU CHOIX

AVOCAT OEUF POCHÉ

Pain de campagne grillé, avocat, oeuf poché, feta

SAUMON AVOCAT

Pain de campagne grillé, saumon gravlax Label Rouge, avocat, cream cheese

GOOD MORNING BOWL

Tortilla de pomme de terre et de céleri rave, raïta, salade de carotte et pois
chiche, fondue de poireau, curry et lait de coco

DESSERT AU CHOIX

Blondie

Chia pudding

Cheesecake

Mousse chocolat et noisettes grillées

Fondant chocolat caramel

Glace vanille Glazed

JUICES OF THE MONTH

NINJA TURTLE - 6€

Kale, cucumber, fennel, apple, parsley

QUI A VOLÉ L'ORANGE ? - 6€

Pomelo, apple, carrot, curcuma

♥ MTGGA MAKE THE GREEN GREEN AGAIN - 6€

Pineapple, kiwi, cucumber, ginger

THÉS & INFUSIONS

KODAMA
ALCHIMISTES INFUSEURS

CARTES SUR TABLE 5€

Thé noir, fleur d'oranger

LA PART DES ANGES 5€

Thé blanc, amandes, mais soufflé

LA VIE À PLEINE DENTS 5€

Rooibos, pomme, épices douces

DES LENDEMAINS QUI CHANTENT 5€

Infusion menthe, réglisse, écorces de citron

DU BOUT DES LÈVRES 5€

Infusion hibiscus, ananas, poivre rose

♥ INFUSION DETOX MAISON 5€

Citron, gingembre, curcuma, miel

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO 2,5€

MACCHIATO 5€

CAFÉ FRAPPÉ 4€

ALLONGÉ 2,5€

CAPPUCCINO 5€

DÉCA 2,5€

NOISETTE 3,5€

CHOCOLAT CHAUD 5,5€

Nous avons sélectionné le meilleur pour vous : toutes nos viandes sont françaises et Label Rouge, nos fruits, légumes, oeufs, céréales et graines sont issus de l'agriculture biologique.

 = nos coups de coeur

 = 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.

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 cette matinée, on s'occupe de vous.

 = 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.

nousrestaurant.fr •  @nousrestaurant

Nos adresses à Paris : Oberkampf • Jeûneurs • Valmy • Châteaudun • Paradis



BREAKFAST Monday to Sunday, 10am to 12pm

GRANOLA Greek yogurt, homemade granola, honey, fresh seasonal fruits	6€
TOASTS Toasted slices of bread with Échiré butter and fig & nut jam	5€
AVOCADO & FETA CHEESE TOAST Toasted bread, avocado, feta cheese & poached egg	8,5€
SALMON & AVOCADO TOAST Toasted bread, homemade gravlax salmon, avocado, cream cheese	9,5€
BLONDIE Peanut butter and chocolate chips brownie	5€
CHOCOLATE & CARAMEL FONDANT With salted caramel	5€
CHEESECAKE Lemon & raspberry	8€
CHIA PUDDING <i>Chia seeds, rice & coconut milk, raspberry coulis, fresh seasonal fruits</i>	7€
GOOD MORNING BOWL Quinoa, red lentils dahl, pomegranate, roasted sweet potatoes, roasted hazelnuts	10€

♥ BRUNCH

Monday to Sunday, 10am - 4pm at Oberkampf, Valmy & Jeûneurs
Weekends & public holidays, 12pm - 3pm at Châteaudun & Paradis

29€

HOT DRINK

Choose from the menu

+ Glass of natural sparkling wine 6€

FRESH JUICE IN MINUTE

Choose from the menu

GRANOLA

Greek yogurt, homemade granola, honey, fresh seasonal fruits

TOAST OF YOUR CHOICE

AVOCADO & POACHED EGG

Toasted bread, avocado, feta cheese & poached egg

SALMON & AVOCADO

Toasted bread, homemade gravlax salmon, avocado, cream cheese

GOOD MORNING BOWL

Potatoes and celeriac tortilla, raïta, carrot and chickpea salad, curry and coconut leek sauce, sesame and sunflower seeds & parsley

DESSERT OF YOUR CHOICE

Blondie

Chocolate mousse

Chia pudding

Chocolate & caramel fondant

Cheesecake

Vanilla ice cream

JUICES OF THE MONTH

NINJA TURTLE - 6€

Kale, cucumber, fennel, apple, parsley

QUI A VOLÉ L'ORANGE ? - 6€

Pomelo, apple, carrot, curcuma

♥ MTGGA MAKE THE GREEN GREEN AGAIN - 6€

Pineapple, kiwi, cucumber, ginger

TEAS & INFUSIONS

KODAMA
ALCHIMISTES INFUSEURS

CARTES SUR TABLE 5€

Black tea, orange blossom

♥ HOMEMADE DETOX INFUSION 5 €

Lemon, ginger, turmeric, honey

TOUS LES CHEMINS 5€

Jasmine green tea, basil, lemongrass

LA VIE À PLEINE DENTS 5€

Rooibos, apple, sweet spices

DES LENDEMAINS QUI CHANTENT 5€

Mint licorice and lemon peels infusion

DU BOUT DES LÈVRES 5€

Hibiscus, apple and blood orange infusion

HOT DRINKS

ESPRESSO 2,5€

MACCHIATO 5€

ICED COFFEE 4€

LONG 2,5€

CAPPUCCINO 5€

DECAF 2,5€

COFFEE & MILK 3,5€ ♥ HOT CHOCOLATE 5,5€

We select only the best organic products through the seasons. Everything is homemade in our kitchen and prepared everyday by our cooks with love and passion. We'll take good care of you. Enjoy this morning!

 = gluten free

 = our best recipes

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.