

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.

nousrestaurant.fr •  [@nousrestaurant](https://www.instagram.com/nousrestaurant)

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

NOUVEAUTÉS

À tester !

♥ SAUMON GRILLÉ SAUCE CHIMICHURRI - 18,5€

Saumon label rouge à la plancha, sauce chimichurri, purée de patate douce, potiron, pomme de terre, mesclun

♥ PULLED CHICKEN CUIT À BASSE TEMPÉRATURE - 17,5€

Effiloché de poulet label rouge cuit à basse température dans sa sauce barbecue, purée patate douce, potiron, pomme de terre, guacamole, pistache, mesclun

TARTARE DE SAUMON, ANANAS & AVOCAT - 19€

Tartare de saumon, avocat, ananas, coriandre & sésame, frites de patate douce, salade de chou rouge, raisin, menthe

RECETTE DU MOIS

BOL PROTÉINÉ - 14€

Tortilla de pomme de terre et céleri rave, raita, fondue de poireaux coco curry, salade de carotte et pois chiche, vinaigrette, graines de sésame et tournesol, persil plat

DESSERT DU MOIS

♥ CHOCO DINGO - 7€

Mousse au chocolat et noisettes grillées

JUS DU MOIS

TORTUE NINJA - 6€

Kale, concombre, fenouil, pomme, persil plat

QUI A VOLÉ L'ORANGE - 6€

Pomelo, pomme, carotte, curcuma

♥ MTGGA MAKE THE GREEN GREEN AGAIN - 6€

Ananas, kiwi, concombre, gingembre

FORMULES MIDI

BOL + DESSERT - 17,5€

Du lundi au vendredi, midi uniquement. Bol et dessert au choix

TARTINE + SOUPE - 14€

Du lundi au vendredi, midi uniquement. Tartines au choix

BRUNCH - 29€

Du lundi au dimanche. Détails en page 7

PETITES FAIMS

TOAST AVOCAT FETA

Pain de campagne grillé, avocat, feta, oeuf poché

8,5€

TOAST SAUMON AVOCAT

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

9,5€

SOUPE DU JOUR

 4,5€

PORTION DE FRITES

 5€

PORTION DE FRITES PATATE DOUCE

 6€

PORTION DE SALADE DE SAISON

Chou rouge, raisins secs, menthe, graine de courge

 5€

POUR LES KIDS

LE P'TIT BOL

Poulet OU boulettes d'agneau, sauce tahina, accompagnés de riz OU frites

 11€

BOLS

BOL AU POULET RÔTI

sauce yaourt à la menthe OU satay

♥ 14€

BOL AUX BOULETTES VEGGIES

sauce yaourt à la menthe

13€

BOL AUX BOULETTES D'AGNEAU

sauce tahina

14€

Riz long grain, salade de chou rouge, raisins secs et menthe, curry épinards et pois chiches, houmous de patate douce, persil plat, graines de sésame et tournesol

Ajoutez un demi avocat +2€

BURRITO & PITA

BURRITO PULLED CHICKEN

Poulet effiloché cuit à basse température, concombre, guacamole, sauce chimichurri, menthe.

Accompagné de frites maison et/ou salade verte

À tester !

♥ 14€

Optez pour des frites de patate douce +1€

PITA AUX BOULETTES D'AGNEAU

Boulettes d'agneau aux herbes et épices, persil plat, coriandre, salade verte, oignon rouge, sauce tahina

Accompagné de frites maison et/ou salade verte

14,5€

Optez pour des frites de patate douce +1€

Ajoutez un demi avocat +2€

BURGERS

BURGER POULET CRISPY

Bun brioché bio, poulet buttermilk, panure maison, pickles carotte et oignon rouge, mesclun, sauce mayonnaise

Accompagné de frites maison et/ou salade verte

À tester !

♥ 16€

Optez pour des frites de patate douce +1€

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

BURGER GALETTE PATATE DOUCE VEGGIE

15€

*Bun brioché bio, galette patate douce - pomme de terre, guacamole, pickles carotte et oignon rouge, sauce mayonnaise, mesclun
Accompagné de frites maison et/ou salade verte*

Optez pour des frites de patate douce +1€

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

BUN SAUMON AVOCAT OEUF POCHÉ

♥ 16,5€

*Pain brioché, saumon gravlax, avocat, cream cheese, mesclun, citron, oeuf poché.
Accompagné de frites maison et/ou salade verte*

Optez pour des frites de patate douce +1€

SALADES

SALADE AVOCAT FETA

🌱 14€

Avocat, feta, salade batavia, petits pois, brocoli, sarrasin, herbes fraîches, graines, vinaigrette

Ajoutez un oeuf poché bio +2€

SALADE SAUMON AVOCAT

🌱 ♥ 16€

Saumon Label Rouge mariné, riz thaï, brocoli, mesclun, avocat, sauce soja et sésame, coriandre, graines de sésame et tournesol

Ajoutez un oeuf poché bio +2€

TARTINES

TARTINE AVOCAT OEUF POCHÉ

14€

*Pain de campagne grillé, oeuf poché, double avocat, feta
Accompagnée de frites maison et/ou salade verte*

Optez pour des frites de patate douce +1€

TARTINE SAUMON AVOCAT

*Pain de campagne grillé, saumon gravlax Label Rouge, avocat, cream cheese.
Accompagnée de frites maison et/ou salade verte*

♥ 15€

Optez pour des frites de patate douce +1€

Ajoutez un oeuf poché bio +2€

PERSONNALISEZ VOTRE PLAT

Ajoutez un demi avocat - 2€

Ajoutez un oeuf poché - 2€

Ajoutez du poulet - 3€

Ajoutez du fromage - 1,50€
(Cheddar ou Tomme de brebis d'Aveyron)

DESSERTS

GRANOLA

Yaourt grec, granola maison, miel, fruits frais de saison

6€

GLACE VANILLE GLAZED

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

🌱 7€

CHIA PUDDING

Graines de chia, lait de coco et lait de riz, coulis de framboises, fruits frais de saison

🌱 ♥ 7€

BLONDIE

Brownie au beurre de cacahuète et pépites de chocolat, boule de glace vanille Glazed

🌱 ♥ 7,5€

CHEESECAKE

Cheesecake au citron avec une gelée aux framboises

8€

FONDANT CHOCOLAT CARAMEL

Caramel au beurre salé et boule de glace vanille Glazed

🌱 ♥ 8€

Le Blondie c'est la vie

BOISSONS FRAÎCHES

SOFTS

THÉS GLACÉS TENSAÏ 33cl 4€

Thé noir gingembre

Thé blanc myrtille

LIMONADES LEAMO 33cl 4€

Citron et sirop d'agave

Thé vert gingembre

Thé noir pêche

COCA COLA / ZERO 33cl 3€

EAUX

ROCHE DES ÉCRINS 50cl 3€

EVIAN 1L 6€

BADOIT 50cl 3€

BADOIT 1L 6€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

EXPRESSO 2,5€

DÉCA 2,5€

ALLONGÉ 2,5 €

NOISETTE 3,5€

FRAPPÉ -4€

CAPPUCINO - 5€

MACCHIATO - 5€

♥ CHOCOLAT CHAUD 5,5€

Sirop de chocolat maison

THÉS & INFUSIONS



CARTES SUR TABLE 5€

Thé noir, fleur d'oranger

LA PART DES ANGES 5€

Thé blanc, amandes, maïs 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

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

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 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!

nousrestaurant.fr •  @nousrestaurant

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



NEW THIS MONTH

♥ GRILLED SALMON CHIMICHURRI SAUCE - 18,5€

Plancha style label rouge salmon, chimichurri sauce, sweet potato, butternut and potatoes purée, green leaves

♥ PULLED CHICKEN BAKED AT LOW TEMPERATURE - 17,5€

Pulled chicken cooked in his bbq sauce, sweet potato, butternut and potatoes purée, green leaves

SALMON, AVOCADO & PINEAPPLE TARTARE - 19€

Salmon, avocado & pineapple tartare, coriander & sesame, sweet potatoes fries, red cabbage salad

RECIPE OF THE MONTH

PROTEIN BOWL - 14€

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

DESSERT OF THE MONTH

♥ CHOCO DINGO - 7€

Chocolate mousse with roasted hazelnut

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

LUNCH MENUS

BOWL + DESSERT - 17,5€

Monday to Friday at lunch only. Bowl and dessert of your choice

TOAST + SOUP - 14€

Monday to Friday at lunch only. Toasts of your choice

BRUNCH - 29€

Monday to Sunday, 10am to 4pm. See page 7

STARTERS

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€

SOUP OF THE DAY

 4,5€

HOMEMADE FRENCH FRIES

 5€

HOMEMADE SWEET POTATOES FRIES

 6€

SEASONAL SALAD

Red cabbage, raisins and fresh mint

 5€

KIDS

THE LIL' BOWL

Lamb meatballs OR chicken, tomato sauce, with wholegrain rice OR homemade fries

 11€

BOWLS

CHICKEN BOWL

mint yogurt sauce OR satay sauce

♥ 14€

VEGGIE BALLS BOWL

mint yogurt sauce

13€

LAMB MEATBALLS BOWL

tahina sauce

14€

Rice, red cabbage raisins & mint salad, spinach and chickpeas curry, sweet potatoes hummus, parsley, sesame and sunflower seeds

Add half avocado +2€

BURRITO & PITA

PULLED CHICKEN BURRITO

*Pulled chicken, cucumber, guacamole, chimichurri sauce, fresh mint
Served with homemade fries &/or seasonal salad*

A must try!

♥ 14€

Change for sweet potatoes fries +1€

LAMB MEATBALLS PITA

Lamb meatballs with herbs and spices, parsley, coriander, green lettuce, red onion, tahina sauce

Served with homemade fries &/or seasonal salad

14,5€

Change for sweet potatoes fries +1€

Add half avocado +2€

BURGERS

CRISPY CHICKEN BURGER

Organic bun, buttermilk chicken, homemade breading, carrot and red onion pickles green leaves, mayonnaise sauce

Served with homemade fries &/or seasonal salad

A must try!

♥ 16€

Change for sweet potatoes fries +1€

Add cheese +1,5€ (Cheddar or Tome de Brebis)

BURGER GALETTE PATATE DOUCE VEGGIE

15€

*Organic bun, potatoes & sweet potatoes pancake, guacamole, carrot & red onion pickles, mayonnaise sauce, green leaves
Served with homemade fries &/or seasonal salad*

Change for sweet potatoes fries +1€

Add cheese +1,5€ (Cheddar or Tome de Brebis)

SALMON AVOCADO AND POACHED EGG BUN

♥ 16,5€

*Brioche bun, gravlax salmon, avocado, cream cheese, fresh salad, lemon, poached egg.
Served with homemade fries &/or seasonal salad*

Change for sweet potatoes fries +1€

SALADS

AVOCADO & FETA CHEESE SALAD

🌱 14€

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

Add an organic poached egg +2€

SALMON & AVOCADO SALAD

🌱 ♥ 16€

Marinated « Label Rouge » salmon, rice, broccoli, fresh salad, avocado, coriander, soy sesame & vinegar sauce, sunflower and sesame seeds

Add an organic poached egg +2€

TOASTS

AVOCADO & FETA CHEESE

14€

*Toasted bread, avocado, feta cheese & poached egg.
Served with homemade fries &/or seasonal salad*

Change for sweet potatoes fries +1€

SALMON & AVOCADO

Toasted bread, homemade gravlax salmon, avocado, cream cheese.
With homemade fries &/or seasonal salad

♥ 15€

Add an organic poached egg +2€

Change for sweet potatoes fries +1€

PIMP YOUR MEAL

Add half an avocado - 2€

Add chicken - 3€

Add a poached egg - 2€

Add cheese - 1,50€
(Cheddar or Tomme de brebis d'Aveyron)

DESSERTS

GRANOLA

Greek yogurt, homemade granola, honey, fresh seasonal fruits

6€

VANILLA ICE CREAM

2 scoops of the ice cream « Smoke on the Water » from Glazed: Madagascar vanilla pod and organic hemp seeds, topped with homemade salted caramel

🌿♥ 7€

CHIA PUDDING

Chia seeds, rice & coconut milk, raspberry coulis, fresh seasonal fruits

🌿♥ 7€

BLONDIE

Peanut butter and chocolate chips brownie, with a scoop of vanilla ice cream from Glazed

🌿♥ 7,5€

CHEESECAKE

Lemon & raspberry

8€

CHOCOLATE & CARAMEL FONDANT

Homemade salted caramel, with a scoop of vanilla ice cream from Glazed

🌿♥ 8€

Blondie is my love

COLD DRINKS

SOFTS

TENSAÏ ICED TEAS 33cl 4€

*Black tea and ginger
White tea and blueberries*

LEAMO LEMONADES 33cl 4€

*Lemon & agave syrup
Green tea and ginger
Black tea and peach*

COCA COLA / ZERO 33cl 3€

WATERS

ROCHE DES ÉCRINS 50cl 3€

EVIAN 1L 6€
Still

BADOIT 50cl 3€

BADOIT 1L 6€
Sparkling

HOT DRINKS

COFFEES

EXPRESSO 2,5€

DÉCAF 2,5€

LONG COFFEE 2,5 €

COFFEE & MILK 3,5€

ICED COFFEE -4€

CAPPUCINO - 5€

MACCHIATO - 5€

♥ HOT CHOCOLATE 5,5€
Homemade syrup

TEAS & INFUSIONS

KODAMA
ALCHIMISTES INFUSEURS

CARTES SUR TABLE 5€
Black tea, orange blossom

LA PART DES ANGES 5€
White tea, almond and pop corn

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

♥ **HOMEMADE DETOX INFUSION 5 €**
Lemon, ginger, turmeric, honey

We select only the best products: our meats are French and Label Rouge, our fruits, vegetables, eggs, cereals and grains are organic.

 = our best recipes

 = gluten free

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.