

# 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 tomate

+

##### Dessert au choix

Blondie  
Fondant chocolat caramel  
Yaourt grec, granola et fruits frais

+

##### Infusion fraîche Kodama

Hibiscus, ananas, poivre rose

#### Menu BOX

13€

Notre fameux bol en format take away

##### Bol au choix

Voir au dos

Ou

##### Salade avocat feta

Voir au dos

+

##### Dessert au choix

Voir au dos

#### Menu BURGER

15€

Le burger revisité par Nous

##### Burger au choix

Voir au dos

+

Frites maison

Ou

Salade de saison

+

Boisson soft

Voir au dos

Ou

Jus pressé minute (+2€)

Ou

Infusion fraîche Kodama

Hibiscus, ananas, poivre rose

#### 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

+

Boisson soft

Voir au dos

Ou

Jus pressé minute (+2€)

Ou

Infusion fraîche Kodama

Hibiscus, ananas, poivre rose

# nous

## À emporter

## À LA CARTE

### BOLS

Riz long grain, salade de saison, poivrons rôtis au four, graines et persil plat

**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

### BURGERS

Pain brioché, salade verte, guacamole, oignons confits

**BOULETTES VEGGIES - 9,5€**  
SAUCE YAOURT À LA MENTHE

**BOULETTES D'AGNEAU - 10,5€**  
SAUCE BBQ

**POULET - 10,5€**  
SAUCE BBQ

Supplément Tomme de brebis ou cheddar +1,5€

### 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 ou cheddar +1,5€

### SALADES

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

**SALADE DU MOMENT - 12€**  
Tortilla de courgettes et pommes de terre, raita, aubergines à la coréenne, salade de carottes, pois chiches, menthe

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

### ACCOMPAGNEMENTS

 **FRITES MAISON - 4,5€**

 **SALADE DE SAISON - 4,5€**  
Lentilles vertes, carottes râpées, graines de courge, vinaigrette

### 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€**

### JUS PRESSÉS MINUTE

**LE SANS PÉPINS - 5€**  
Céleri, pomme, raisin, menthe

**LE VEGGIE DREAM - 5€**  
Betterave, citron, pomme, carotte

**LE KICK ASS - 5€**  
Pomme, raisin, carotte, gingembre

### 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

 = 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 yogurt sauce  
Veggie balls, mint yoghurt sauce  
Lamb meatballs, tomato sauce

+

#### Dessert of your choice

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

+

#### Kodama cold infusion

Hibiscus, pineapple & pink pepper

#### 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

+

#### Dessert of your choice

See on the back

#### BURGER menu

15€

The Nous' style sandwiches

#### Burger of your choice

See on the back

+

Homemade fries

Or

Seasonal salad

+

Soft drink

See on the back

Or

Fresh juice in minute (+2€)

Or

Kodama cold infusion

Hibiscus, pineapple & pink pepper

#### BURRITO menu

15€

Burrito, a vegetables delight  
wrapped in a wheat tortilla

#### Burrito of your choice

See on the back

+

Homemade fries

Or

Seasonal salad

+

Soft drink

See on the back

Or

Fresh juice in minute (+2€)

Or

Kodama cold infusion

Hibiscus, pineapple & pink pepper

# nous

## Take away

### A LA CARTE

#### BOWLS

Rice, roasted bell peppers, green lentils, grated carrots, squash seeds and vinaigrette salad, 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

#### BURGERS

A brioche bread with salad, guacamole and caramelized onions

**VEGGIE BALLS** - 9,5€  
MINT YOGURT SAUCE

**LAMB MEATBALLS** - 10,5€  
BBQ SAUCE

**CHICKEN** - 10,5€  
BBQ SAUCE

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

#### BURRITOS

A wheat tortilla with salad, pico de Gallo, guacamole, fresh herbs and caramelized onions

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

**LAMB MEATBALLS** - 10€  
TOMATO SAUCE

**CHICKEN** - 10€  
MINT YOGURT SAUCE

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

#### SALADS

**AVOCADO & FETA SALAD** - 11€

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

**MONTH'S SPECIAL SALAD** - 12€

Zucchini and potatoes, tortilla, quinoa, raita, Korean-style eggplants, carrots, chickpeas and mint salad

**SALMON & AVOCADO SALAD** - 13€

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

#### SIDES

 **HOMEMADE FRIES** - 4,5€

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

#### 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 IN MINUTE

**SWEET PIPS** - 5€  
Celery, apple, grape, fresh mint

**VEGGIE DREAM** - 5€  
Beetroot, lemon, apple, carrot

**KICK ASS** - 5€  
Apple, grape, carrot, ginger

 = 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.