

nous

Aperitivo

BRUSCHETTA - 7€

Pain de campagne grillé, tomme de brebis d'Aveyron, pico de gallo et graines de courge



SAUMON GRAVLAX - 9€

Assiette de saumon mariné maison accompagné d'une sauce yaourt à la menthe

QUESADILLAS - 10€

Tomme de brebis d'Aveyron, avocat et graines de courge



GUACAMOLE - 9€

Avocats écrasés, oignons, ail, épices, citron. Servi avec des chips de maïs



HOUMOUS DE PATATE DOUCE - 9€

Servi avec des chips de maïs



VIENS FAIRE TREMPETTE - 11€

Guacamole et houmous de patate douce, servis avec des chips de maïs

MEZZE - 14,5€

Houmous de patate douce, guacamole, chips de maïs, boulettes veggies et sauce yaourt à la menthe, salade de saison, poivrons grillés, bruschetta

 = sans gluten

Notre sélection d'alcools varie selon nos établissements.
Demandez la carte à notre équipe sur place.

COCKTAILS

Saint Espritz - 8€

Pétillant naturel Spontanée (Domaine des Hauts Baigneux, Sud-Ouest, 2017), Aperol, Badoit, citron frais

Mojithé - 8€

Rhum français HSE, citron pressé, menthe fraîche, infusion Kodama hibiscus, ananas, poivre rose

Green Fizz - 9€

Gin parisien Bacae, concombre, ginger ale

Pink Tonic - 10€

Gin parisien Bacae, sirop de grenade, tonic, gingembre pressé, menthe fraîche

Love Bomb - 11€

Vodka française, citron et ananas pressés, sirop de fruit de la passion

Moscow Mule - 12€

Vodka française, ginger ale, sirop de lime

DIGESTIF

DIPLOMATICO - 8€

Rhum ambré reserva exclusiva, un doux trésor tout droit venu du Vénézuéla

BIÈRES

PRESSIONS

LA BLONDE - Brasserie Toussaint, Louveciennes - 33cl 6€ | 50cl 8€

Le parfait équilibre entre douceur et amertume

LA FPA - Brasserie Toussaint, Louveciennes - 33cl 6€ | 50cl 8€

French Pale Ale : la bière française amère et fruitée. Plus locale que jamais

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

VINS

Tous nos vins sont français, biologiques et/ou en biodynamie. Ils sont façonnés avec amour et passion par de petits producteurs magiciens de la vigne.

ROUGES

LIBERTY'NAGES - verre 6€ | double 11€ | bouteille 26€

Château de Nages, Vallée du Rhône, non millésimé.

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

LIBERTY'NAGES - verre 6€ | double 11€ | bouteille 26€

Château de Nages, Vallée du Rhône, non millésimé.

Une plongée vive dans le verger : arômes d'agrumes et fraîcheur assurée

OSCAR - verre 7€ | double 13€ | bouteille 34€

Domaine La Dourbie, Languedoc, 2018.

Des notes de menthe et de fleurs blanches. Une attaque vive et franche pour ce Terret blanc

LE VIN EN POUPE - verre 8€ | double 15€ | bouteille 38€

Domaine Le Clos des Sables, Loire, non millésimé.

Un beau Chenin nature sans aucune adjonction, qui a vinifié à son rythme pendant 15 mois

ROSÉS

AURE - verre 6€ | double 11€ | bouteille 26€

Domaine de Ventenac, Pays d'Oc IGP, 2018.

De la magie dans le verre, léger et gourmand. À boire sans modération

piscine 7.5€

LIBERTY'NAGES - verre 6,50€ | double 12€ | bouteille 30€

Château de Nages, Vallée du Rhône, non millésimé.

Un concert de fraise, de cassis et de groseille au nez, des notes pures et vives en bouche

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 !

L'Heure Joyeuse

De 16h à 20h, du lundi au dimanche à NOUS Valmy, Oberkampf & Jeûneurs
De 18h à 20h, du lundi au dimanche à NOUS Paradis & Châteaudun

EN SOLO - 6€

Verre de vin rouge, blanc ou rosé
OU bière pression 33cl
OU jus pressé minute

+

Petit « Viens faire trempette »

À PLUSIEURS - 25€

Bouteille de vin rouge, blanc ou rosé

+

Grand « Viens faire trempette »

nous

Aperitivo

BRUSCHETTA - 7€

Toasted bread, Tomme de brebis d'Aveyron cheese, pico de gallo and pumpkin seeds

-  **GRAVLAX SALMON - 9€**
Homemade marinated salmon plate with mint yogurt sauce

QUESADILLAS - 10€

Tomme de brebis d'Aveyron cheese, avocado & pumpkin seeds

-  **GUACAMOLE - 9€**
Smashed avocados, onions, garlic, spices and lemon. Served with corn chips

-  **SWEET POTATOES HUMMUS - 9€**
Served with corn chips

-  **DIPS - 12€**
Guacamole and sweet potatoes hummus served with corn chips

MEZZE - 14,5€

Sweet potatoes hummus, guacamole, corn chips, veggie balls, mint yogurt sauce, seasonal salad, roasted bell peppers, bruschetta

 = gluten free

Our selection of alcohols is adapted to our restaurants.
Ask our local team for the menu.

COCKTAILS

Mojitea - 8€

French rum HSE, lemon fresh juice, fresh mint, hibiscus, pineapple & pink pepper Kodama infusion

Holy Spritz - 8€

Spontanée natural sparkling wine (Domaine des Hauts Baigneux, Sud-Ouest, 2017), Aperol, fresh lemon

Green Fizz - 9€

Parisian gin Bacae, cucumber fresh juice, ginger ale

Pink Tonic - 10€

Parisian gin Bacae, pomegranate syrup, tonic, ginger fresh juice, fresh mint

Love Bomb - 11€

French vodka, pineapple & lemon fresh juice, passionfruit syrup

Moscow Mule - 12€

French vodka, ginger ale, lime syrup

AFTER-DINNER DRINK

DIPLOMATICO - 8€

Reserva exclusiva amber rum, a sweet treasure straight from Venezuela

BEERS

DRAUGHT

BLOND - Toussaint, Louveciennes - **33cl 6€ | 50cl 8€**

FPA - Toussaint, Louveciennes - **33cl 6€ | 50cl 8€**
French Pale Ale

BOTTLES

♥ LOVE ON THE BEET - Toussaint x NOUS, Louveciennes - **33cl 6€**
Beetroot, lemon and ginger

Ⓜ ALTIPLANO - Loiret - **33cl 6€**

WINES

All our wines are French, organic or biodynamic. They are crafted with love and passion by small magicians producers.

RED

LIBERTY'NAGES - glass 6€ | double 11€ | bottle 26€

Château de Nages, Vallée du Rhône, non millésimé.

ENTRE DEUX MONDES - glass 7€ | double 13€ | bottle 33€

Domaine L'Entre deux mondes, Bordeaux, 2011.

PIF - glass 8€ | double 15€ | bottle 38€

Domaine de la Piffaudière, Loire, 2017.

WHITE

LIBERTY'NAGES - glass 6€ | double 11€ | bottle 26€

Château de Nages, Vallée du Rhône, non millésimé.

OSCAR - glass 7€ | double 13€ | bottle 34€

Domaine La Dourbie, Languedoc, 2018.

LE VIN EN POUPE - glass 8€ | double 15€ | bottle 38€

Domaine Le Clos des Sables, Loire, non millésimé.

ROSÉ

AURE - glass 6€ | double 11€ | bottle 26€

Domaine de Ventenac, Pays d'Oc IGP, 2018.

glass with ice 7.5€

LIBERTY'NAGES - glass 6,50€ | double 12€ | bottle 30€

Château de Nages, Vallée du Rhône, non millésimé.

SPARKLING

SPONTANÉE - glass 10€ | bottle 46€

Domaine des Hauts Baigneux, Sud-Ouest, 2017.

Happy Hour

From Monday to Sunday,
4pm to 8pm at NOUS Oberkampf, Valmy & Jeûneurs
6pm to 8pm at NOUS Châteaudun & Paradis

SOLO - 6€

Red, white or rosé wine
OR draught beer 33cl
OR fresh juice in minute

+

Small dips

TO SHARE - 25€

Bottle of red, white or rosé wine

+

Dips