

# nous

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

### **GRANOLA - 6€**

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

### **TARTINES GRILLÉES - 5€**

Pain de campagne grillé de La Pointe du Grouin, accompagné de beurre Échiré et confiture de figues et noix

### **TOAST AVOCAT FETA OEUF POCHÉ - 8,5€**

Pain de campagne grillé, avocat, feta, oeuf poché

### **TOAST SAUMON GRAVLAX AVOCAT - 9,5€**

Pain de campagne grillé, saumon gravlax maison, avocat, cream cheese

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

 **FONDANT CHOCOLAT CAMEL - 5€**  
Accompagné de caramel au beurre salé

 **CHEESECAKE CHOCOLAT NOISETTE - 8€**

 **CHIA PUDDING - 7€**  
Graines de chia, lait de coco et lait de riz, coulis de framboises, ananas, pomme, raisin blanc

 **GOOD MORNING BOWL - 10€**  
Quinoa, tortilla de courgettes et pommes de terre, salade de lentilles vertes, carottes, graines de courge, houmous de patate douce

# JUS PRESSÉS MINUTE

## LE SANS PÉPINS - 6€

Céleri, pomme, raisin, menthe fraîche

## LE VEGGIE DREAM - 6€

Betterave, citron, pomme, carotte

## LE KICK ASS - 6€

Pomme, raisin, carotte, gingembre

# THÉS & INFUSIONS



## CHAÏ - 5€

Thé noir, épices

## LA PART DES ANGES - 5€

Thé blanc, amandes, maïs soufflé

## GENMAÏCHA - 5€

Thé vert, riz grillé soufflé

\*\*\*

## LA VIE COMME ELLE VIENT - 5€

Infusion hibiscus, pomme, orange sanguine

## DES LENDEMAINS QUI CHANTENT - 5€

Infusion menthe, réglisse, écorces de citron

## DU BOUT DES LÈVRES - 5€

Infusion froide hibiscus, ananas, poivre rose

# CAFÉS

EXPRESSO - 2,5€

MACCHIATO - 5€

CAFÉ FRAPPÉ - 4€

ALLONGÉ - 2,5€

CAPPUCCINO - 5€

NOISETTE - 3,5€

DÉCA - 2,5€

# BRUNCH

Du lundi au dimanche, de 10h à 16h - 28€

## 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

Quinoa, tortilla de courgettes et pommes de terre, salade de lentilles vertes, carottes, graines de courge, houmous de patate douce

---

## DESSERT AU CHOIX

Blondie

Fondant chocolat caramel

Chia pudding

Cheesecake

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

# nous

## **BREAKFAST** Monday to Sunday, 10am to 12pm

### **GRANOLA - 6€**

Greek yogurt, homemade granola, honey, pineapple, apple, white grape

### **TOASTS - 5€**

Toasted slices of bread with Échiré butter and fig & nut jam

### **AVOCADO & FETA CHEESE TOAST - 8,5€**

Toasted bread, avocado, feta cheese & poached egg

### **SALMON & AVOCADO TOAST - 9,5€**

Toasted bread, homemade gravlax salmon, avocado, cream cheese



### **BLONDIE - 5€**

Peanut butter and chocolate chips brownie



### **CHOCOLATE & CARAMEL FONDANT - 5€**

With salted caramel



### **CHEESECAKE - 8€**

Hazelnuts & chocolate



### **CHIA PUDDING - 7€**

Chia seeds, rice & coconut milk, raspberry coulis, pineapple, apple, white grape



### **GOOD MORNING BOWL - 10€**

Quinoa, zucchini and potatoes tortilla, green lentils grated carrots and squash seeds salad, sweet potatoes hummus

# FRESH JUICES IN MINUTE

## SWEET PIPS - 6€

Celery, apple, grape, fresh mint

## VEGGIE DREAM - 6€

Beetroot, lemon, apple, carrot

## KICK ASS - 6€

Apple, grape, carrot, ginger

# TEAS & INFUSIONS



## CHAÏ - 5€

Black tea and spices

## LA PART DES ANGES - 5€

White tea, almond and pop corn

## GENMAÏCHA - 5€

Green tea and grilled puffed rice

\*\*\*

## LA VIE COMME ELLE VIENT - 5€

Hibiscus, apple and blood orange infusion

## DES LENDEMAINS QUI CHANTENT - 5€

Mint, licorice and lemon peels infusion

## DU BOUT DES LÈVRES - 5€

Hibiscus, pineapple and pink pepper cold infusion

# COFFEES

ESPRESSO - 2,5€

MACCHIATO - 5€

ICED COFFEE - 4€

LONG BLACK COFFEE - 2,5€

CAPPUCCINO - 5€

COFFEE WITH MILK - 3,5€

DECAF - 2,5€

# BRUNCH

Monday to Sunday, 10am to 4pm - 28€

## 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, pineapple, apple, white grape

---

## 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

Quinoa, zucchini and potatoes tortilla, green lentils grated carrots and squash seeds salad, sweet potatoes hummus

---

## DESSERT OF YOUR CHOICE

Blondie

Cheesecake

Chia pudding

Chocolate & caramel fondant

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

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.