

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

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

FORMULES MIDI

PLAT + DESSERT - 19€

Du lundi au vendredi

BRUNCH - 28€

Samedi, dimanche et jours fériés. Détails en page 6

PETITES FAIMS

TOAST AVOCAT FETA - 8,5€

Pain de campagne grillé, avocat, feta, oeuf poché

TOAST SAUMON AVOCAT - 9,5€

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

 PORTION DE FRITES MAISON - 5€

 PORTION DE SALADE DE SAISON - 5€

Lentilles vertes, carottes râpées, graines de courges, vinaigrette

POUR LES KIDS

 LE P'TIT BOL - 11€

Poulet OU boulettes d'agneau, sauce tomate, accompagné de riz OU frites



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 tomate - 14€

BOL AU LIEU NOIR GRILLÉ - sauce curry - 14,5€

Riz long grain, poivrons rôtis au four, salade de lentilles vertes, carottes râpées, graines de courges, vinaigrette, houmous de patate douce, persil plat, graines de sésame et tournesol

BURRITOS

BURRITO AU POULET RÔTI - sauce yaourt à la menthe - 14€

BURRITO AUX BOULETTES VEGGIES - sauce yaourt à la menthe - 13€

BURRITO AUX BOULETTES D'AGNEAU* - sauce tomate - 14€

BURRITO AU LIEU NOIR GRILLÉ - sauce curry - 14,5€

Tortilla de blé garnie de salade verte, pico de gallo, guacamole, herbes fraîches, oignons confits. Accompagné de frites maison et/ou salade verte

BURGERS

Sublimez votre burger ou burrito avec du fromage - 1.50€

BURGER AU POULET RÔTI - sauce barbecue maison - 15€

BURGER AUX BOULETTES VEGGIES - sauce yaourt à la menthe - 14€

BURGER AUX BOULETTES D'AGNEAU* - sauce barbecue maison - 15€

BURGER AU LIEU NOIR GRILLÉ - sauce curry - 15€

Pain brioché, garni de salade, guacamole et oignons confits.
Accompagné de frites maison et/ou salade verte

* Nos boulettes d'agneau sont assaisonnées avec des pignons de pins, raisins secs et herbes fraîches.

SALADES

-  **SALADE DU MOMENT - 14€**
Tortilla de courgettes et pommes de terre, raïta, aubergines à la coréenne, salade de carottes, pois chiches, menthe
-  **SALADE AVOCAT FETA - 13,5€**
Avocat, feta, salade batavia, petits pois, brocoli, sarrasin, herbes fraîches, graines, vinaigrette
-  **SALADE SAUMON AVOCAT - 15€**
Saumon Label Rouge mariné, riz thaï, brocoli, mesclun, avocat, sauce soja et sésame, coriandre, graines de sésame et tournesol
-

TARTINES & BUN

- TARTINE AVOCAT OEUF POCHÉ - 14€**
Pain de campagne grillé, oeuf poché, double avocat, feta. Accompagnée de frites maison et/ou salade verte
- TARTINE SAUMON AVOCAT - 15€**
Pain de campagne grillé, saumon gravlax Label Rouge, avocat, cream cheese. Accompagnée de frites maison et/ou salade verte
- BUN SAUMON AVOCAT OEUF POCHÉ - 16€**
Pain brioché, saumon gravlax, cream cheese, mesclun, citron, oeuf poché. Accompagné de frites maison et/ou salade verte
-

PERSONNALISEZ VOTRE PLAT

Ajoutez un demi avocat - 2€

Ajoutez du poulet - 3€

Ajoutez un oeuf poché - 2€

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

DESSERTS

GRANOLA - 6€

Yaourt grec, granola maison, miel, pastèque, pomme, kiwi

GLACE VANILLE GLAZED - 7€

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

CHIA PUDDING - 7€

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

BLONDIE - 7,5€

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

CHEESECAKE - 8€

Chocolat noisette

FONDANT CHOCOLAT CAMEL - 8€

Caramel au beurre salé et boule de glace vanille Glazed

LA REINETTE - 8€

Pomme pochée au thé à la fleur d'oranger, caramel beurre salé, granola, boule de glace vanille Glazed

BOISSONS FRAÎCHES

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

INFUSION FRAÎCHE

DU BOUT DES LÈVRES - 5€

Hibiscus, ananas, poivre rose

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€

Noisette - 3,5€

Cappuccino - 5€

Frappé - 4€

Allongé - 2,5€

Macchiato - 5€

Déca - 2,5€

THÉS & INFUSIONS **KODAMA**

ARCHIMISTES INFUSIONS

CHAÏ - 5€

Thé noir, épices

LA PART DES ANGES - 5€

Thé blanc, amandes, maïs soufflé

GENMAÏCHA - 5€

Thé vert, riz soufflé grillé

LA VIE COMME ELLE VIENT - 5€

Infusion hibiscus, pomme, orange sanguine

DES LENDEMAINS QUI CHANTENT - 5€

Infusion menthe, réglisse, écorces de citron

Nous avons sélectionné le meilleur pour vous : toutes nos viandes sont françaises et Label Rouge, nos oeufs bio sont pondus dans la Sarthe et notre lieu noir est issu d'une pêche responsable dans les eaux françaises de l'océan Atlantique.



= 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.

nousrestaurant.fr •  @nousrestaurant

Our addresses in Paris: Oberkampf • Jeûneurs • Valmy • Châteaudun • Paradis

LUNCH MENUS

MAIN + DESSERT - 19€

Monday to Friday

BRUNCH - 28€

Monday to Sunday, 10am to 4pm. See page 6

STARTERS

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

 **HOMEMADE FRIES - 5€**

 **SEASONAL SALAD - 5€**

Green lentils, grated carrots, squash seeds and vinaigrette

KIDS

 **THE LIL' BOWL - 11€**

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

BOWLS

CHICKEN BOWL - mint yogurt sauce OR satay sauce - 14€

VEGGIE BALLS BOWL - mint yogurt sauce - 13€

LAMB MEATBALLS* BOWL - tomato sauce - 14€

POLLOCK BOWL - curry sauce - 14,5€

Rice, roasted bell peppers, green lentils grated carrots squash seeds and vinaigrette salad, sweet potatoes hummus, parsley, sesame and sunflower seeds

BURRITOS

CHICKEN BURRITO - mint yogurt sauce - 14€

VEGGIE BALLS BURRITO - mint yogurt sauce - 13€

LAMB MEATBALLS* BURRITO - tomato sauce - 14€

POLLOCK BURRITO - curry sauce - 14,5€

A wheat tortilla with salad, pico de gallo, guacamole, fresh herbs, caramelized onions. With homemade fries &/or seasonal salad

BURGERS

Pimp your burger or burrito with cheese - 1.50€

CHICKEN BURGER - BBQ sauce - 15€

VEGGIE BALLS BURGER - mint yogurt sauce - 14€

LAMB MEATBALLS* BURGER - BBQ sauce - 15€

POLLOCK BURGER - curry sauce - 15€

Brioche bread, salad, guacamole & caramelized onions.
With homemade fries &/or seasonal salad

* Our lamb meatballs are seasoned with pine nuts, raisins and fresh herbs.

SALADS

- 🌱 **MONTH'S SPECIAL SALAD - 14€**
Zucchini and potatoes tortilla, quinoa, raïta, Korean-style eggplants, carrots chickpeas and mint salad
 - 🌱 **AVOCADO & FETA CHEESE SALAD - 13,5€**
Avocado, feta cheese, fresh salad, green peas, broccoli, buckwheat, fresh herbs, seeds, vinaigrette
 - 🌱 **SALMON & AVOCADO SALAD - 15€**
Marinated « Label Rouge » salmon, rice, broccoli, fresh salad, avocado, coriander, soy sesame & vinegar sauce, sunflower and sesame seeds
-

TOASTS & BUN

AVOCADO & FETA CHEESE - 14€

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

SALMON & AVOCADO - 15€

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

SALMON AVOCADO AND POACHED EGG BUN - 16€

Brioche bun, gravlax salmon, cream cheese, fresh salad, lemon, poached egg.
With homemade fries &/or seasonal salad

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 - 6€

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

VANILLA ICE CREAM - 7€

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

CHIA PUDDING - 7€

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

BLONDIE - 7,5€

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

CHEESECAKE - 8€

Hazelnuts & chocolate

CHOCOLATE & CARAMEL FONDANT - 8€

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

REINETTE - 8€

Poached apple in orange blossom tea, homemade salted caramel, granola, with a scoop of vanilla ice cream from Glazed

DRINKS

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

COLD INFUSION

DU BOUT DES LÈVRES - 5€

Hibiscus pineapple and pink pepper infusion

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

Espresso - 2,5€

Long black coffee - 2,5€

Decaf - 2,5€

Coffee with milk - 3,5€

Macchiato - 5€

Cappuccino - 5€

Iced coffee - 4€

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

We select only the best products: our meats are French and Label Rouge, our organic eggs are laid in Sarthe region and our pollock comes from responsible fisheries in the French waters of the Atlantic Ocean.



= 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.