



# MANIFESTE

À vous qui vous reconnaissez dans ces mots, nous vous souhaitons la bienvenue.

Chez Nous, c'est avant tout chez vous.

« Chez Nous, French Pub & Savoir-vivre », voici le nom que nous avons choisi.

À la France, à sa culture du bon goût et de la qualité. À l'instant présent, au futur et au progrès.

Il y a deux millénaires, naissait cette philosophie appelée l'épicurisme. Aujourd'hui, Chez Nous, nous lui dédions ce pub culturel.

Nous nous consacrons à la création d'un lieu de vie sensoriel, où converge la recherche du plaisir par la musique et la gastronomie, en cultivant la découverte, le partage et la convivialité dans 7 grands principes.

## LA PHILOSOPHIE ÉPICURIENNE

*Nous embrassons l'esprit de l'épicurisme, encourageant la poursuite du bonheur à travers les plaisirs simples de la vie. Nous pensons que la recherche du plaisir et de la découverte est intrinsèque à notre épanouissement quotidien.*

## L'ÉVEIL MUSICAL

*La musique est le langage universel des émotions. À notre échelle, nous nous efforçons d'être un sanctuaire pour les artistes émergents, en vous présentant chaque semaine une gamme variée de genres et en facilitant une appréciation profonde du pouvoir du son.*

## UNE GASTRONOMIE CRÉATIVE ET INSOLENTE

*Notre engagement en faveur d'une gastronomie originale est l'une de nos vocations. Dans la même vision que notre sélection artistique musicale, notre carte restaurant est la toile blanche de notre chef cuisinier, vous offrant une expérience gastronomique créative, insolente et sensorielle.*

## LA DÉFENSE DU PATRIMOINE ALCOOLIER FRANÇAIS

*Nous défendons l'artisanat et les producteurs amoureux de leur terroir, défendant quotidiennement le goût et la qualité de leur produits. Notre carte boisson est conçue dans cette lignée, afin de vous faire goûter et découvrir la richesse du patrimoine alcoolier français.*

## LE PLAISIR DES SENS

*Nous célébrons les sens - le goût, le toucher, la vue, l'ouïe et l'odorat. Notre lieu est soigneusement conçu pour créer une expérience immersive et enrichissante, où vous pourrez vous sentir chez vous et vous laisser aller à la découverte et au plaisir de l'instant présent.*

## LA FUSION CULTURELLE DANS L'EXPÉRIENCE

*Nous épousons la diversité et la créativité. Nous sommes un pub culturel et un restaurant, mais pas que. Notre lieu héberge des ateliers de langues, des expositions, des animations culturelles variées. Nous pensons que la fusion culturelle au sein d'un même lieu enrichit l'expérience et cultive la curiosité.*

## UN LIEU COMMUNAUTAIRE

*Nous concevons le CHEZ NOUS comme un lieu où tout le monde peut se réunir, sans distinction d'âge, de culture ou de croyance. Nous célébrons notre communauté comme un territoire de partage et d'échange, et comme un moyen de nouer des liens durables.*



*edde*

**SE  
RESTAURER**

*edde*





## NOS **PLANCHES**



*Nous défendons le style de vie français ainsi que la richesse de son patrimoine, autour d'un modèle Made in France, local et durable.*

1

### **GRAS-CIEUSE**

*«Du gras et du goût, directement de chez nous.»*

- Saucisson de porc au piment d'espelette
- Rillettes de canard

..... 10 €

*Notre charcuterie est d'origine fermière et locale.*

2

### **TOUT UN FROMAGE**

*«Un assortiment raffiné et de caractère pour les palais exigeants»*

- Comté fruité (12 mois d'affinage min)
- Brie

..... 10 €

*Nos fromages sont d'origine fermière.*

3

### **VEGAN DE TOI**

*«Croquante, fondante, toute en fraîcheur, et garantie sans souffrance animale.»*

- Tartinade de petit pois
- Caviar d'aubergines

..... 10 €

*Nos légumes sont d'origine française et nous réalisons ces terrines nous-mêmes.*

4

### **NOS SAUCISSONS**

SAUCISSON ..... 6 € SAUCISSON AU PIMENT D'ESPELETTE ..... 7 €





# LE MENU DU MOMENT



*Midi et soir, du lundi soir au vendredi midi.  
Notre cuisine est artisanale et entièrement faite maison.*

1

## LES ENTRÉES

- Boudin blanc, olive leccino et fraises, compotée de pomme.  
..... 9 €
- Pâté en croûte veau et foie gras, gelée végétale, légumes grillés.  
..... 9 €
- Panna cotta d'asperges vertes et citron, crumble parmesan et Comté  
..... 9 €

2

## LES PLATS

- Le poisson (selon arrivage) en tempura, pommes grenailles rissolées, purée de petit pois au wasabi et ketchup au sumac.  
..... 18 €
- Conchiglioni farcis à la fêta, noix et sarriette, sauce de fenouil tomatée. \*\*  
..... 22 €
- Côtelettes d'agneau de lait d'Axuria, cebettes et chou fleur grillés, épeautre et chimichurri à la lavande.  
..... 23 €

3

## LES DESSERTS

- Tartelette aux suprêmes de pamplemousse, tuile caramel et chocolat blanc.  
..... 9 €
- Compotée de rhubarbe, crème et gâteau au yaourt de brebis, liqueur de sureau, myrtilles.  
..... 9 €
- Déclinaison de chocolats.  
..... 10 €

\*\* Disponibles en alternative végétarienne.



## LES ACCORDS DE LA SAISON



*Notre sélection d'accords vins et bières,  
pour accompagner la dégustation de notre menu de la saison.*

1

### LES VINS ROUGES

- **GRAVES - Château des Fougères - Clos Montesquieu, 2016**  
*Un vin aussi fruité que bien élaboré, qui livre un résultat généreux,  
équilibré et plein de délicatesse.*

..... 39 €

- **LANGUEDOC - Mas des Quernes - Le Blaireau**  
*Un vin ample dans la générosité, au nez de fruits noirs, de fraises, livrant  
un résultat plein de fruits.*

..... 39 €

2

### LES VINS BLANCS

- **GRAVES - Chateau Saint-Hilaire - Grand vin de Graves**  
*Un vin offrant un bouquet ample et parfumé, marqué par des notes florales,  
d'abricots, de pêches blanches et d'agrumes.*

..... 39 €

- **LANGUEDOC - Mas des Quernes - Les petits travers**  
*Un vin au nez de fruits à chair blanche, de fleurs blanches et d'agrumes,  
livrant une bouche ronde, dense, soulignée d'une pointe d'amertume.*

..... 39 €

3

### LES BIÈRES ARTISANALES

- **SAISON SAUVAGE - Sacrilège - Bivouac**  
*Une bière saison légèrement épicée, vieillie en foudre, fermentée à partir  
d'un mix de culture maison et de levures saison. Le résultat donne un vrai  
breuvage rustique, aux notes citronnées.*

..... 19 €





*edre*

**BOIRE UN  
VERRE**

*edre*





# NOS BIÈRES



# NOS BIÈRES



	NOM				NOM				
	TRICOLORE	NARITA	HOPPY PALE ALE	LE TEMPS DU BONHEUR	LIME BASILIC	IPA	CORUM	HARA KIRI	NOM
STYLE	BLONDE LÉGÈRE	SOUR	PALE ALE	HAZY PALE ALE	BLANCHE	IPA	AMBRÉE	TRIPLE	STYLE
BRASSERIE	AUSSAU	PRIZM	LE DÉTOUR	FAUVE	AZIMUT	LA DÉBAUCHE	VENDALE	SAINTE CRU	BRASSERIE
PROVENANCE	PAU	VENDARGUES	MONTPELLIER	PARIS	BORDEAUX	ANGOULEME	VENDARGUES	COLMAR	PROVENANCE
	% 5	% 6	% 5,5	% 4,5	% 4,5	% 6	% 6	% 8	
	<u>4 €</u>	<u>5 €</u>	<u>5 €</u>	<u>5 €</u>	<u>5 €</u>	<u>5 €</u>	<u>5 €</u>	<u>5 €</u>	
	<u>7 €</u>	<u>9,50 €</u>	<u>9,50 €</u>	<u>9,50 €</u>	<u>9,50 €</u>	<u>9,50 €</u>	<u>9,50 €</u>	<u>9,50 €</u>	
Acide	■ ■ □ □ □ □	■ ■ ■ ■ ■ ■	■ ■ □ □ □ □	■ ■ □ □ □ □	■ ■ ■ □ □ □	■ ■ □ □ □ □	■ ■ □ □ □ □	■ □ □ □ □ □	Acide
Houblonnée	■ ■ ■ □ □ □	■ ■ □ □ □ □	■ ■ ■ ■ ■ □	■ ■ ■ ■ ■ □	■ ■ ■ □ □ □	■ ■ ■ ■ □ □	■ □ □ □ □ □	■ ■ ■ □ □ □	Houblonnée
Maltée	■ ■ ■ □ □ □	■ □ □ □ □ □	■ □ □ □ □ □	■ □ □ □ □ □	■ □ □ □ □ □	■ ■ ■ □ □ □	■ ■ ■ ■ □ □	■ ■ ■ ■ □ □	Maltée
Amère	■ □ □ □ □ □	■ □ □ □ □ □	■ ■ ■ □ □ □	■ ■ □ □ □ □	■ ■ ■ □ □ □	■ ■ ■ □ □ □	■ ■ □ □ □ □	■ ■ □ □ □ □	Amère





# NOS VINS



blancs secs

blancs moelleux

	blancs secs		blancs moelleux	
<b>NOM</b>	LES AMANDIERS CHARDONNAY	DOMAINE DE MAUBET "COUP DE COEUR"	LES CIGOGNEAUX	HENRI DE NAVARRE
<b>CÉPAGES</b>	LES AMANDIERS CHARDONNAY	SAUVIGNON, GROS MANSENG	PETIT MANSENG	GROS MANSENG, PETIT MANSENG
<b>APPELATION</b>	GARD IGP	COTES DE GASCOGNE IGP	COTES DE GASCOGNE IGP	JURANCON, AOC
<b>PROVENANCE</b>	GARD	SUD-OUEST	SUD-OUEST	JURANCON
	% 11	% 10,5	% 11,5	% 12
	5 €	5 €	5 €	5 €
	22 €	22 €	22 €	22 €
<b>Acidité</b>	■ ■ □ □ □	■ □ □ □ □	■ □ □ □ □	■ □ □ □ □
<b>Tanins</b>	□ □ □ □ □	□ □ □ □ □	□ □ □ □ □	□ □ □ □ □
<b>Onctuosité</b>	■ ■ ■ □ □	■ ■ ■ □ □	■ ■ ■ □ □	■ ■ ■ □ □
<b>Fruité</b>	■ ■ ■ □ □	■ ■ ■ ■ □	■ ■ ■ ■ □	■ ■ ■ ■ ■



HERBERT YPMA

FRANCE EN PRIVÉ



# NOS VINS



# NOS VINS



rouges

rosés

<i>NOM</i>	BOURDIEU CUVÉE TRADITION	DÉMON NOIR	-	DÉCHAINÉE	-
<i>CÉPAGES</i>	CABERNET FRANC & SAUVIGNON MERLOT	MALBEC, MERLOT	-	CABERNET FRANC	-
<i>APPELATION</i>	COTE DE BLAYE	COTES DU LOT IGP	-	AOC BOURGUEIL	-
<i>PROVENANCE</i>	BORDEAUX	LOT	-	LOIRE	-
	% 12,5	% 13	% 13	% 13	% 13

<i>NOM</i>	LA NUIT TOUS LES CHATS SONT GRIS	HARMONIE DE GASCOGNE
<i>CÉPAGES</i>	GRENACHE, CARIGNAN	MERLOT, TANNAH SYRAH, CABERNET SAUVIGNON
<i>APPELATION</i>	SABLES DE CAMARGUE IGP	COTES DE GASCOGNE IGP
<i>PROVENANCE</i>	LANGUEDOC ROUSSILLON	SUD-OUEST
	% 13,5	% 12



5 €

5 €

- €

5 €

- €

5 €

5 €



22 €

22 €

- €

22 €

- €

22 €

22 €

Acidité

*Acidité*

Tanins

*Tanins*

Onctuosité

*Onctuosité*

Fruité

*Fruité*

# NOS SPIRITUEUX



# NOS DIGESTIFS



## COGNAC

## ARMAGNAC

## PASTIS

## CALVADOS

## PATXARAN

## EAU DE VIE

## FELI'GETO

	COGNAC		ARMAGNAC		PASTIS		CALVADOS	PATXARAN	EAU DE VIE		FELI'GETO	
<i>NOM</i>	CAMUS	LAUBADE	PADO	PASTIS DES HOMS	ROGER GROULT	EGIAZKI	HEPP	HEPP	FELI'GETO	<i>NOM</i>		
<i>TYPE</i>	VSOP	VSOP	FENOUIL SAUVAGE, RÉGLISSE, IMMORTELLE	ANIS, RÉGLISSE, FENOUIL, THYM, HERBES...	3 ANS	PRUNELLE SAUVAGE	POIRE WILLIAMS	MIRABELLES D'ALSACE	NÉPITA & MENTHE BIO	<i>TYPE</i>		
<i>VIEILLISSEMENT</i>	FUT DE CHENE	FUT DE CHENE	-	-	FUT DE CHENE	-	-	-	-	<i>VIEILLISSEMENT</i>		
<i>PROVENANCE</i>	CHARENTE	GERS	CORSE	LARZAC	NORMANDIE	PAYS BASQUE	ALSACE	ALSACE	CORSE	<i>PROVENANCE</i>		
	% 40	% 40	% 43	% 45	% 40	% 25	% 42	% 45	% 30			



10 €

6 €

3 €

3 €

8 €

6 €

8 €

8 €

6 €

*Boisé*



*Boisé*

*Floral*



*Floral*

*Fruité*



*Fruité*

*Fumé*



*Fumé*

# NOS SPIRITUEUX



# NOS SPIRITUEUX



## WHISKIES

<i>NOM</i>	TCHANKAT GASCONHA	MOON HARBOUR DOCK 1	GWALARN
<i>STYLE</i>	SINGLE MALT	SINGLE MALT	BLENDED
<i>VIEILLISSEMENT</i>	FUT GRAND CRUS BORDELAIS	FUT DE RIEUSEC ET SAUTERNE	FUT DE CHENE
<i>PROVENANCE</i>	GERES	GIRONDE	BRETAGNE
	% 43	% 45,8	% 40



10 €

10 €

10 €

## RHUMS

LONQUETEAU SYMPHONIE	JM XO	KARUKERA
RHUM VIEUX	RHUM VIEUX	RHUM VIEUX
FUT DE CHENE EX COGNAC	FUT DE BOURBON 6 ANS	FUT DE CHENE 5 ANS
GUADELOUPE	MARTINIQUE	GUADELOUPE
% 49,2	% 45	% 42

10 €

10 €

10 €

## GIN

ATLANTIK	SAN ROCCU	ATTRIBUT N°2	<i>NOM</i>
IODÉ	AGRUMES	GOURMAND CARAMÉLISÉ	<i>STYLE</i>
CRISTE MARINE, HIBISCUS, AGRUMES, POIVRE	CLÉMENTINE, MYRTE, NÉPITA	POMME, POIRE, GINGEMBRE, IRIS	<i>BASE</i>
SUD-OUEST	CORSE	LOT & GARONNE	<i>PROVENANCE</i>
% 43	% 43	% 43	

10 €

10 €

10 €

<i>Boisé</i>	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
<i>Floral</i>	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
<i>Fruité</i>	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
<i>Tourbé</i>	□ □ □ □ □	□ □ □ □ □	■ ■ ■ ■ ■	□ □ □ □ □	□ □ □ □ □	□ □ □ □ □

■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	<i>Onctuosité</i>
■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	<i>Floral</i>
■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	<i>Épicé</i>



# NOS COCKTAILS



## LES CRÉATIONS DE CHEZ NOUS

### VÉGÉ GIN

concombre, jus de pomme, jus de citron, sirop de sucre  
Gin, liqueur de fleur de sureau ..... 9,5 €

### BASCOW MULE

jus de citron vert, sirop de sucre, piment doux, ginger beer  
Angostura, Tequila ..... 9,5 €

### MOJO JOJO

lait, caramel, sirop de banane fait maison  
Rhum vanillé ..... 9,5 €

### CHEZ NOUS

tonic, purée de framboise, citron vert, concombre  
jus de cranberry, Vodka ..... 9,5 €

### CRIME PASSIONNEL

citron, sirop de vanille maison, fruit de la passion frais,  
Rhum blanc agricole ..... 9,5 €

### CACAOËTE

sirop de cacahuète, caramel, bitter chocolat Psychauds  
lait, Bourbon infusé au grué de cacao ..... 11 €

### BASILEUS

sirop de sucre, jus de clémentine, feuilles de basilic  
Porto blanc, Gin ..... 11 €

## SANS ALCOOL

### CHOCOTINI

Caramel, cacao, lait ..... 6,5 €

### COLADA VIERGE

purée de coco,  
jus d'ananas ..... 6,5 €

### POMME & BAIE

purée de fraise, purée de framboise  
jus de pomme ..... 6,5 €

### POMME ET PASSION

purée de fruit de la passion,  
purée de mangue, jus de pomme ..... 6,5 €

## LES CLASSIQUES

### MOJITO

citron vert, feuilles de menthe, sucre blanc,  
Rhum blanc ..... 7,5 €

### CAÏPIRINHA

citron vert, sirop de sucre,  
Cachaça, glace ..... 7,5 €

### DAIQUIRI

sirop de sucre, jus de citron vert,  
Rhum blanc ..... 7,5 €

### TI PUNCH

citron vert, sucre roux  
Rhum agricole ..... 7 €

### APEROL SPRITZ

eau gazeuse  
Prosecco, Aperol ..... 8 €

### MOSCOW MULE

citron vert, angostura, ginger beer, sirop de sucre  
Vodka ..... 8 €

### NEGRONI

Campari, Gin, Vermouth rouge  
..... 8 €

### PIÑA COLADA

purée de coco, jus d'ananas  
Rhum blanc ..... 8 €

### COSMOPOLITAN

citron vert, jus de cranberry  
Cointreau, Vodka ..... 8 €

### SUNSET BOULEVARD (SEX ON THE BEACH)

jus d'orange, jus de cranberry, liqueur de pêche,  
liqueur de mûre, Vodka ..... 8 €

### ESPRESSO MARTINI

sirop de sucre blanc, espresso,  
liqueur de café, Vodka ..... 8 €

### OLD FASHIONED

sucre blanc, eau gazeuse, angostura,  
bourbon Makers Mark ..... 10 €



## NOS CLASSIQUES



LA SÉLECTION CHEZ NOUS

### BIÈRES EN BOUTEILLES

LA HOUBLONNÉE .....	7 €
LA VIEILLIE EN FÛT .....	7 €
LA PALE ALE .....	7 €
LA STOUT .....	7 €
LA SOUR .....	7 €

### BIÈRES EN BOUTEILLES

TRIPLE KARMELIET .....	6 €
------------------------	-----

### ALCOOLS

SUZE .....	4 €
PORTO .....	3 €
MATTEI .....	6 €
MARTINI .....	5 €
RICARD .....	2 €
VODKA ENERGY DRINK .....	8 €
VODKA .....	6 €

### DIGESTIFS

GET 27 .....	5 €
BAILEYS IRISH CREAM .....	5 €
MANZANA .....	5 €

### WHISKIES

HATOZAKI .....	10 €
ILEACH (TOURBÉ) .....	8 €
JAMESON .....	7 €
CLAN CAMPBELL .....	6 €
JACK DANIEL'S .....	7 €

### RHUMS

ZAFRA .....	12 €
TROIS RIVIÈRES 40° .....	6 €
CAPTAIN MORGAN .....	6 €
HAVANA 3 ANS .....	6 €



### SOFTS

JUS DE FRUITS OLATU .....	4,5 €
LIMONADE .....	2 €
SCHWEPES .....	2 €
COCA-COLA .....	3 €
PERRIER .....	3 €
THÉ GLACÉ OLATU .....	4,50 €
GINGER BEER GINGEUR .....	5 €



### La carte

ESPRESSO / ALLONGÉ .....	1,5 €
AMERICANO .....	3 €
CAFÉ LATTE .....	4 €
CAPUCCINO .....	4 €
CAFÉ LIÉGEOIS .....	4 €
IRISH COFFEE .....	8 €
CHOCOLAT CHAUD .....	4 €
CHOCOLAT LIÉGEOIS .....	4 €
THÉ VERT MATCHA .....	4 €
THÉ .....	4 €
INFUSION CAMOMILLE .....	4 €
INFUSION TILLEUL .....	4 €
ROIBOS SANS THÉINE .....	4 €
LE GATEAU DU JOUR (LA PART) .....	5 €

## LES SPECIALITÉS

### Le CAFÉ COCOTTE



«Notre spécialité associant oeuf et café, une petite douceur aux reflets dorés.»

### La SUZE DU SUZERAIN



«Une suze, triple dose, sans glace.»