

# TASTY EATS

Our kitchen is open everyday until **3:30 pm.**

## Our seasonal kitchen.

### Mediterranean caponata 16

roasted aubergines, tomatoes, onions, tangy capers and olives with a crumble of cod fillet garnished with a citrus gremolata sauce  
(vegetarian option on request) ✓

### Caesar chicken salad 14

crisp romaine salad, fresh tomatoes, parmesan, chicken breast, crispy smoked bacon, soft-boiled egg, creamy Caesar sauce and tasty golden croutons

### smoked tofu Caesar salad 14

crisp romaine salad, fresh tomatoes, parmesan, smoked tofu glazed with honey and soy, soft-boiled egg, creamy Caesar sauce and tasty golden croutons

### Indian summer gazpacho 7

tomatoes, watermelon and feta

## Seasonal sandwiches.

### autumn grilled cheese 13

roasted pears, creamy Morbier and Cantal cheese, onion preserve with cayenne pepper

### gourmet pastrami bagel 11

smoked pastrami, sweet and sour cabbage and apple salad, crunchy sweet and sour gherkins and horseradish cocktail sauce for a tangy, creamy touch

### smoked tofu brioche sandwich 9

smoked tofu glazed with honey and soy, crunchy raw carrots and fresh daikon radish with a coriander spiced sriracha mayonnaise

#### elevate your meal

roasted mushrooms	3	little gazpacho	4
roasted potatoes	3	fried egg	2
bacon	3	soft boiled egg	2
mixed salad	3	2 scrambled eggs	4
cheddar cheese sauce	2.5		

vegetarian ✓

spicy 🌶️

## Brunch essentials.

### gourmet bun 15

bacon, scrambled eggs, cheddar sauce with a side of mixed salad, served with roasted potatoes

### fried, scrambled or soft-boiled eggs 13.5

+ one side of your choice  
(roasted mushrooms, bacon, roasted potatoes, mixed salad)

### classic pancakes 9

maple syrup, salted caramel or jam

### bacon pancakes 13

2 fried eggs and maple syrup

### toast 3.5

toast with butter and red fruit jam

## Our desserts.

### seasonal pancakes 11

stewed apples caramelised Tatin style, dressed with artisanal caramel

### french toast brioche 13

caramelised pecan nuts, whipped cream and maple syrup

### chia pudding 8

chia seeds with coconut milk, coulis and fresh fruits

### granola bowl 8

yogurt with homemade jam and granola

### creamy rice pudding 7

with crunchy homemade granola and melted caramel

## Our pastries.

### caramel peanut brownie 5

### hazelnut financier 4.5

### speculoos cheesecake 6

### the must-have cakes 4.5

banana bread, carrot cake, lemon, chocolate

### seasonal cake 4.5

blueberry and hazelnut

### cookies 4

mocha cookie (with Chelbesa Ethiopian coffee)

dark chocolate with pecans

granola cookie

### coco gourmand 4

coconut and chocolate

# ME NU

# BOISSONS

## Nos cafés pure origine.

espresso 3

café noir 4

café filtre (refill 1.5) 3.5

double espresso (2 profils au choix) 4

café filtre manuel (sélection boutique) 6.5

V60, Chemex, Aeropress

Next level brewer café (500 ml) 9

les 3 "Coutume" 9.5

espresso, cortado et filtre

## Café au lait frais entier ou boisson végétale avoine.

cortado 4

cappuccino 5

latte 5

flat white 5.5

large / extra shot + 1

## Thés & chocolat.

chaï latte 4.5

chocolat chaud pure origine Valrhona 5.5

thés et infusions bio Rishi 4.5

Prix TTC en euros.

## Bienvenue chez Coutume.

Tous nos cafés sont **pure origine**, nous les sourçons en direct et les torréfions dans nos ateliers à deux pas de Paris.

## Nos boissons froides.

cold brew 5

latte / cappuccino glacé 6

café noir glacé 4

chocolat glacé pure origine Valrhona 6.5

chaï latte glacé 5.5

jus d'orange ou pamplemousse 30 cl 4.5

jus bio pressés à froid 30 cl 5.5

joie • pomme-carotte-ananas-citron

bonheur • framboise-fraise-eau de coco

confiance • pomme-ananas-passion-gingembre

légèreté • pomme-concombre-citron-gingembre

kombuchas 30 cl 6

maté gingembre citron

darjeeling grenade

eucalyptus citron vert

sodas bio 33 cl 5.5

limonade citron

french tonic

french cola

ginger ale

## Les eaux.

eau écoresponsable plate 33 cl 2

eau écoresponsable pétillante 33 cl 2.5

## Notre bar.

bières Demory en bouteille 33 cl 6

vins Joyons au verre 15 cl 6

espresso tonic 6

bière IPA sans alcool La Parisienne 33 cl 6

white stout La Parisienne 33 cl 6

# MENU

# BEVERAGES

## Our single origin coffees.

espresso	3
black coffee	4
batch brew filter coffee (refill 1.5)	3.5
double espresso (2 coffee profiles)	4
pour-over filter coffee (shop selection) V60, Chemex, Aeropress	6.5
Next level brewer coffee (500 ml)	9
les 3 "Coutume" espresso, cortado and filter	9.5

## Coffee with fresh full cream milk or oat milk.

cortado	4
cappuccino	5
latte	5
flat white	5.5
large / extra shot	+ 1

## Teas & chocolate.

chaï latte	4.5
Valrhona single origin hot chocolate	5.5
Rishi organic teas and herbals	4.5

Prices incl. VAT in euros.

## Bienvenue chez Coutume.

All our **100% single origin** specialty coffees are sourced and roasted to perfection in our roastery located in Grand Paris.

## Our cold beverages.

cold brew	5
iced latte / cappuccino	6
iced black coffee	4
Valrhona single origin iced chocolate	6.5
iced chaï latte	5.5
orange or grapefruit juice 30 cl	4.5
cold pressed organic juice 30 cl	5.5
joie • apple-carrot-pineapple-lemon	
bonheur • raspberry-strawberry-coconut water	
confiance • apple-pineapple-passion fruit-ginger	
légèreté • apple-cucumber-lemon-ginger	
kombuchas 30 cl	6
mate ginger lemon	
darjeeling pomegranate	
eucalyptus green lemon	
organic sodas 33 cl	5.5
classic lemonade	
french tonic	
french cola	
ginger ale	

## Mineral waters.

eco-friendly still water 33 cl	2
eco-friendly sparkling water 33 cl	2.5

## Our bar.

Demory beer bottles 33 cl	6
Joyons wine by the glass 15 cl	6
espresso tonic	6
La Parisienne alcohol-free IPA beer 33 cl	6
La Parisienne white stout 33 cl	6

# PAUSES GOURMANDES

Cuisine ouverte tous les jours jusqu'à 15H30.

## Notre cuisine de saison.

**caponata méditerranéenne** 16  
aubergines fondantes, tomates, oignons, câpres acidulées et olives avec un émietté de cabillaud sauce gremolata aux agrumes  
(option végétarienne sur demande) ✓

**salade César poulet** 14  
salade romaine croquante, tomates fraîches, parmesan, filet de poulet, poitrine fumée croustillante, œuf mollet, sauce César crémeuse et savoureux croûtons dorés

**salade César tofu fumé** ✓ 14  
salade romaine croquante, tomates fraîches, parmesan, tofu fumé glacé soja et miel, oeuf mollet, sauce César crémeuse et savoureux croûtons dorés

**gaspacho été indien** ✓ 7  
tomates, pastèque et féta

## Les sandwichs du moment.

**grilled cheese d'automne** ✓ 13  
poires fondantes, Morbier crémeux, cantal affiné et oignons confits au piment de Cayenne

**bagel pastrami gourmet** 11  
pastrami fumé, mélange acidulé et sucré de choux et pommes, cornichons aigre-doux croquants et sauce cocktail au raifort piquante et crémeuse

**sandwich brioché au tofu fumé** ✓ 9  
tofu fumé glacé au soja et miel, carottes croquantes et daikon frais, mayonnaise à la coriandre et sriracha légèrement épicée

sublimez vos plats			
champignons rôtis	3	petit gaspacho	4
pommes de terre mitraille	3	œuf au plat	2
bacon	3	œuf mollet	2
petite salade	3	2 œufs brouillés	4
sauce cheddar	2.5		

végétarien ✓

pimenté 🌶️

## Les incontournables du brunch.

<b>bun gourmet</b> 15 bacon, œufs brouillés sauce cheddar, salade mélangée, pommes de terre rôties
<b>œufs au plat, brouillés ou mollets</b> 13.5 + un accompagnement au choix (champignons rôtis, bacon, pommes de terre rôties, salade mélangée)
<b>pancakes natures au choix</b> 9 sirop d'érable, confiture ou caramel beurre salé
<b>pancakes bacon</b> 13 deux œufs au plat et sirop d'érable
<b>le toast</b> 3.5 au beurre et confiture de fruits rouges

## Nos desserts.

**pancakes du moment** 11  
pommes fondantes caramélisées façon Tatin nappées de caramel artisanal

**brioche perdue** 13  
noix de pécan caramélisées, crème montée et sirop d'érable

**chia pudding** 8  
graines de chia lait de coco, coulis et fruits frais

**granola bowl** 8  
fromage blanc, confiture et granola maison

**riz au lait crémeux** 7  
avec un granola maison croustillant et un caramel fondant

## Nos pâtisseries.

**brownie chouchous** 5

**financier noisettes** 4.5

**cheesecake vanille spéculoos** 6

**les incontournables cakes** 4.5

banana bread, carrot cake, citron, chocolat

**cake du moment** 4.5

myrtilles et poudre de noisettes

**cookies** 4

mocha cookie (au café éthiopien Chelbesa)

chocolat noir et noix de pécan

granola cookie

**coco gourmand** 4

noix de coco et chocolat fondant