



TASTY EATS

Seasonal specials.

- autumn grilled cheese**   11
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
- Caesar chicken salad** 12
Crisp romaine salad, fresh tomatoes, parmesan, chicken breast, crispy smoked bacon, soft-boiled egg, creamy Caesar sauce and tasty golden croutons
- savoury cheesecake**  7.5
carrots, cumin and goat's cheese

vegetarian  **spicy** 



Our seasonal kitchen.

We source and cook all our products with an **eco-responsible approach**. Information about meat and fish origins as well as the allergens list are available on request.

Our gourmet pastries.

- granola bowl** 8
yogurt with homemade jam and granola
- caramel peanut brownie** 5
- the must-have cakes** 4.5
banana bread, carrot cake, lemon, chocolate
- seasonal cake** 4.5
blueberry and hazelnut
- cookie** 4
mocha cookie (*with Chelbesa Ethiopian coffee*)
dark chocolate with pecans
granola cookie
- financier** 4.5
- coco gourmand** 4
- nonette from Saint Wandrille Abbey** 2.5

Prices incl. VAT in euros.

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	6.5

Café au lait frais entier ou boisson végétale avoine.

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

Le saviez-vous ?

Le mot *cappuccino* tire son nom de la capuche (*cappuccio*) de l'ordre monastique des Capucins. Au 17^{ème} siècle à Vienne, un Polonais ouvrit un établissement où il servit le café additionné de crème. Comme il s'était installé non loin du couvent des Capucins, il lui donna le nom de *Kapuziner*. De là vint le *cappuccino* qui est l'adaptation italienne du terme allemand.

Bienvenue au Café La Procure.

Quoi de plus naturel pour une librairie qui, comme **La Procure**, met la transmission au cœur de sa mission, que de proposer un espace de détente et d'échange autour d'un café ? Pour donner à partager, à découvrir, à discuter. Grâce à notre collaboration avec **Coutume**, dégustez des cafés de spécialité d'exception sélectionnés et torréfiés avec précision dans ses ateliers situés en région parisienne.

Thés & chocolat.

chaï latte	4.5
chocolat chaud pure origine Valrhona	5.5
thés et infusions bio Rishi	4.5

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 bio pressés à froid 30 cl	5.5
sodas bio 33 cl	5.5
kombuchas 30 cl	6

Les eaux.

eau écoresponsable plate 33 cl	2
eau écoresponsable pétillante 33 cl	2.5

MENU

BOOKS
MUSIC
ARTS

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	6.5

Coffee with fresh full cream milk or oat milk.

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

Did you know?

The word *cappuccino* takes its name from the hood (*cappuccio*) of the Capuchin monastic order. In 17th century Vienna, a Pole opened an establishment where he served coffee with cream added. As he had set up shop not far from the Capuchin monastery, he gave it the name *Kapuziner*. This gave rise to *cappuccino*, which is the Italian adaptation of the German term.



Bienvenue chez Café La Procure.

What could be more natural for a bookshop such as **La Procure**, which places transmission at the heart of its mission, than to offer a place to relax and exchange ideas over a cup of coffee? To share, discover and discuss.

Thanks to our collaboration with **Coutume**, enjoy exceptional specialty coffees sourced and roasted to perfection in their Grand Paris workshop.

Teas & chocolate.

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

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
cold pressed organic juice 30 cl	5.5
organic sodas 33 cl	5.5
kombuchas 30 cl	6

Mineral waters.



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

PAUSES GOURMANDES

Les dégustations de saison.

grilled cheese d'automne   11
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

salade César poulet 12
salade romaine croquante, tomates fraîches, parmesan, filet de poulet, poitrine fumée croustillante, œuf mollet, sauce César crémeuse et savoureux croûtons dorés

cheesecake salé  7.5
carottes, cumin et chèvre

végétarien 

pimenté 



coutumecafe.com

Notre cuisine de saison.

Nous adoptons une démarche **écoresponsable** dans la sélection et la proposition de tous nos produits.

Les informations sur l'origine des viandes et poissons ainsi que la liste des allergènes sont disponibles sur demande.

Nos encas gourmands.

granola bowl 8
fromage blanc, confiture et granola maison

brownie chouchous 5

les incontournables cakes 4.5

banana bread, carrot cake, citron, chocolat

cake du moment 4.5

myrtilles et poudre de noisettes

cookie 4

mocha cookie (*au café éthiopien Chelbesa*)

chocolat noir et noix de pécan

granola cookie

financier 4.5

coco gourmand 4

nonette de l'abbaye de Saint Wandrille 2.5

Prix TTC en euros.