

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

MENU BOISSONS

Nos cafés pure origine.

espresso	2.5
café noir	3.5
café filtre	3.5
refill café filtre	1.5
double espresso	3.5
V60	6
V60 grand cru	9
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	3.5
cappuccino	4.5
latte	4.5
flat white	5
extra grand / shot	+ 1

Thés & chocolat.

chaï latte	4.5
chocolat chaud Valrhona	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.

Pour prolonger l'expérience chez vous, café fraîchement torréfié et moulu à la demande.

Demandez conseils à nos baristas !

Nos boissons froides.

cold brew	5
latte / cappuccino glacé	5.5
café noir glacé	3.5
chocolat glacé pure origine Valrhona	5.5
chaï latte glacé	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	
bière IPA sans alcool La Parisienne 33 cl	6

Les eaux.

eau écoresponsable plate 50 cl	2
eau écoresponsable pétillante 50 cl	2.5

MENU

SMITHS

Our single origin coffees.

espresso	2.5
black coffee	3.5
batch brew filter coffee (refill 1.5)	3.5
double espresso	3.5
V60	6
V60 grand cru	9
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	3.5
cappuccino	4.5
latte	4.5
flat white	5
large / extra shot	+ 1

Teas & chocolate.

chaï latte	4.5
Valrhona single origin hot chocolate	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.

To continue the experience at home, enjoy freshly roasted beans and ground-on-demand coffee. **Ask our baristas for recommendations!**

Our cold beverages.

cold brew	5
iced latte / cappuccino	5.5
iced black coffee	3.5
Valrhona single origin iced chocolate	5.5
iced chaï latte	5
orange 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	

La Parisienne alcohol-free IPA beer 33 cl	6
--------------------------------------------------	---

Mineral waters.

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

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, œuf 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.

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