

nos boissons chaudes

nous sourçons tous nos cafés 100% arabica et
les torréfions dans nos ateliers à deux pas d'ici.

avec notre café pure origine du moment :

espresso	2.5 €
café noir	3.5 €
café filtre (refill 1.5)	3.5 €

avec 2 profils de café pure origine au choix :

double espresso	3.5 €
café filtre manuel	6 €
next level brewer café filtre	9 €

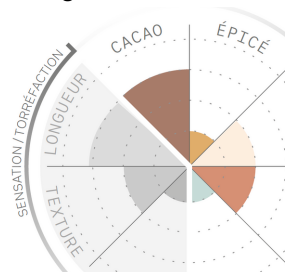
café au lait frais entier ou boisson végétale d'avoine :

cortado	3.5 €
cappuccino	4.5 €
latte	4.5 €
flat white	5 €
extra grand / shot	0.5 €

chaï latte	4.5 €
chocolat chaud	5 €
thés et infusions bio	4.5 €

**pour prolonger l'expérience chez vous, café fraîchement
torréfié et moulu à la demande disponible en sachet de 250g.
demandez conseil à votre barista !**

aussi disponible sur coutumecafe.com



nos boissons froides

Latte glacé	5 €
café noir glacé	3.5 €
chocolat glacé	5 €
chaï latte glacé	5 €

jus "borderline" 25 cl **5.5 €**

geek chic - cranberry, griotte, guarana
hippie rebelle - ananas, passion, hibiscus
cougar puritaine - mangue, citron vert, verveine
dandy des bas-fonds - poire, rhubarbe, cannelle
nymphelette délicieuse - fraise, goyave, violette
madame yang - framboise, litchi, baies roses
donjuan.com - pomme, concombre, gingembre
poète maudit - tomate, poivron rouge, piment d'Espelette

jus d'orange, pomme ou citronnade 30 cl **4 €**

sodas bio 33 cl **5.5 €**

imonade citron
french tonic
french cola
ginger ale

Les eaux

eau plate SADO 50 cl	2.5 €
eau pétillante SADO 50 cl	3 €



notre bar

Les bières Demory en bouteille 33 cl

roquette blanche 5,7% **4€**
paris IPA 5,5%

orca brau rhubarb sour 6% **5€**
coutume coffee stout 7,25%

Les bières pression Demory


25cl 50cl

astroblonde pils 4,8% **3.50€ 6.50€**
paris IPA 5,4% **4€ 7.50€**

Les vins, vivants

12cl 75cl

ju de vie, rouge, vin de france 2020 **5€ 25€**
les grandes vignes, blanc, AOC côtes du rhône, 2020 **5€ 25€**
AOC crémant d'alsace, Louis Maurer **32€**



notre cuisine de saison

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

La salade

13 €



tartare de betteraves, pommes vertes, quinoa, gravlax de truite et sa crème au yuzu.

La soupe

5 €



velouté de céleri à la fève tonka, noisettes croustillantes.

Les sandwichs

- ciabatta : poulet aux épices, cream cheese et sauce chimichurri (mélange d'herbes fraîches, échalotes, citron, vinaigre, huile et piment). **8.5 €**


- grilled cheese : effiloché de porc façon thaï (gingembre et citronnelle), confit d'oignons et cheddar. **9.5 €**

- pain viennois : **6.5 €**
brocolis rôtis, fromage blanc au tandoori, oignons pickles et éclats de noix de cajou.

OU

émincé de poireaux à la cardamome, œufs mimosa et graines de moutarde en pickles.

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



our seasonal kitchen

we adopt an eco-responsible approach in the selection and offering of all our products.



the salad

13 €

beetroot tartare with green apples and quinoa, trout gravelax with yuzu cream.



soup

5 €

creamy celery soup with tonka bean, crunchy hazelnuts.

sandwiches

- ciabatta: chicken with spices, cream cheese and chimichurri sauce (blend of fresh herbs, shallots, lemon, vinegar, oil and chilli). **8.5 €**

- grilled cheese sandwich: thai-style pulled pork (ginger and lemongrass), onion jam and cheddar. **9.5 €**

- viennese bread: **6.5 €**
roasted broccoli, tandoori yogurt cheese, pickled onions and chopped cashews.

OR

julienne leek with cardamom, mimosa eggs and pickled mustard seeds.

the origin of meat and fish as well as the list of allergens are available on request.

A decorative graphic in the bottom right corner consisting of several overlapping triangles in shades of orange, brown, and teal.