

nos boissons chaudes

nous sourçons tous nos cafés 100% arabica et les
torréfions dans nos ateliers à deux pas de Paris.

café pure origine du moment :

espresso	3 €
café noir	4 €
café filtre (refill 1.5)	3.5 €

2 profils de café au choix :

double espresso	4 €
café filtre manuel	6.5 €

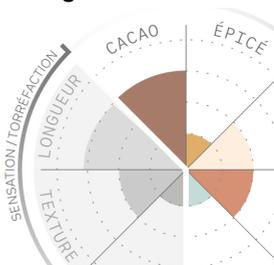
café au lait frais entier ou lait d'avoine :

cortado	4 €
cappuccino	5 €
latte	5 €
flat white	5.5 €
extra grand / extra shot	1 €

chaï latte	4.5 €
chocolat chaud	5.5 €
thés et infusions bio	4.5 €

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

disponible aussi sur coutumecafe.com



nos boissons froides

latte / cappuccino glacé	6 €
café noir glacé	4 €
chocolat glacé	6 €
chaï latte glacé	5.5 €
kombucha x Datxa	6 €
cold brew	5 €
jus de fruit 25 cl	5.5 €
jus frais orange/pamplemousse 28 cl	5 €
sodas bio 33 cl	5.5 €
eaux écoresponsable 50 cl	
eau plate	2.5 €
eau pétillante	3 €



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.

Les sandwiches

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

9 €

- pain viennois :

7.9 €

brocolis rôtis, fromage blanc au tandoori, oignons pickles et éclats de noix cajou.

OU

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

sélection de pâtisseries :

cake classique (banana bread, carrot cake, lemon cake, chocolat)

4.5 €

cake du moment

4.5 €

cookie

4 €

financier

4.2 €

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

our seasonal kitchen

**we source and cook all our products
with an eco-responsible approach.**

seasonal salad

13 €



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

sandwiches

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

9 €

- viennese:

7.9 €

roasted broccoli, tandoori yogurt cheese, pickled onions
and chopped cashew.

OR

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

freshly made pastry selection available in display

classic cakes (banana bread, carrot cake, lemon cake,
chocolate)

4.5 €

seasonal cake

4.5 €

cookie

4 €

financier

4.2 €

***information about meat and fish origins as well as the
allergens list are available on request.***