

# TASTY EATS

Our kitchen is open everyday until 2 pm.

Dear customers, during the week, you can use your computers from 8h30 to 12h and from 14h30.

## 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.

## Seasonal specials.

from Monday to Friday

**special of the day** 13

**seasonal salad** 13

everyday

**soup special** 7.5

## Eggs.

**fried, scrambled or soft-boiled eggs** 14

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

**extra side** + 3.5

## Pancakes.

**classic:** maple syrup, salted caramel or jam 9.5

**bacon:** 2 fried eggs and maple syrup 16

**seasonal** 13

## Sandwiches.

**gourmet bun:** bacon, scrambled eggs, cheddar sauce served with mixed salad, served with roasted potatoes 15

**grilled cheese** 11  
**extra side :** salad + small soup + 4

**seasonal viennese creation** 7.9

**ciabatta** 8.5

## Our desserts.

**french toast brioche\*** 13.5  
caramelized pecan nuts, whipped cream and maple syrup

**toast\*** 5  
toast with butter and red fruit jam

**toasted banana bread\*** 5  
butter or whipped cream  
\*available during kitchen opening hours

**bowls** 8

**chia pudding** - chia seeds with coconut milk, coulis and fresh fruits

**granola bowl** - yogurt with homemade jam and granola

## Our pastries.

available in display

**the must-have cakes** 4.5  
banana bread, carrot cake, lemon & chocolate

**seasonal cake** 4.5

**cookie** 4

**financier** 4.2

**cheesecake** 6

prices incl. VAT in euros

# ME NU

# BOISSONS

## Nos cafés pure origine.

espresso 2.5  
café noir 3.5  
café filtre (refill 1.5) 3.5  
double espresso (2 profils au choix) 4  
café filtre manuel (2 profils au choix) 6

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

cortado 3.5  
cappuccino 5  
latte 5  
flat white 5  
extra grand / shot + 1

## Thés & chocolat.

chaï latte 5  
chocolat chaud 5  
thés et infusions bio 4.5

## Les eaux.

eau plate en bouteille 75 cl 4  
eau pétillante en bouteille 75 cl 4.5  
eau écoresponsable plate 50 cl 2.5  
eau écoresponsable pétillante 50 cl 3

## 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 torrifié et moulu à la demande.

**Demandez conseils à nos baristas !**

## Nos boissons froides.

latte / cappuccino glacé 5.5  
café noir glacé 4  
chocolat glacé 5.5  
chaï latte glacé 5.5  
**jus bio pressé à froid 30 cl** 5  
joie • pomme-carotte-ananas-citron  
bonheur • framboise-fraise-eau de coco  
confiance • pomme-ananas-passion-gingembre  
légèreté • pomme-concombre-citron-gingembre  
**sodas bio 33 cl** 5.5  
limonade citron  
french tonic  
french cola  
ginger ale

## Notre bar.

bières Demory en bouteille 33 cl 6  
vin blanc Bourgogne Domaine Jacques Prieur Chardonnay 2018  
verre / bouteille 6 / 40  
vin rouge Moulin à vent Domaine Labruyère Cœur de Terroir 2015  
verre / bouteille 6 / 40  
champagne J.M Labruyère Grand Cru Pologne  
coupe / bouteille 12 / 85



Nos cafés d'exception s'invitent chez vous avec le service abonnement en livraison à domicile.



coutumecafe.com

# MENU

BUYER'S GUIDE

## Our single origin coffees.

espresso	2.5
black coffee	3.5
batch brew filter coffee (refill 1.5)	3.5
double espresso (2 coffee profiles)	4
pour-over filter coffee (2 coffee profiles)	6

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

cortado	3.5
cappuccino	5
latte	5
flat white	5
large / extra shot	+ 1

## Teas & chocolate.

chaï latte	5
single origin hot chocolate	5
organic teas and herbals	4.5

## Mineral waters.

still water bottle 75 cl	4
sparkling water bottle 75 cl	4.5
eco-friendly still water 50 cl	2.5
eco-friendly sparkling water 50 cl	3

## 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.

iced latte / cappuccino	5.5
iced black coffee	4
iced chocolate	5.5
iced chaï latte	5.5
<b>cold pressed organic juice 30 cl</b>	<b>5</b>
joie • apple-carrot-pineapple-lemon	
bonheur • raspberry-strawberry-coconut water	
confiance • apple-pineapple-passion fruit-ginger	
légèreté • apple-cucumber-lemon-ginger	
<b>organic sodas 33 cl</b>	<b>5</b>
classic lemonade	
french tonic	
french cola	
ginger ale	

## Our bar.

<b>Demory beer bottles 33 cl</b>	<b>6</b>
<b>white wine Bourgogne Domaine Jacques Prieur Chardonnay 2018</b>	
glass / bottle	6 / 40
<b>red wine Moulin à vent Domaine Labruyère Cœur de Terroir 2015</b>	
glass / bottle	6 / 40
<b>Champagne J.M Labruyère Grand Cru Prologue</b>	
glass / bottle	12 / 85

# PAUSES GOURMANDES

Cuisine ouverte tous les jours jusqu'à 14H.

Chers clients, durant la semaine, vous pouvez utiliser vos ordinateurs de 8h30 à 12h et à partir de 14h30.

## 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.

## Les dégustations de saison.

*du lundi au vendredi*

<i>plat du moment</i>	13
<b>salade du moment</b>	13
<i>tous les jours</i>	
<b>soupe du moment</b>	7.5

## Les oeufs.

<b>au plat, brouillés ou mollets</b>	14
+ un accompagnement au choix (champignons rôtis, bacon, pommes de terre rôties, salade mélangée)	
<b>extra accompagnement</b>	+ 3.5

## Les pancakes.

<b>natures au choix</b> : sirop d'érable, confiture ou caramel beurre salé	9.5
<b>bacon</b> : deux œufs au plat et sirop d'érable	16
<b>du moment</b>	13

## Les sandwichs.

<b>bun gourmet</b> : bacon, œufs brouillés sauce au cheddar servi avec salade, servi avec pommes de terre rôties	15
<b>grilled cheese du moment</b>	11
<b>extra accompagnement</b> : salade + petite soupe	+ 4
<b>pain viennois du moment</b>	7.9
<b>ciabatta du moment</b>	8.5

## Nos desserts.

<b>la brioche perdue</b>	13.5
noix de pécan caramélisées, crème montée et sirop d'érable	
<b>le toast</b>	5
au beurre et confiture de fruits rouges	
<b>le banana bread toasté</b>	5
beurre ou crème montée	
<b>les bowls</b>	8

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

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

## Nos pâtisseries.

disponibles en vitrine

<b>les incontournables cakes</b>	4.5
banana bread, carrot cake, citron, chocolat	
<b>cake du moment</b>	4.5
<b>cookie</b>	4
<b>financier</b>	4.2
<b>cheesecake</b>	6

*Prix TTC en euros*



Our exceptional coffees delivered to you with our subscription service.



coutumecafe.com