

# 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        | 2.5 € |
| café noir       | 3.5 € |
| café filtre     | 3.5 € |
| double espresso | 3.5 € |

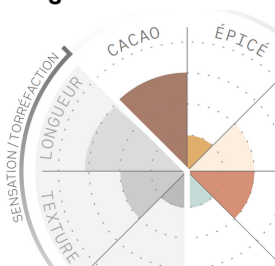
**café au lait frais entier ou lait d'avoine :**

|                                               |       |
|-----------------------------------------------|-------|
| cortado                                       | 3.5 € |
| cappuccino                                    | 4.5 € |
| latte                                         | 4.5 € |
| flat white                                    | 5 €   |
| extra shot/extra grand (à emporter seulement) | 1 €   |

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| 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 250 g. demandez conseil à nos baristas !**

**disponible aussi sur [coutumecafe.com](https://coutumecafe.com)**



# nos boissons froides

---

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| latte / cappuccino glacé | 5.50 € |
| café noir glacé          | 3.50 € |
| chocolat glacé           | 5.50 € |
| chaï latte glacé         | 5 €    |

## jus "borderline" 25 cl

|                      |     |
|----------------------|-----|
| sélection en vitrine | 5 € |
|----------------------|-----|

## jus d'orange

4.50 €

## sodas bio 33 cl

limonade citron  
thé vert gingembre  
thé noir pêche  
ginger beer

5 €

## les eaux

ocean52 plate 33 cl  
ocean52 pétillante 33 cl

1.70 €

1.90 €



# notre cuisine de saison

---

**cuisine ouverte tous les jours jusqu'à 15H30.**  
**nous adoptons une démarche écoresponsable dans la**  
**sélection et la proposition de tous nos produits.**

## Les œufs

**13.50 €**

au plat ou brouillés avec un accompagnement au choix.

- ricotta
- champignons rôtis
- bacon
- pommes de terre rôties
- salade mélangée

extra accompagnement

**+3.50 €**

## Les pancakes

**12.50 €**

- natures au choix: sirop d'érable, confiture ou caramel beurre salé
- bacon: deux œufs au plat, sirop d'érable
- halloumi: deux œufs au plat, épices dukkah, sirop d'érable

**16 €**

**16 €**

## La tartine

**16 €**

ricotta, champignons poêlés, oignons rôtis, noisettes grillées, chips de panais, œuf poché

option vegan: écrasé de potimarron

## La salade

**16 €**

salade d'épeautre, pois chiches, potimarron rôti, chou kale, vinaigrette tahini au soja, sésame et graines de courge grillées

## La soupe du moment

**7.50 €**



# notre cuisine de saison

---

## **sélection de pâtisseries disponibles en vitrine toute la journée :**

|                                                           |        |
|-----------------------------------------------------------|--------|
| cake classique (banana bread, carrot cake, lemon cake)    | 3.50 € |
| cake du moment                                            | 4 €    |
| cookie chocolat noisette ou granola                       | 4 €    |
| financier                                                 | 4 €    |
| cheesecake spéculoos et coulis de fruits frais            | 6 €    |
| granola bowl - fromage blanc, confiture et granola maison | 8 €    |

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

