

nos boissons chaudes

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

notre café pure origine du moment :

espresso	3 €
café noir	4 €
café filtre	3.5 €

avec 2 profils de café au choix :

double espresso	4 €
café filtre manuel	6.5 €
next level brewer café	9 €
les 3 "coutume"	9.5 €

café au lait frais entier ou boisson végétale avoine :

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

chaï latte

4.5 €

chocolat chaud

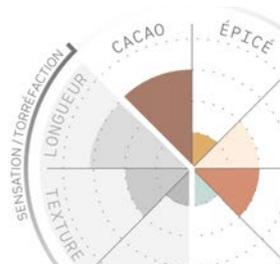
5.5 €

thés et infusions bio

4.5 €

**pour prolonger l'expérience chez vous, café fraîchement
torréfié et moulu à la demande en sachet 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	6.5 €
chaï latte glacé	5.5 €
kombucha x Datxa	6 €
cold brew	5 €

jus bio pressé 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

jus d'orange ou pamplemousse 30 cl **4.5 €**

sodas bio 33 cl **5.5 €**

limonade citron

thé vert gingembre

thé noir pêche

ginger beer

Les eaux

abatilles plate 75 cl **4 €**

abatilles pétillante 75 cl **4.5 €**

ocean52 plate 33 cl **2 €**

ocean52 pétillante 33 cl **2.5 €**



notre bar

Les bières Demory en bouteille 33 cl

6 €

roquette (blanche)

citra lager (blonde)

paris (IPA)

"coutume" coffee stout

Les vins au verre 15 cl

6 €

Les créations barista

6 €

espresso tonic



notre cuisine de saison

cuisine ouverte tous les jours jusqu'à 15H30.

plat du moment (du lundi au vendredi) 16 €

boullgour à la crème de topinambour au thym, topinambour et champignons rôtis, noisettes torréfiées, cébette

Les œufs

au plat, brouillés ou mollets avec un accompagnement au choix. 13.5 €

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

extra accompagnement + 3.5 €

Les pancakes

- natures au choix : sirop d'érable, confiture ou caramel beurre salé 12.5 €
- bacon : deux œufs au plat et sirop d'érable 16 €
- poire rôtie à la fève tonka, caramel au beurre salé, crème montée et noix de pécan caramélisées 16 €

La tartine

tartine Chakchouka : poêlée de poivrons rouge oignon tomate, aubergines rôties, féta et œuf mollet 16 €

Les salades (du lundi au vendredi)

- salade de quinoa, chou rouge, patate douce rôtie, edamame, noix de cajou torréfiées, coriandre, vinaigrette sésame grillé & sauce soja 16 €
- salade d'épeautre, céleri branche, oignon rouge, tombée de chou vert frisé, saucisse de Morteau, mimolette vieille, radis, sauce crème à la moutarde 16 €



notre cuisine de saison

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

Le bun gourmet et salade mélangée

bacon, œufs brouillés et sauce au cheddar **15 €**
extra pommes de terre rôties **+3 €**

La brioche perdue

noix de pécan caramélisées, crème montée et sirop d'érable **15 €**

Le banana bread toasté

au choix : beurre ou crème montée **6 €**

Les bowls



- chia pudding - graines de chia au lait de coco, coulis et fruits frais **8 €**
- granola bowl - fromage blanc, confiture et granola maison

sélection de pâtisseries disponibles en vitrine :

cake classique (banana bread, carrot cake, cake au citron) **4.5 €**
cake du moment **4.5 €**
cookie **4 €**
financier **4.2 €**
cheesecake et coulis de fruits **6 €**

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