

# 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	2.5 €
café noir	3.5 €
café filtre	3.5 €

## avec 2 profils de café au choix :

double espresso	3.5 €
café filtre manuel	6 €
next level brewer café	9 €
les 3 "coutume"	9.5 €

## café au lait frais entier ou boisson végétale avoine :

cortado	3.5 €
cappuccino	4.5 €
latte	4.5 €
flat white	5 €
extra grand / shot	1 €

chaï latte

4.5 €

chocolat chaud

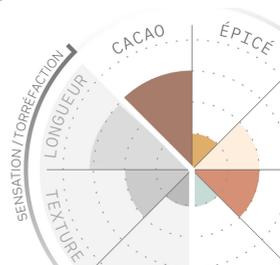
5 €

thés et infusions bio

4.5 €

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

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



# nos boissons froides

---

<b>latte / cappuccino glacé</b>	<b>5.5 €</b>
<b>café noir glacé</b>	<b>3.5 €</b>
<b>chocolat glacé</b>	<b>5.5 €</b>
<b>chaï latte glacé</b>	<b>5 €</b>

<b>jus bio, détox, pressé à froid 30 cl</b>	<b>5 €</b>
joie • pomme-carotte-ananas-citron	
bonheur • framboise-fraise-eau de coco	
confiance • pomme-ananas-passion-gingembre	
légèreté • pomme-concombre-citron-gingembre	

<b>jus d'orange ou pamplemousse 30 cl</b>	<b>4.5 €</b>
---	--------------

<b>sodas bio 33 cl</b>	<b>5 €</b>
limonade citron	
thé vert gingembre	
thé noir pêche	
ginger beer	

<b>Les eaux</b>	
abatilles plate 75 cl	<b>3.8 €</b>
abatilles pétillante 75 cl	<b>4.2 €</b>
ocean52 plate 33 cl	<b>1.7 €</b>
ocean52 pétillante 33 cl	<b>1.9 €</b>



# notre bar

---

## Les bières Demory en bouteille 33 cl

6 €

roquette (blanche)  
astroblonde pils (blonde)-  
paris (IPA)  
"coutume" coffee stout

6 €

## Les vins au verre 15 cl

villa roca, sauvignon colombar - 2020  
pinot noir, la petite perriere - 2020  
koalitre, grenache cinsault - 2021  
jajatoes, grenache viognier clairette - 2021

## Les créations barista

espresso tonic  
virgin bloody mary

6 €

7 €



# 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

13.5 €

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

- 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
- bacon : deux œufs au plat et sirop d'érable
- poire chocolat : poires rôties, crème montée, sauce chocolat et crumble amandes

12.5 €

16 €

16 €

## La tartine

ricotta, fondue de poireaux, champignons, chou-fleur rôti, œuf mollet et noisettes

16 €



option vegan : disponible à la demande

## Les salades (du lundi au vendredi)

16 €



salade de boulgour, houmous de pois chiches, champignons et céleri rave rôtis, cranberries et noisettes



salade de quinoa, endives, poires rôties, Fourme d'Ambert, noix



option vegan : disponible à la demande

# notre cuisine de saison

---

## Les buns gourmets et salade mélangée :

- houmous de betterave, patates douces rôties et fêta **14.5 €**
  - bacon, œufs brouillés et sauce au cheddar **15 €**
- extra pommes de terre rôties **+3 €**

## La soupe du moment (du lundi au vendredi)

**9 €**

## La brioche perdue

**15 €**

noix de pékans caramélisées, crème montée et sirop d'érable

## Le banana bread toasté

**6 €**

au choix: beurre ou crème montée

## Les bowls

**8 €**



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

granola bowl - fromage blanc, confiture et granola maison

## sélection de pâtisseries disponibles en vitrine :

cake classique (banana bread, carrot cake, cake au citron) **3.5 €**

cake du moment **4 €**

cookie **4 €**

financier **4 €**

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.*