

nos boissons chaudes

Nous sourçons tous nos cafés 100% Arabica et
Les torréfions dans nos ateliers à deux pas de Paris.

avec notre café pure origine du moment :

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

EXTRACTIONS DOUCES

tous nos cafés du moment, Grand Cru (+3) 8 €

Next level pulsar (350 ml)

infuseur "No Bypass" exclusivité Coutume en France !

café au lait frais entier ou boisson végétale d'avoine :

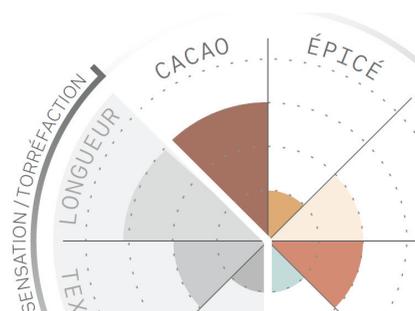
cortado	4 €
cappuccino	5 €
latte	5 €
flat white	5.5 €
extra grand / shot	1 €

matcha latte 5 €

chaï latte 4.5 €

chocolat chaud pure origine 5.5 €

thés et infusions bio Rishi 4.5 €



nos boissons froides

cold brew	5 €
latte / cappuccino glacé	5.5 €
café noir glacé	4 €
chocolat glacé pure origine	5.5 €
chaï latte glacé	5 €
matcha latte glacé	6 €
kombucha 33 cl	6 €
jus maison Specht 25 cl	6 €
sodas bio 33 cl	6 €
Les eaux	
eau plate 33 cl / 50 cl	2 € / 3 €
eau pétillante 33 cl	2.5 €

nos encas gourmands

riz au lait crémeux	7 €
cake classique (carrot cake, lemon cake, chocolat)	4.5 €
cake cassis et châtaigne	4.5 €
cookie	4 €
financier noisettes	4.5 €
brownies noix de pécan 	4 €
cheesecake	6 €
verrine gourmande	6 €
coco gourmand 	4 €

sans gluten 

notre cuisine de saison

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



salade d'épeautre

12 €

épeautre aux pleurotes, chou blanc et éclats de noisettes

salade de lentilles

12 €

lentilles et betterave, douceur de patate douce et haddock fumé au sésame

Les sandwiches



- grilled cheese d'hiver : cheddar fondant relevé par une pointe de piment d'espelette et confit d'oignons caramélisés

12 €

- panino jambon gorgonzola : pain brioché toasté, jambon de pays savoureux, gorgonzola crémeux, roquette et tranches de poire juteuses

12 €

- bagel poulet façon thaï : bagel moelleux, filets de poulet tendres marinés au satay, mayonnaise thaï à la mangue douce et épicée, et chou blanc croquant

11 €



- sando végétarien : pain de mie moelleux, céleri croquant mariné au soja, coleslaw coloré et légèrement acidulé

9 €



velouté de saison

7 €

demandez à l'équipe

cheesecake salé

7.5 €

chorizo et patate douce

 gluten free / sans gluten

 vegetarian / végétarien

 spicy / pimenté

our seasonal kitchen

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

✓ farro salad with sautéed oyster mushrooms, shredded white cabbage, and toasted hazelnut crumble 12 €

lentil and beetroot salad with sweet potato bliss and sesame-crusted smoked haddock 12 €

sandwiches



• winter grilled cheese : melted cheddar cheese with a sprinkle of smoked chili pepper, caramelised onion and a side of mixed salad 14 €

• panino ham & gorgonzola : tasty cured ham, creamy gorgonzola, rocket and juicy pear slices served on a airy sandwich bread 12 €

• thai chicken bagel : chicken tenders marinated in satay sauce, creamy Thai mango mayonnaise, crisp white cabbage served on a fluffy bagel 11 €

✓ • vegetarian sando : crunchy celery marinated in soy sauce, and vibrant coleslaw served on a airy sandwich bread 9 €

savoury cheesecake

butternut squash and crunchy chestnuts on a crispy base 7.5 €

✓ seasonal soup 7 €

ask the team

our baked goods

creamy rice pudding 7 €

the must-have cakes 4.5 €

(carrot cake, lemon cake, chocolat)

blackcurrant and chestnut cake 4.5 €

cookie 4 €

financier hazelnuts 4.5 €

caramel pecan nut brownies  4 €

cheesecake 6 €

granola yogurt 6 €

coco gourmand  4 €

