

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

2 profils de café au choix :

double espresso	4 €
-----------------	-----

EXTRACTIONS DOUCES

8 €

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

Next Level pulsar (350 ml)

infuseur "NoBy Pass" exclusivité Coutume en France !

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

cortado	4 €
cappuccino	5.5 €
latte	5.5 €
flat white	6 €
extra grand / extra shot	1 €

chaï latte 5 €

matcha latte 6 €

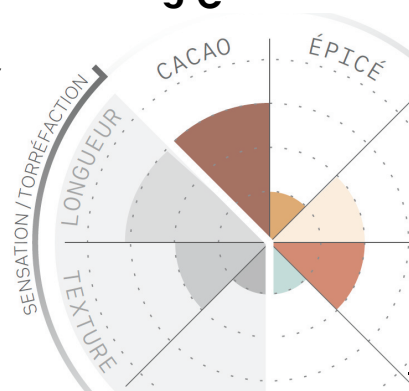
chocolat chaud pure origine 6 €

thés et infusions bio Rishi 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



nos boissons froides

cold brew	5 €
latte / cappuccino glacé	6 €
café noir glacé	4 €
chocolat glacé	7 €
chaï latte glacé	6 €
matcha latte glacé	7 €
citronnade yuzu 25 cl	5 €
kombucha 33 cl	6 €
jus frais orange 25 cl	5 €
sodas bio 33 cl	6 €
eaux	
eau plate 33 cl / 50 cl	2 € / 3.5 €
eau pétillante 33 cl	2.5 €

nos gâteaux

cake classique (carrot cake, lemon, chocolat)	4.5 €
cake cassis et châtaigne	4.5 €
cookie	4 €
financier noisettes	4.5 €
cheesecake	6 €
coco gourmand 	4 €
brownie noix de pécan 	5 €

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

14 €

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'onion caramélisés

14 €

- 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 €

cheesecake salé


7.5 €

chorizo et patate douce

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

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 **14 €**


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, roquette and juicy pear slices served on a airy sandwich bread **11 €**

• thai chicken bagel : chicken tenders marinated in satay sauce, creamy Thai mango mayonnaise, crisp white cabbage served on a soft bagel **12 €**

 • 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 €**

-  gluten free / sans gluten
-  vegetarian / végétarien
-  spicy / pimenté

Our baked goods

classic cakes (carrot cake, lemon, chocolate) **4.5 €**

blackcurrant and chestnut cake **4.5 €**

cookie **4 €**

financier hazelnuts **4.5 €**

cheesecake **6 €**

coco gourmand  **4 €**

caramel pecan nut brownie  **5 €**

information about meat and fish origins as well as the allergens list are available on request.