

TASTY EATS

Seasonal specials

Our menu rotates every week, ask the team for availability.

winter grilled cheese ✓

melted cheddar cheese with a sprinkle of smoked chili pepper, caramelised onion and a side of mixed salad

farro salad ✓

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

lentil and beetroot salad

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

thai chicken bagel

chicken tenders marinated in satay sauce, creamy Thai mango mayonnaise, crisp white cabbage served on a soft bagel

panino ham and gorgonzola cheese

tasty cured ham, creamy gorgonzola, roquette and juicy pear slices served on airy sandwich bread

vegetarian sando ✓

crunchy celery marinated in soy sauce, and vibrant coleslaw served on a airy sandwich bread

seasonal soup

ask our team

vegetarian ✓

spicy ✓

gluten free



Prices incl. VAT in euros.

Our seasonal kitchen

We source and cook all our products with an eco-responsible approach. Information about meat and fish origins as well as the allergens list are available on request.

Our baked goods

granola bowl

yogurt with jam and granola

caramel pecan nut nut brownie

the must-have cakes

carrot cake, lemon, chocolate

seasonal cake

blackcurrant and chestnut

cookie

mocha cookie (with Chelbesa Ethiopian coffee)

dark chocolate with pecans

financier hazelnuts

coco gourmand

nonette from Saint Wandrille Abbey

14

12

12

12

10

9

7

8

4.5

4.5

4

4.5

4

2.5

ME NU BO SSONS

Nos cafés pure origine

espresso	3
café noir	4
café filtre (refill 1.5)	3.5
double espresso (2 profils au choix)	4

EXTRACTIONS DOUCES

tous nos cafés du moment, Grand Cru (+3€)	
Next level pulsar (350 ml)	8

Café au lait frais entier ou boisson végétale avoine

cortado	4
cappuccino	5
latte	5
flat white	5.5
large / extra shot	+ 1

Le saviez-vous ?

Le mot cappuccino tire son nom de la capuche (cappuccio) de l'ordre monastique des Capucins. Au 17ème siècle à Vienne, un Polonais ouvrit un établissement où il servit le café additionné de crème. Comme il s'était installé non loin du couvent des Capucins, il lui donna le nom de Kapuziner. De là vint le cappuccino qui est l'adaptation italienne du terme allemand.

Bienvenue au Café La Procure

Quoi de plus naturel pour une librairie qui, comme **La Procure**, met la transmission au cœur de sa mission, que de proposer un espace de détente et d'échange autour d'un café ? Pour donner à partager, à découvrir, à discuter. Grâce à notre collaboration avec **Coutume**, dégustez des cafés de spécialité d'exception sélectionnés et torréfiés avec précision dans ses ateliers situés en région parisienne.

Thés & chocolat

chaï latte	4.5
matcha latte	5.5
chocolat chaud pure origine	5.5
thés et infusions bio Rishi	4.5

Nos boissons froides

cold brew	5
latte / cappuccino glacé	6
café noir glacé	4
chocolat glacé pure origine	6.5
chaï latte glacé	5.5
matcha latte glacé	6.5
jus maison Specht 20 cl	6
sodas bio 33 cl	6
kombuchas 33 cl	6

Les eaux

eau plate 33 cl	2
eau pétillante 33 cl	2.5

Nos baristas et chefs ont-ils régale vos papilles ? Merci de partager votre expérience :



ME NU

BEVERAGES

Our single origin coffees

espresso	3
black coffee	4
batch brew filter coffee (refill 1.5)	3.5
double espresso (2 coffee profiles)	4

SLOW COFFEE

our seasonal coffees, Grand Cru (+3€)
Next level pulsar (350 ml)

Coffee with fresh full cream

milk or oat milk

cortado	4
cappuccino	5
latte	5
flat white	5.5
large / extra shot	+ 1

Did you know?

The word **cappuccino** takes its name from the hood (**cappuccio**) of the Capuchin monastic order. In 17th century Vienna, a Pole opened an establishment where he served coffee with cream added. As he had set up shop not far from the Capuchin monastery, he gave it the name **Kapuziner**. This gave rise to cappuccino, which is the Italian adaptation of the German term.



Welcome to Café La Procure

What could be more natural for a bookshop such as La Procure, which places transmission at the heart of its mission, than to offer a place to relax and exchange ideas over a cup of coffee? To share, discover and discuss. Thanks to our collaboration with Coutume, enjoy exceptional specialty coffees sourced and roasted to perfection in their Grand Paris workshop.

Teas & chocolate

chaï latte	4.5
matcha latte	5
single origin hot chocolate	5.5
Rishi organic teas and herbals	4.5

Our cold beverages

cold brew	5
iced latte / cappuccino	6
iced black coffee	4
single origin iced chocolate	6.5
iced chaï latte	5.5
iced matcha latte	6.5
juice "maison Specht" 20 cl	6
organic sodas 33 cl	6
kombuchas 30 cl	6
still water 33 cl	2
sparkling water 33 cl	2.5

Did our team of baristas and chefs exceed your expectations ? Thank you for sharing your experience:



PAUSES GOURMANDES

Les dégustations de saison

Le menu est en rotation hebdomadaire,
demandez les disponibilités à notre équipe.

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

salade d'épeautre ✓
salade d'épeautre aux pleurotes, chou blanc et éclats de noisettes

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

velouté du moment
Demandez à notre équipe

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

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

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

Notre cuisine de saison

Nous adoptons une démarche écoresponsable dans la sélection et la proposition de tous nos produits. Les informations sur l'origine des viandes et poissons ainsi que la liste des allergènes sont disponibles sur demande.

Nos encas gourmands

granola bowl	8
fromage blanc, confiture et granola	
brownie noix de pécan ⓘ	5
Les incontournables cakes	4.5
carrot cake, citron, chocolat	
cake du moment	4.5
cassis et châtaignes	
cookie	4
mocha cookie (au café éthiopien Chelbesa)	
chocolat noir et noix de pécan	
financier noisettes	4.5
coco gourmand ⓘ	4
nonette de l'abbaye de Saint Wandrille	2.5

Prix TTC en euros.

végétarien ✓ pimenté ⚡ sans gluten ⓘ