

# TASTY EATS

## Seasonal specials

- grilled raclette cheese** ✓ 14  
melted raclette cheese served with caramelised onion confit and a hint of balsamic vinegar with a side of mixed salad
- chicken ciabatta, goat cheese and pear** 12  
crispy ciabatta bread filled with tender chicken, creamy goat cheese and artisan pear chutney
- red cabbage and quinoa salad** ✓ (gluten free) 12  
crisp red cabbage and quinoa salad with sweet potatoes and edamame
- smoked tofu brioche sandwich** ✓ (spicy) 9  
smoked tofu glazed with honey and soy, crunchy raw carrots and fresh daikon radish with a coriander spiced sriracha mayonnaise
- butternut squash cheesecake** ✓ 7.5  
butternut squash and crunchy chestnuts on a crispy base
- butternut velouté** ✓ (gluten free) 7  
butternut squash, coconut milk and slivers of roasted hazelnuts

vegetarian ✓ (spicy) (gluten free) (gluten free)

## 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** 8  
yogurt with homemade jam and granola
- caramel peanut brownie** 5
- the must-have cakes** 4.5  
banana bread, carrot cake, lemon, chocolate
- seasonal cake** 4.5  
blueberry and hazelnut
- cookie** 4  
mocha cookie (with Chelbesa Ethiopian coffee)
- dark chocolate with pecans
- granola cookie
- financier** 4.5
- coco gourmand** 4
- nonette from Saint Wandrille Abbey** 2.5

Prices incl. VAT in euros.

# ME MENU BOISSONS

## 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*  
filtre manuel (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  
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  
jus bio pressés à froid 30 cl 6  
sodas bio 33 cl 6  
kombuchas 30 cl 6

## Les eaux

- eau plate 33 cl 2  
eau pétillante 33 cl 2.5

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



# MENU

BUYER AGENTS

## 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	
pour-over filter coffee (350 ml)	8

## 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.



## Bienvenue chez 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
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
cold pressed organic juice 30 cl	6
organic sodas 33 cl	6
kombuchas 30 cl	6

## Mineral waters

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

grilled cheese raclette  	14
raclette fondante, accompagnée d'un confit d'oignons caramélisé, relevé d'une touche de balsamique	
ciabatta poulet, chèvre et poire	12
ciabatta croustillante, garnie de poulet tendre, fromage de chèvre crémeux et chutney de poire artisanal	
salade chou rouge et quinoa  	12
salade croquante de chou rouge et quinoa avec patates douces et edamame	
sandwich brioché au tofu fumé  	9
tofu fumé glacé au soja et miel, carottes croquantes et daikon frais, mayonnaise à la coriandre et sriracha légèrement épicée	
cheesecake courge butternut 	7.5
courge butternut fondante et châtaignes croquantes sur une base croustillante	
velouté courge butternut  	7
lait de coco et noisettes torréfiées	

## 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 maison	
brownie chouchous	5
les incontournables cakes	4.5
banana bread, carrot cake, citron, chocolat	
cake du moment	4.5
myrtilles et poudre de noisettes	
cookie	4
mocha cookie (au café éthiopien Chelbesa)	
chocolat noir et noix de pécan	
granola cookie	
financier	4.5
coco gourmand	4
nonette de l'abbaye de Saint Wandrille	2.5

végétarien 

pimenté 

sans gluten 

Prix TTC en euros.