

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	4 €
café filtre manuel	6 €

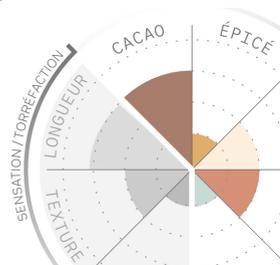
café au lait frais entier ou boisson végétale avoine :

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

chaï latte	5 €
chocolat chaud Valrhona	5 €
thés bio	4.5 €

**pour prolonger l'expérience chez vous, café fraîchement
torréfié et moulu à la demande en sachet 250 g et 1kg.
demandez conseil à nos baristas !**

disponible aussi sur coutumecafe.com



nos boissons froides

latte / cappuccino glacé	5.5 €
café noir glacé	4 €
chocolat glacé Valrhona	5.5 €
chaï latte glacé	5.5 €
kombucha x Datxa	6 €
cold brew	5 €

jus bio, détox, pressé à froid 30 cl **5 €**

joie • pomme-carotte-ananas-citron

bonheur • framboise-fraise-eau de coco

confiance • pomme-ananas-passion-gingembre

légèreté • pomme-concombre-citron-gingembre

sodas bio 33 cl **5 €**

limonade citron

thé vert gingembre

thé noir pêche

ginger beer

les eaux

abatilles plate 75 cl **4 €**

abatilles pétillante 75 cl **4.5 €**

ocean52 plate 33 cl **2 €**

ocean52 pétillante 33 cl **2 €**



notre bar

Les bières Demory en bouteille 33 cl 6 €

roquette (blanche)

citra lager (blonde)

paris (IPA)

"coutume" coffee stout

vin blanc Bourgogne Domaine Jacques Prieur Chardonnay 2018

verre 6 €

bouteille 40 €

vin rouge Moulin à vent Domaine Labruyère Coeur de Terroir 2015

verre 6 €

bouteille 40 €

Champagne J.M Labruyère Grand Cru Prologue

coupe 12 €

bouteille 85 €



notre cuisine de saison

cuisine ouverte tous les jours jusqu'à 14H.
nous adoptons une démarche écoresponsable
dans la sélection et la proposition de tous nos produits.

plat du moment (du lundi au vendredi) 13 €

salade de pâtes langue d'oiseau, sauce tomate verte, petits pois, courgettes, parmesan, pousses de petits pois et œuf mollet

Les œufs 14 €

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 **12.5 €**
- bacon : deux œufs au plat et sirop d'érable **16 €**
- abricot romarin, crème montée et crumble d'amandes **16 €**

La tartine

tartine de burrata, pêche, tomates anciennes, basilic et jambon de pays **16 €**

option végétarienne : jambon de pays remplacé par des petits pois

Les salades (du lundi au vendredi)

- salade de vermicelles de riz, légumes croquants, tofu fumé et sauce cacahuète **13 €**
- salade de légumes verts croquants, fraises, petits croûtons de pain et ricotta citronnée **13 €**



notre cuisine de saison

Les buns gourmets et salade mélangée :

bacon, œufs brouillés et sauce au cheddar **15 €**
extra pommes de terre rôties **+3 €**

La brioche perdue

noix de pécan caramélisées, crème montée et sirop d'érable **16 €**

Le banana bread toasté

au choix : beurre ou crème montée **8 €**

Les bowls

chia pudding - graines de chia au lait de coco, coulis et fruits frais **8 €**
granola bowl - fromage blanc, confiture et granola



sélection de pâtisseries disponibles en vitrine :

cake classique (banana bread, carrot cake, cake au citron) **4 €**
cake du moment **4 €**
cookie **4 €**
financier **4 €**
barre chocolatée **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.