nos boissons chaudes

nous sourçons tous nos cafés 100% arabica et les torréfions dans nos ateliers à deux pas de Paris.

notre caté 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 €
chaïlatte	5€
chocolat chaud Valchona	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 €
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	
kombucha Datxa	6€
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 Demorų en bouteille 33 cl roquette (blanche) citra lager (blonde) paris (IPA) "coutume" coffee stout	6€		
vin blanc Bourgogne Domaine Labruyère Chardonnay 2018			
verte	6€		
bouteille 4	90€		
vin rouge Moulin à vent Domaine Labruyère Coeur de Terroir 2015			
verre	6€		
bouteille	9 0€		
Champagne J.M Labruyère Grand Cru Prologue			
coupe 1	2€		
bouteille 8	5 €		

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.

les œufs	14 €
au plat, brouillés ou mollets avec un accompagnement au choix.	140
• 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 €
• compotée de fraises et rhubarbe, crème montée et amandes caramélisées	16 €
la tartine	16 €
ricotta, aubergines rôties, courgette croquante, poivron mariné, œuf mollet et amandes effilées grillées option vegan : disponible à la demande	
Les salades (du lundi au vendredi) salade de blé aux herbes, aubergines rôties au sirop d'érable et	16 €
harissa, crème de feta à la menthe, grenade et amandes grillées	

💯 salade de riz rouge à l'aneth, pomme verte, fenouil, houmous de

betterave, pickles de carotte, orange et graines de courge

notre cuisine de saison

	les buns gourmets et salade mélangée : chou-fleur rôti, coleslaw mayonnaise épicée et coriandre bacon, œufs brouillés et sauce au cheddar extra pommes de terre rôties	15 € 15 € +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€
B)	les bowls chia pudding - graines de chia au lait de coco, coulis et fruits frais granola bowl - fromage blanc, confiture et granola	8€
	sélection de pâtisseries disponibles en vitrine : cake classique (banana bread, carrot cake, cake au citron) cake du moment cookie granola cookie financier barre chocolatée cheesecake et coulis de fruits	4 € 4 € 4 € 4 €
	Cheesecake et coutis de Ituits	6€

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

formule petit-déjeuner

24 €

boisson chaude

au choix : café filtre, espresso, double espresso, cappuccino, infusion gingembre tangerine, infusion bio eucal uptus coing pêche, thé noir bio earl grey, thé vert bio jasmin

jus de fruit

orange ou pamplemousse

viennoiserie et pain avec beurre et confiture

croissant et pain au chocolat

option 1

œufs : brouillés, mollet ou au plat avec un accompagnement : bacon, ricotta ou champignons

option 2

pancakes avec beurre ou sirop d'érable

servi de 7h30 à 10h30