

nos boissons chaudes

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

avec notre café pure origine du moment :

espresso	2.50 €
café noir	3.50 €
café filtre	3.50 €

avec 2 profils de café pure origine au choix :

double espresso	3.50 €
café filtre manuel	6 €
next level brewer café	9 €
les 3 "coutume"	9.50 €

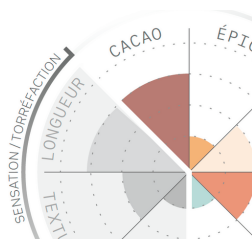
café au lait frais entier ou boisson végétale avoine :

cortado	3.50 €
cappuccino	4.50 €
latte	4.50 €
flat white	5 €
extra grand / shot	1 €

chaï latte	4.50 €
chocolat chaud	5 €
thés et infusions bio	4.50 €

**pour prolonger l'expérience chez vous, café fraîchement torréfié et
moulu à la demande en sachet 250 g ou 1 kg.
demandez conseils à votre barista !**

disponible aussi sur coutumecafe.com



nos boissons froides

latte / cappuccino glacé	5.50 €
café noir glacé	3.50 €
chocolat glacé	5.50 €
chaï latte glacé	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

jus d'orange ou pamplemousse 30 cl **4.50 €**

sodas bio 33 cl **5 €**

limonade citron
thé vert gingembre
thé noir pêche
ginger beer

les eaux

abatilles plate 75 cl	3.80 €
abatilles pétillante 75 cl	4.20 €
ocean52 plate 33 cl	1.70 €
ocean52 pétillante 33 cl	1.90 €



notre cuisine de saison

cuisine ouverte tous les jours jusqu'à 15H30.
nous adoptons une démarche écoresponsable dans la
sélection et la proposition de tous nos produits.

Les œufs

13.50 €

au plat, brouillés ou mollets avec un accompagnement au choix.

- ricotta
- champignons rôtis
- bacon
- pommes de terre rôties
- salade mélangée

extra accompagnement

+ 3.50 €

Les pancakes

- natures au choix : sirop d'érable, caramel beurre salé ou confiture
- bacon : deux œufs au plat , sirop d'érable
- compotée de fraises et rhubarbe, crème montée et amandes caramélisées

12.50 €

15 €

15 €

La tartine

15 €

ricotta, aubergines rôties, courgette croquante, poivron mariné, œuf
mollet et amandes effilées grillées

option vegan : disponible à la demande



Les salades de saison

14 €

salade de blé aux herbes, aubergines rôties au sirop d'érable et
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

- chou-fleur rôti, coleslaw mayonnaise épicée et coriandre **14.50€**
 - bacon, œufs brouillés, sauce au cheddar et salade mélangée **15 €**
- extra pommes de terre rôties **+ 3.50 €**

La salade Coutume

salade mélangée avec vinaigrette Coutume parfaite pour compléter vos repas **3.50 €**

Le granola bowl

fromage blanc, confiture et granola maison **8 €**

La brioche perdue

noix de pécan caramélisées, crème montée et sirop d'érable **15 €**

sélection de pâtisseries disponibles en vitrine toute la journée :

- cake classique (banana bread, carrot cake, lemon cake) **3.50 €**
- cake du moment **4 €**
- cookie **4 €**
- financier **4 €**
- cheesecake et coulis de fruits **6 €**

Les formules Coutume

**découvrez nos formules gourmandes boissons & mets
accessibles et adaptées à chaque moment de la journée**

petit-déjeuner

7 €

une boisson chaude + un cake

déjeuner

20 €

au choix tartine, bun ou salade + une boisson chaude

ou froide + une pâtisserie

supplément cheesecake

+ 2 €

goûter

7 €

une boisson chaude + un cake

supplément cheesecake

+ 2 €

supplément boisson froide

+ 1 €

brunch (week-end)

25 €

pancakes ou œufs ou bun ou tartine + jus de fruit +

boisson chaude ou froide + une pâtisserie

supplément cheesecake

+ 2 €

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

