

# 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 €
double espresso	3.5 €
V60	6 €
V60 grand cru	9 €
Next Level	9 €

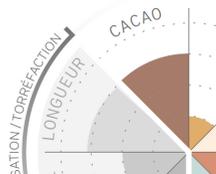
**café au lait frais entier ou boisson végétale avoine :**

cortado	3.5 €
cappuccino	4.5 €
latte	4.5 €
flat white	5 €
extra shot/extra grand	1 €

chaï latte	4.5 €
chocolat chaud	5 €
thés et infusions bio	4.5 €

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

**disponible aussi sur [coutumecafe.com](http://coutumecafe.com)**



# nos boissons froides

---

<b>latte / cappuccino glacé</b>	<b>5.5 €</b>
<b>café noir glacé</b>	<b>3.5 €</b>
<b>chocolat glacé</b>	<b>5.5 €</b>
<b>chaï latte glacé</b>	<b>5 €</b>
<b>kombucha x Datxa</b>	<b>6 €</b>
<b>cold brew</b>	<b>5 €</b>

## **jus bio pressé à froid 30 cl** **5.5 €**

joie • pomme-carotte-ananas-citron  
bonheur • framboise-fraise-eau de coco  
confiance • pomme-ananas-passion-gingembre  
légèreté • pomme-concombre-citron-gingembre

## **jus d'orange 30 cl** **4.5 €**

## **sodas bio 33 cl** **5.5 €**

limonade citron  
thé vert gingembre  
thé noir pêche  
ginger beer

## **Les eaux**

ocean52 plate 33 cl	<b>2 €</b>
ocean52 pétillante 33 cl	<b>2.5 €</b>



# 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.**

## **plat du moment (du lundi au vendredi) 14 €**

boulgour à la crème de topinambour au thym, topinambour et champignons rôtis, noisettes torrifiées, cébette

## **Le sandwich BLT**

bacon, laitue, tomates et mayonnaise

**7.9 €**

## **Les œufs**

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

**13.5 €**

- 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 €**
- poire rôtie à la fève tonka, caramel au beurre salé, crème montée et noix de pécan caramélisées **16 €**

## **La tartine**

tartine Chakchouka : poêlée de poivrons rouge oignon tomate, aubergines rôties, féta et œuf mollet

**16 €**

## **Les salades (du lundi au vendredi)**

- salade de quinoa, choux rouge, patate douce rôtie, edamame, noix de cajou torrifiées, coriandre, vinaigrette sésame grillé & sauce soja **14 €**
- salade d'épeautre, céleri branche, oignon rouge, tombée de choux vert frisé, saucisse de Morteau, mimolette vieille, radis, sauce crème à la moutarde **14 €**



# notre cuisine de saison

---

## **Le bun gourmet**

bacon, œufs brouillés, sauce au cheddar et salade mélangée  
*extra pommes de terre rôties*

**15 €**  
**+3.5 €**

## **La brioche perdue**

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

**15 €**

## **Le granola bowl**

fromage blanc, confiture et granola maison

**8 €**

## **sélection de pâtisseries disponibles en vitrine :**

cake classique (banana bread, carrot cake, cake au citron)

**4.5 €**

cake du moment

**4.5 €**

cookie

**4 €**

financier

**4.2 €**

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.*



# nos formules

---

## du lundi au vendredi :

### formule petit-déjeuner

12.9 €

2 œufs brouillés ou plats + toast au beurre  
+ boisson chaude + petit jus

### formule déjeuner

19.9 €

tartine ou salade ou bun + boisson chaude +  
pâtisserie

*supplément cheesecake*

+ 2 €

## Le week-end :

### formule brunch

27.9 €

pancakes ou bun ou brioche perdue ou tartine  
+ petit granola + boisson chaude + jus + pâtisserie

*supplément cheesecake*

+ 2 €

