

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 €

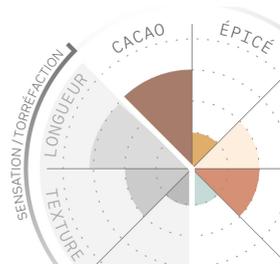
café au lait frais entier ou lait d'avoine :

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.
demandez conseils à votre barista !**

disponible aussi sur coutumecafe.com



nos boissons froides

latte / cappuccino glacé	5.50 €
nitro cold brew	5 €
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 **3.80€**

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



notre bar

Les bières Demory en bouteille 33 cl

6 €

roquette (blanche)
astroblonde pils (blonde)-
paris (IPA)
"coutume" coffee stout

Les vins au verre 15 cl

6 €

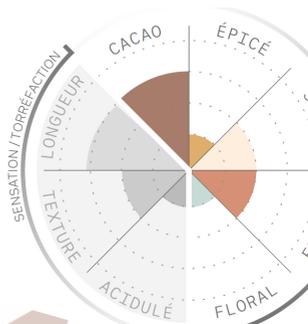
villa roca, sauvignon colombar - 2020
pinot noir, la petite perriere - 2020
koalitre, grenache cinsault - 2021
jajatoes, grenache viognier clairette - 2021

Les créations barista

espresso tonic
virgin bloody mary

6 €

7 €



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 pochés avec un accompagnement au choix.

- ricotta
- champignons rôtis
- bacon
- pommes de terre rôties
- salade mélangée
- truite fumée (+3.50 €)

extra accompagnement

+ 3.50 €

Les pancakes

12.50 €

- natures au choix : sirop d'érable, caramel beurre salé ou confiture
- sucrés: bananes, confiture de lait, crème montée, crumble aux amandes
- bacon: deux œufs au plat , sirop d'érable
- halloumi: deux œufs au plat, épices dukka, sirop d'érable

15 €

16 €

16 €

La tartine

16 €

ricotta, champignons poêlés, oignons rôtis, noisettes grillées, chips de panais, oeuf poché

option vegan: écrasé de potimarrons

La salade (du lundi au vendredi)

16 €

salade d'épeautre, pois chiches, potimarron rôti, chou kale, vinaigrette tahini au soja, sésame et graines de courge grillées

Le plat du moment (du lundi au vendredi)

16 €

lentilles, crème de poireau, saucisse de morreau

option végétarienne: oeuf poché



notre cuisine de saison

Les buns gourmets et salade mélangée:

- truite fumée, oeuf poché, sauce hollandaise 15 €
- bacon, oeufs brouillés, sauce au cheddar 15 €
- extra pommes de terre rôties +3 €

La soupe du moment (du lundi au vendredi) 9 €

La brioche perdue 15 €
pécans caramélisées, crème montée, sirop d'érable

Le banana bread toasté 6 €
au choix: beurre ou crème montée

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

sélection de pâtisseries disponibles en vitrine toute la journée :

- cake classique (banana bread, carrot cake, lemon cake) 3.50 €
- cake du moment 4 €
- cookie chocolat noisette ou granola 4 €
- financier 4 €
- cheesecake spéculoos et coulis de fruits frais 6 €

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

