

TASTY EATS

Our kitchen is open everyday until 2 pm.

Our seasonal kitchen

pulled beef bun with paprika

19 brioche bun with 8 hours low temperature cooked pulled beef flavoured with paprika served with roasted potatoes and a side of mixed salad

chili sin carne

16 vegetarian twist on chili: quinoa and butternut squash spiced with jalapeños, fresh cilantro, and a dollop of creamy sour cream

winter grilled cheese

14 melted cheddar cheese with a sprinkle of smoked chili pepper, caramelised onion and a side of mixed salad

gourmet salad

14 crisp belgian endive, tangy apple slices, creamy goat cheese, crunchy walnut, pomegranate and passion dressing

seasonal soup

7 ask our team

Seasonal sandwiches

thai chicken bagel

12 chicken tenders marinated in satay sauce, creamy Thai mango mayonnaise, crisp white cabbage served on a soft bagel

panino ham & gorgonzola

11 tasty cured ham, creamy gorgonzola, rocket and juicy pear slices served on airy sandwich bread

vegetarian sando

9 crunchy celery marinated in soy sauce, and vibrant coleslaw served on airy sandwich bread

enhance your meal

roasted mushrooms	3	little velouté	4
roasted potatoes	3	fried egg	2
bacon	3	soft boiled egg	2
mixed salad	3	2 scrambled eggs	4

vegetarian 

spicy 

gluten free 

Brunch essentials

gourmet bun 15.5

bacon, scrambled eggs, cheddar sauce served with roasted potatoes and a side of mixed salad

fried, scrambled or soft-boiled eggs 13.5

+ one side of your choice (roasted mushrooms, bacon, roasted potatoes, mixed salad)

bacon pancakes 13

2 fried eggs and maple syrup

classic pancakes 9

maple syrup, salted caramel or jam

toast 3.5

toast with butter and red fruit jam

Our desserts

french toast brioche 9

caramelised pecan nuts, whipped cream and maple syrup
size XL to share 13€

seasonal pancakes 11

poached pear "Belle-Hélène" style with a rich chocolate sauce and roasted almonds

chia pudding 8

chia seeds with coconut milk, coulis and fresh fruits

granola bowl 8

yogurt with jam and granola

creamy rice pudding 7

with crunchy granola and melted caramel

Our baked goods

speculoos cheesecake 6

caramel pecan nut brownie 5

hazelnut financier 4.5

the must-have cakes 4.5

carrot cake, lemon, chocolate

seasonal cake 4.5

blackcurrant and chestnut

cookies 4

mocha cookie (with Chelbesa Ethiopian coffee)

dark chocolate with pecans

coco gourmand 4

coconut and chocolate

ME NU

BOISSONS

Nos cafés pure origine

espresso 2.5

café noir 4

café filtre (refill 1.5) 3.5

double espresso (2 profils au choix) 4

les 3 "Coutume" 10

espresso, cortado et filtre

EXTRACTIONS DOUCES

tous nos cafés du moment, Grand Cru (+3)

Next level pulsar (350 ml) 8

infuseur "No ByPass" exclusivité Coutume en France !

Café au lait frais entier ou boisson végétale

cortado 4

cappuccino 5

latte 5

flat white 5.5

large / extra shot +1

supplément boisson végétale +0.5

Thés & chocolat

chaï latte 5

matcha latte 5

chocolat chaud pure origine 5

thés et infusions bio Rishi 4.5

supplément avoine +0.5

Menu semaine : Lundi au vendredi

Bienvenue chez Coutume

Tous nos cafés sont pure origine, nous les sourçons en direct et les torréfions dans nos ateliers à deux pas de Paris.

Nos boissons froides

cold brew 5

latte / cappuccino glacé 6

café noir glacé 4

chocolat glacé pure origine 6

chaï latte glacé 6

matcha latte glacé 6

jus d'orange ou pamplemousse 25 cl 5

jus bio pressés à froid 25 cl 6

joie • pomme-carotte-ananas-citron

bonheur • framboise-fraise-eau de coco

confiance • pomme-ananas-passion-gingembre

légèreté • pomme-concombre-citron-gingembre

kombuchas 33 cl 6

sodas bio 33 cl 6

Abatilles eau plate 50/75 cl 3/4.5

Abatilles eau pétillante 50/75 cl 3.5/5

Notre bar

bières Demory en bouteille 33 cl 6

vin blanc Bourgogne Domaine Jacques

Prieur Chardonnay 2018

verre 12 cl / bouteille 75 cl 6 / 40

vin rouge Moulin à vent Domaine Labruyère

Cœur de Terroir 2015

verre 12 cl / bouteille 75 cl 6 / 40

Champagne J.M Labruyère Grand Cru

Prologue

coupe 12 cl / bouteille 75 cl 12 / 85

Nos baristas et chefs ont-ils régalez vos papilles ?

Merci de partager votre expérience :



Prix TTC en euros.

MENU

BEVERAGES

Our single origin coffees.

espresso	2.5
black coffee	4
batch brew filter coffee (refill 1.5)	3.5
double espresso (2 coffee profiles)	4

les 3 "Coutume"	10
espresso, cortado and filter	

SLOW COFFEE

our seasonal coffees, Grand Cru (+3)	
Next level pulsar (350 ml)	8
"No ByPass" brewer, exclusive to Coutume in France !	

Coffee with fresh full cream milk or plant-based milk

cortado	4
cappuccino	5
latte	5
flat white	5.5
large / extra shot	+ 1
plant-based milk supplement	+ 0.5

Teas & chocolate

chaï latte	5
matcha latte	5
single origin hot chocolate	5
Rishi organic teas and herbals	4.5
oat supplement	+ 0.5

Weekday menu: Monday to Friday

Bienvenue chez Coutume.

All our **100% single origin** specialty coffees are sourced and roasted to perfection in our roastery located in Grand Paris.

Our cold beverages

cold brew	5
iced latte / cappuccino	6
iced black coffee	4
single origin iced chocolate	6
iced chaï latte	6
iced matcha latte	6
orange or grapefruit juice 30 cl	5
cold pressed organic juice 30 cl	6
joie • apple-carrot-pineapple-lemon	
bonheur • raspberry-strawberry-coconut water	
confiance • apple-pineapple-passion fruit-ginger	
légèreté • apple-cucumber-lemon-ginger	
kombuchas 33 cl	6
organic sodas 33 cl	6
Abatilles still water 50/75 cl	3/4.5
Abatilles sparkling water 50/75 cl	3.5/5

Our bar.

Demory beer bottles 33 cl	6
white wine Bourgogne Domaine Jacques Prieur Chardonnay 2018	6 / 40
12 cl glass / 75 cl bottle	
red wine Moulin à vent Domaine Labruyère Cœur de Terroir 2015	6 / 40
12 cl glass / 75 cl bottle	
Champagne J.M Labruyère Grand Cru Prologue	12 / 85
12 cl glass / 75 cl bottle	

Did our team of baristas and chefs exceed your expectations ?

Thank you for sharing your experience:



Prices incl. VAT in euros.

PAUSES GOURMANDES

Cuisine ouverte tous les jours jusqu'à 14H.

Notre cuisine de saison

bun effiloché de boeuf au paprika

19 bun brioché garni d'un effiloché de bœuf cuisson basse température 8 heures parfumé au paprika fumé, salade mélangée, pommes de terre rôties

chili sin carne

16 version végétarienne du chili au quinoa, butternut relevé de jalapeños, coriandre et pointe de crème fraîche

grilled cheese d'hiver

14 cheddar fondant relevé par une pointe de piment d'espelette et confit d'oignons caramélisés

salade gourmande

14 endives croquantes, pommes acidulées, crème de chèvre, éclats de noix torréfiées, grenade & vinaigrette passion

velouté du moment

7 demandez à notre équipe

Les sandwichs du moment

bagel poulet façon thaï

12 bagel moelleux, filets de poulet tendres marinés au saté, mayonnaise thaï à la mangue douce et épicée, et chou blanc croquant

panino jambon gorgonzola

11 pain brioché toasté, jambon de pays savoureux, gorgonzola crémeux, roquette et tranches de poire juteuses

sando végétarien

9 pain de mie moelleux, céleri croquant mariné au soja, coleslaw coloré et légèrement acidulé

sublimez vos plats

champignons rôtis	3	petit velouté	4
pommes de terre mitraille	3	œuf au plat	2
bacon	3	œuf mollet	2
petite salade	3	2 œufs brouillés	4

végétarien

pimenté

sans gluten

Les incontournables du brunch

bun gourmet	15.5
bacon, œufs brouillés sauce cheddar, salade mélangée, pommes de terre rôties	
œufs au plat, brouillés ou mollets	13.5
+ un accompagnement au choix (champignons rôtis, bacon, pommes de terre rôties, salade mélangée)	
pancakes bacon	13
deux œufs au plat et sirop d'érable	
pancakes natures au choix	9
sirop d'érable, confiture ou caramel beurre salé	
le toast	3.5
au beurre et confiture de fruits rouges	

Nos desserts

brioche perdue	9
noix de pécan caramélisées, crème montée et sirop d'érable	
taille XL à partager 13€	
pancakes du moment	11
poires pochées, sauce au chocolat et amandes grillées façon Belle-Hélène	
chia pudding	8
graines de chia lait de coco, coulis et fruits frais	
granola bowl	8
fromage blanc, confiture et granola	
riz au lait crémeux	7
avec un granola croustillant et un caramel fondant	

Nos gâteaux

cheesecake vanille spéculoos	6
brownie noix de pécan	5
financier noisettes	4.5
les incontournables cakes	4.5
carrot cake, citron, chocolat	
cake du moment	4.5
cassis et châtaigne	
cookies	4
mocha cookie (au café éthiopien Chelbesa)	
chocolat noir et noix de pécan	
coco gourmand	4
noix de coco et chocolat fondant	