

# TASTY EATS

Our kitchen is open everyday until 2 pm.

## Our brunch menu 29

A dish of your choice from the 'Brunch essentials' section  
 + a granola  
 + a hot drink  
 + a juice  
 + a baked good

## 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

### enhance your meal

roasted mushrooms	3	lfried egg	2
roasted potatoes	3	soft boiled egg	2
bacon	3	2 scrambled eggs	4
mixed salad	3		

## Kids' menu 9

(ages up to 12 years old)

2 classic pancakes (maple syrup, caramel or jam)  
 + babyccino: steamed milk sprinkled with cocoa powder  
 OR hot chocolate OR juice

## 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

### seasonal cake 4.5

### cookies 4

### coco gourmand 4

### dark chocolate with pecans 4

### mocha cookie (with Chelbesa Ethiopian coffee)

### dark chocolate with pecans

### coconut and chocolate

vegetarian  spicy  gluten free 

# BOISSONS MENU

## 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 Week end

## 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 30 cl	5
jus bio pressés à froid 30 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

<b>les 3 "Coutume"</b>	<b>10</b>
espresso, cortado and filter	

<b>SLOW COFFEE</b>	
<b>our seasonal coffees, Grand Cru ( +3 )</b>	
<b>Next level pulsar (350 ml)</b>	<b>8</b>
"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

## Weekend menu

### 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	
12 cl glass / 75 cl bottle	6 / 40
red wine Moulin à vent Domaine Labruyère Cœur de Terroir 2015	
12 cl glass / 75 cl bottle	6 / 40
Champagne J.M Labruyère Grand Cru Prologue	
12 cl glass / 75 cl bottle	12 / 85

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 formule brunch 29

Un plat au choix de la section "Les incontournables du brunch" + un granola + une boisson chaude + un jus + un gâteau

## Les incontournables du brunch

<b>bun gourmet</b>	<b>15.5</b>
bacon, œufs brouillés sauce cheddar, salade mélangée, pommes de terre rôties	
<b>œufs au plat, brouillés ou mollets</b>	<b>13.5</b>
+ un accompagnement au choix (champignons rôtis, bacon, pommes de terre rôties, salade mélangée)	

<b>pancakes bacon</b>	<b>13</b>
deux œufs au plat et sirop d'érable	

<b>pancakes natures au choix</b>	<b>9</b>
sirop d'érable, confiture ou caramel beurre salé	

<b>le toast</b>	<b>3.5</b>
au beurre et confiture de fruits rouges	

sublimez vos plats			
champignons rôtis	3	œuf au plat	2
pommes de terre mitraille	3	œuf mollet	2
bacon	3	2 œufs brouillés	4
petite salade	3		

## Formule enfant 9 (moins de 12 ans)

2 pancakes natures (sirop d'érable, caramel ou confiture) + babyccino : boisson à base de lait légèrement chaud et saupoudrée de poudre de cacao  
OU chocolat chaud OU jus

## Nos desserts

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

## Nos gâteaux

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

végétarien 🌱 pimenté 🌶️ sans gluten 🌾