

# nos boissons chaudes

---

nous sourçons tous nos cafés 100% arabica et  
les torréfions dans nos ateliers à deux pas d'ici.

**avec notre café pure origine du moment :**

espresso	2.5 €
café noir	3.5 €
café filtre (refill 1.5)	3.5 €

**avec 2 profils de café pure origine au choix :**

double espresso	3.5 €
café filtre manuel	6 €

**avec tous nos cafés du moment, Grand cru (+3) :**

café filtre manuel Next Level	8 €
-------------------------------	-----

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

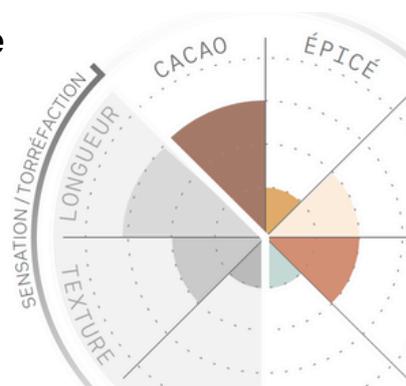
cortado	3.5 €
cappuccino	4.5 €
latte	4.5 €
flat white	5 €
extra grand / shot	0.5 €

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  
250g.**

**demandez conseil à votre barista !**

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



# nos boissons froides

---

<b>cold brew</b>	<b>5 €</b>
<b>latte glacé</b>	<b>5 €</b>
<b>café noir glacé</b>	<b>3.5 €</b>
<b>chocolat glacé</b>	<b>5 €</b>
<b>chaï latte glacé</b>	<b>5 €</b>
<b>jus bio, pressés à froid 30 cl</b>	<b>6 €</b>
<b>citronnade 30 cl</b>	<b>4 €</b>
<b>kombuchas 30 cl</b>	<b>6 €</b>
<b>sodas bio 33 cl</b>	<b>6 €</b>
<b>Les eaux</b>	
eau plate 50 cl	2.5 €
eau pétillante 50 cl	3 €



# notre cuisine de saison

---

nous adoptons une démarche écoresponsable dans la sélection et la proposition de tous nos produits.

 **salade chou rouge et quinoa** 12 €  
salade croquante de chou rouge et quinoa avec patates douces et edamame

## Les sandwiches

 • **grilled cheese raclette** : raclette fondante, accompagnée d'un confit d'oignons caramélisé, relevé d'une touche de balsamique 14 €

• **ciabatta poulet** : ciabatta croustillante, garnie de poulet tendre, fromage de chèvre crémeux et chutney de poire artisanal 12 €

  • **sandwich brioché au tofu fumé** : carottes croquantes et daikon, mayonnaise coriandre et sriracha 9 €

 **cheesecake**  
courge butternut fondante et châtaignes croquantes sur une base croustillante 7.5 €

  **velouté courge butternut** 7 €  
velouté de butternut, lait de coco et éclats de noisettes torréfiées

sans gluten



végétarien



pimenté



## nos encas gourmands

---

**riz au lait crémeux** 7 €

**cake classique** 4.5 €

(banana bread, carrot cake, lemon cake, chocolat)

**cake myrtilles et poudre de noisette** 4.5 €

**cookie** 4 €

**financier** 4.5 €

**brownies aux chouchous** 4 €

**cheesecake** 6 €

**verrine gourmande** 6 €

**coco gourmand** 4 €

# our seasonal kitchen

---

we adopt an eco-responsible approach in the selection and offering of all our products.

-  **red cabbage and quinoa salad** 12 €  
crisp red cabbage and quinoa salad with sweet potatoes and edamame
-  **sandwiches**
  - **grilled raclette cheese** : Melted raclette cheese served with caramelised onion confit and a hint of balsamic vinegar 14 €
  - **chicken ciabatta** : Crispy ciabatta bread filled with tender chicken, creamy goat cheese and artisan pear chutney 12 €
  - **smoked tofu brioche sandwich** : raw carrots, daikon radish with a coriander spiced sriracha mayonnaise 9 €
-  **savoury cheesecake** 7.5 €  
butternut squash and crunchy chestnuts on a crispy base
-  **Butternut squash** 7 €  
butternut velouté, coconut milk and slivers of roasted hazelnuts.

*gluten free*  *vegetarian*  *spicy* 

## our baked goods

---

- creamy rice pudding** 7 €
- the must-have cakes** 4.5 €  
(banana bread, carrot cake, lemon cake, chocolat)
- blueberry and hazelnut cake** 4.5 €
- cookie** 4 €
- financier** 4.5 €
- caramel peanut brownies** 4 €
- cheesecake** 6 €
- gourmet verrine** 6 €
- coco gourmand** 4 €