

# TASTY EATS

Our kitchen is open everyday until 3:30 pm.

## Our seasonal kitchen.

### tartine with burrata and pistachio 15

creamy burrata, fresh tomatoes, broccoli guacamole, pistachio pesto and country ham (vegetarian option on request) ✓

### tartar verde ✓ 13

cucumber, celery, green apples, zucchini, bird's beak pasta, basil pesto and pumpkin seeds

### zucchini and feta gazpacho ✓ 7

## Sandwiches.

### gourmet bun 15

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

### summer grilled cheese ✓ 11

basil and pistachio pesto, green apples, spinach, emmental cheese and pickled onions

### summer roll 9

brioche bread, mozzarella, rocket, tomatoes and mortadella

### vegetarian viennese bread ✓ 7.5

grilled vegetables and hummus with lemon chutney

## Eggs.

### fried, scrambled or soft-boiled eggs 13.5

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

Vegetarian ✓

## Pancakes.

### classic 9

maple syrup, salted caramel or jam

### bacon 13

2 fried eggs and maple syrup

### seasonal 11

strawberry, pistachio and chocolate

Extras			
roasted mushrooms	3.5	burrata	6
roasted potatoes	3.5	tartar verde	4.5
bacon	3.5	little soup	4.5
mixed salad	3.5	fried egg	2.5
feta	2.5	soft boiled egg	2.5
cheddar cheese sauce	3	2 scrambled eggs	4.5

### toast 3.5

toast with butter and red fruit jam

## Our desserts.

### french toast brioche 13

caramelized pecan nuts, whipped cream and maple syrup

### chia pudding 8

chia seeds with coconut milk, coulis and fresh fruits

### granola bowl 8

yogurt with homemade jam and granola

### red berries platter 8

strawberries, raspberries, red fruit coulis and whipped cream

## Our pastries.

### caramel peanut brownie 5

### hazelnut financier 4.2

### speculoos cheesecake 6

### the must-have cakes 4.5

banana bread, carrot cake, lemon & chocolate

### zucchini bread with nuts 4.5

### cookies 4

dark chocolate with pecans  
white chocolate hazelnuts  
granola cookie

### coco gourmand 4.2

coconut and chocolate

# MENU BOISSONS

## Nos cafés pure origine.

### espresso 3

### café noir 4

### café filtre (refill 1.5) 3.5

### double espresso (2 profils au choix) 4

### café filtre manuel (2 profils au choix) 6.5

### next level brewer café (500 ml) 9

### les 3 "Coutume" 9.5

espresso, cortado & filtre

## Café au lait frais entier ou boisson végétale avoine.

### cortado 4

### cappuccino 5

### latte 5

### flat white 5.5

### large / extra shot + 1

## Thés & chocolat.

### chaï latte 4.5

### chocolat chaud 5.5

### thés et infusions bio 4.5

Prix TTC en euros.

## 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 NEW 5

### latte / cappuccino glacé 6

### café noir glacé 4

### chocolat glacé 6.5

### chaï latte glacé 5.5

### jus d'orange ou pamplemousse 30 cl 4.5

### jus bio pressés 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

### kombuchas 30 cl 6

maté gingembre citron

darjeeling grenade

eucalyptus citron vert

### sodas bio 33 cl 5.5

limonade citron

french tonic

french cola

ginger ale

## Les eaux.

### eau écoresponsable plate 50 cl 2.5

### eau écoresponsable pétillante 50 cl 3

## Notre bar.

### bières Demory en bouteille 33 cl 6

### vins Joyons au verre 15 cl 6

### espresso tonic 6

### bière IPA sans alcool La Parisienne 33 cl 6

### white stout La Parisienne 33 cl 6

# MENU

BUYER'S  
COFFEE  
SOMMELIER

## Our single origin coffees.

espresso	3
black coffee	4
batch brew filter coffee (refill 1.5)	3.5
double espresso (2 coffee profiles)	4
pour-over filter coffee (2 coffee profiles)	6.5
next level brewer coffee (500 ml)	9
les 3 "Coutume"	9.5
espresso, cortado & filter	

## Coffee with fresh full cream milk or oat milk.

cortado	4
cappuccino	5
latte	5
flat white	5.5
large / extra shot	+ 1

## Teas & chocolate.

chaï latte	4.5
single origin hot chocolate	5.5
organic teas and herbals	4.5

Prices incl. VAT in euros.

## 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 <span>NEW</span>	5
iced latte / cappuccino	6
iced black coffee	4
iced chocolate	6.5
iced chaï latte	5.5
orange or grapefruit juice 30 cl	4.5
cold pressed organic juice 30 cl	5.5
joie • apple-carrot-pineapple-lemon	
bonheur • raspberry-strawberry-coconut water	
confiance • apple-pineapple-passion fruit-ginger	
légèreté • apple-cucumber-lemon-ginger	
kombuchas 30 cl	6
mate ginger lemon	
darjeeling pomegranate	
eucalyptus green lemon	
organic sodas 33 cl	5.5
classic lemonade	
french tonic	
french cola	
ginger ale	

## Mineral waters.

eco-friendly still water 50 cl	2.5
eco-friendly sparkling water 50 cl	3

## Our bar.

Demory beer bottles 33 cl	6
Joyons wine by the glass 15 cl	6
espresso tonic	6
La Parisienne alcohol-free IPA beer 33 cl	6
La Parisienne white stout 33 cl	6

# PAUSES GOURMANDES

Cuisine ouverte tous les jours jusqu'à 15H30.

## Notre cuisine de saison.

tartine burrata pistache	15
burrata crémeuse, tomates fraîches, guacamole de brocoli, pesto de pistaches et jambon de pays (option végétarienne sur demande) ✓	
tartare verte ✓	13
concombre, céleri branche, pommes vertes, courgettes, pâtes bec d'oiseau et pesto de basilic	
gaspacho courgettes et feta ✓	7

## Les sandwiches.

bun gourmet	15
bacon, œufs brouillés sauce au cheddar et salade mélangée, servi avec pommes de terre rôties	
grilled cheese estival ✓	11
pesto de pistaches et basilic, pommes vertes, épinards, emmental et oignons confits	

roll d'été	9
pain brioché, mozzarella, roquette, tomates et mortadelle	
pain viennois végétarien ✓	7.5
légumes grillés et houmous au citron confit	

## Les oeufs.

au plat, brouillés ou mollets	13.5
+ un accompagnement au choix (champignons rôtis, bacon, pommes de terre rôties, salade mélangée)	

Végétarien ✓

## Les pancakes

natures au choix	9
sirop d'érable, confiture ou caramel beurre salé	
bacon	13
deux œufs au plat et sirop d'érable	
du moment	11
fraises, pistaches et chocolat	

Extras			
champignons rôtis	3.5	burrata	6
potatoes mitraille	3.5	tartare verte	4.5
bacon	3.5	petite soupe	4.5
petite salade	3.5	œuf au plat	2.5
feta	2.5	œuf mollet	2.5
sauce cheddar	3	2 œufs brouillés	4.5

le toast	3.5
au beurre et confiture de fruits rouges	

## Nos desserts.

la brioche perdue	13
noix de pécan caramélisées, crème montée et sirop d'érable	
chia pudding	8
graines de chia au lait de coco, coulis et fruits frais	
granola bowl	8
fromage blanc, confiture et granola maison	
assiette de fruits rouges	8
fraises, framboises, coulis de fruits rouges et crème montée	

## Nos pâtisseries.

brownie chouchous	5
financier noisettes	4.2
cheesecake vanille spéculoos	6
les incontournables cakes	4.5
banana bread, carrot cake, citron, chocolat	
zucchini bread aux noix	4.5
cookies	4
chocolat noir et noix de pécan chocolat blanc noisettes granola cookie	
coco gourmand	4.2
noix de coco et chocolat fondant	