

TASTY EATS

Our kitchen is open everyday until 2 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) ✓

poke bowl ✓ 11

rice, trout gravlax, chickpeas, pineapple, edamame and broccoli guacamole

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	little soup	4.5
bacon	3.5	fried egg	2.5
mixed salad	3.5	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	2.5
café noir	3.5
café filtre (refill 1.5)	3.5
double espresso (2 profils au choix)	4
café filtre manuel	6
next level brewer café (500 ml)	9

Café au lait frais entier ou boisson végétale avoine.

cortado	3.5
cappuccino	5
latte	5
flat white	5
extra grand / shot	+ 1

Thés & chocolat.

chaï latte	5
matcha latte	5
chocolat chaud	5
thés et infusions bio	4.5

Les eaux.

eau écoresponsable plate 50 cl	2.5
eau écoresponsable pétillante 50 cl	3

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	5.5
café noir glacé	4
chocolat glacé	5.5
chaï latte glacé	5.5
matcha latte glacé	5.5
jus bio pressés 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	
sodas bio 33 cl	5.5
limonade citron	
french tonic	
french cola	
ginger ale	
kombuchas 30 cl	6
maté gingembre citron	
darjeeling grenade	
eucalyptus citron vert	

Notre bar.

bières Demory en bouteille 33 cl	6
vin blanc Bourgogne Domaine Jacques Prieur Chardonnay 2018	
verre / bouteille	6 / 40
vin rouge Moulin à vent Domaine Labruyère Cœur de Terroir 2015	
verre / bouteille	6 / 40
champagne J.M Labruyère Grand Cru Prologue	
coupe / bouteille	12 / 85

MENU

SMUGLINGS

Our single origin coffees.

espresso	2.5
black coffee	3.5
batch brew filter coffee (refill 1.5)	3.5
double espresso (2 coffee profiles)	4
pour-over filter coffee	6
next level brewer coffee (500 ml)	9

Coffee with fresh full cream milk or oat milk.

cortado	3.5
cappuccino	5
latte	5
flat white	5
large / extra shot	+ 1

Teas & chocolate.

chaï latte	5
matcha latte	5
single origin hot chocolate	5
organic teas and herbals	4.5

Mineral waters.

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

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 NEW	5
iced latte / cappuccino	5.5
iced black coffee	4
iced chocolate	5.5
iced chaï latte	5.5
iced matcha latte	5.5
cold pressed organic juice 30 cl	5
joie • apple-carrot-pineapple-lemon	
bonheur • raspberry-strawberry-coconut water	
confiance • apple-pineapple-passion fruit-ginger	
légèreté • apple-cucumber-lemon-ginger	

organic sodas 33 cl	5
classic lemonade	
french tonic	
french cola	
ginger ale	
kombuchas 30 cl	6
mate ginger lemon	
darjeeling pomegranate	
eucalyptus green lemon	

Our bar.

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

Prices incl. VAT in euros.

PAUSES GOURMANDES

Cuisine ouverte tous les jours jusqu'à 14H.

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) ✓	
poké ✓	11
riz, gravlax de truites, pois chiches, ananas, edamame et guacamole de brocoli	

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 de terre mitraille	3.5	petite soupe	4.5
bacon	3.5	œuf au plat	2.5
petite salade	3.5	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	