

# TASTY EATS

Our kitchen is open everyday until 3:30 pm.

## Our seasonal kitchen

### pulled beef burger with paprika

19 brioche bun with 8 hours low temperature cooked pulled beef flavored 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 fruit 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, roquette and juicy pear slices served on a airy sandwich bread

### vegetarian sando

9 crunchy celery marinated in soy sauce, and vibrant coleslaw served on a 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)

4 dark chocolate with pecan nuts

### coco gourmand

4 coconut and chocolate

# ME NU

BOISSONS

## Nos cafés pure origine

espresso	2.5
café noir	3.5
café filtre (refill 1.5)	3.5
double espresso	3.5
les 3 "Coutume"	9.5

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 avoine

cortado	3.5
cappuccino	4.5
latte	4.5
flat white	5
large / extra shot	+ 1

## Thés & chocolat

chaï latte	4.5
chocolat chaud pure origine	5
thés et infusions bio Rishi	4.5
matcha latte	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	5.5
café noir glacé	3.5
chocolat glacé pure origine	6
chaï latte glacé	5.5
matcha latte glacé	6
citronnade yuzu	4.5
jus d'orange 25 cl	4.5
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
eau plate 33 cl	2
eau pétillante 33 cl	2.5

Nos baristas et chefs ont-ils régalez vos papilles ?  
Merci de partager votre expérience :



Prix TTC en euros.

# MENU

BYPASS

## Our single origin coffees

espresso	2.5
black coffee	3.5
batch brew filter coffee (refill 1.5)	3.5
double espresso	3.5
les 3 "Coutume" espresso, cortado and filter	9.5

## SLOW COFFEE

our seasonal coffees, Grand Cru ( +3 )

Next level pulsar (350 ml)

"No ByPass" brewer, exclusive to Coutume in France !

8

## Coffee with fresh full cream milk or oat milk

cortado	3.5
cappuccino	4.5
latte	4.5
flat white	5
large / extra shot	+ 1

## Teas & chocolate

chaï latte	4.5
single origin hot chocolate	5
Rishi organic teas and herbals	4.5
matcha latte	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	5.5
iced black coffee	3.5
single origin iced chocolate	6
iced chaï latte	5.5
iced matcha latte	6
lemonade yuzu	4.5
orange juice 25 cl	4.5
cold pressed organic juice 25 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
still water 33 cl	2
sparkling water 33 cl	2.5

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 15H30.

## Notre cuisine de saison

### burger 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 une compotée d'oignons caramélisées

### salade gourmande

14 endives croquantes, morceaux de pomme acidulée, chèvre fondant parsemé de noix croquantes, 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 satay, 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

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

## Nos desserts

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

## Nos gâteaux

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