

TASTY EATS

Our kitchen is open everyday until 3:30 pm.

Our seasonal kitchen

pulled beef bun with paprika 19
brioche bun with 8 hours low temperature cooked pulled beef flavoured 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 endives, tangy apple slices, creamy goat cheese, crunchy walnut, pomegranate and passion 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
tflavorful 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

Baked goods available all day

speculoos cheesecake 6

caramel pecan nuts 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)

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 (2 profils au choix)	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	5.5
chaï latte glacé	5
matcha glacé	6
citronnade yuzu 25 cl	4.5
jus d'orange ou pamplemousse 25 cl	4.5
jus bio pressés à froid 25 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 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

DRINKS

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)	3.5
les 3 "Coutume"	9.5
espresso, cortado and filter	

SLOW COFFEE	
our seasonal coffees, Grand Cru (+3)	
Next level pulsar (350 ml)	8
"No ByPass" brewer, exclusive to Coutume in France !	

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	5.5
iced chaï latte	5
iced matcha latte	6
lemonade yuzu 25 cl	4.5
orange or grapefruit juice 25 cl	4.5
cold pressed organic juice 25 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 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

bun effiloché de boeuf au paprika

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

version végétarienne du chili au quinoa, butternut relevé de jalapeños, coriandre et pointe de crème fraîche

grilled cheese d'hiver

cheddar fondant relevé par une pointe de piment d'espelette et confit d'oignon caramélisé

salade gourmande

endives croquantes, pommes acidulées, crème de chèvre, éclats de noix torréfiées, grenade & vinaigrette passion

velouté du moment

demandez à notre équipe

Les sandwiches du moment

bagel poulet façon thaï

bagel moelleux, filets de poulet tendres marinés au satay, mayonnaise thaï à la mangue douce et épicée, et chou blanc croquant

panino jambon gorgonzola

pain brioché toasté, jambon de pays savoureux, gorgonzola crémeux, roquette et tranches de poire juteuses

sando végétarien

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

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

Nos desserts

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

Nos gâteaux

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