

TASTY EATS

Our kitchen is open everyday until **3:30 pm**.

Our seasonal kitchen

Melt-in-your-mouth pulled pork bun	19
Slow-cooked pulled pork, crispy bacon, fried egg, onion confit, melted cheddar, pickles, crispy fried onions & honey mayo. All in a soft bun and served with roasted potatoes and a side of mixed salad	
Shakshuka with sunny southern flavors 	16
Slow-cooked tomatoes, tender peppers, chickpeas, soft egg, lemon, capers & warm spices. Served with toasted bread (vegan option without the egg)	

Melty Grilled Cheese with Candied Bacon	14
Crispy bread, melted cheddar, caramelized onions, golden bacon bits, wholegrain mustard & a hint of maple syrup and a side of mixed salad	

Gourmet salad 	13
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	11
Chicken tenders marinated in satay sauce, creamy Thai mango mayonnaise, crisp white cabbage served on a soft bagel	

Smoked Salmon & Lemon Ricotta Sando	12
Soft bread, lemon-dill ricotta, smoked salmon, fresh arugula & crunchy pickled red cabbage	

Vegetarian Banh Mi Sando with Marinated Tofu 	9
Soft bread, marinated tofu, pickled carrots, daikon & cucumber, zesty peanut sauce with ginger & lime, fresh coriander	

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€	

Fluffy Rhubarb & Strawberry Pancakes	11
Golden pancakes topped with candied rhubarbs and fresh strawberries, fruity syrup & a dollop of vanilla whipped cream and almonds flakes	
available on a french toast size XL 14€	

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
pistachio & raspberry financier	4.5
the must-have cakes	4.5
<i>carrot cake, lemon, chocolate</i>	
seasonal cake	4.5
<i>matcha, yuzu and white chocolate</i>	
cookies	
<i>white chocolate, cranberries and hazelnuts</i>	
<i>dark chocolate with pecan nuts</i>	
tigré coco passion 	4
<i>coconut, chocolate and passionfruit</i>	

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 25 cl	4.5
citronnade yuzu matcha 25 cl	5.5

jus de fruit maison	6
jus de fruit bio 25 cl	6
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.

BEVERAGES

MENU

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”	9.5
espresso, cortado and filter	

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 25 cl	4.5
lemonade yuzu matcha 25 cl	5.5

homemade juice	6
organic juice 25 cl	6
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 au pulled pork fondant

19

Effiloché de porc tendre, poitrine fumée, oeuf au plat, confit d'oignons, cheddar fondant, pickles, oignons frits & mayonnaise au miel servi dans un pain brioché moelleux et pommes de terre mitraille et salade.

Chakchouka aux saveurs du Sud

16

Tomates mijotées, poivrons fondants, pois chiches, œuf coulant, citron, câpres et épices douces servi avec une touche de sauce chimichurri et une tranche de pain toasté (version vegan sans oeufs)

Grilled cheese fondant aux lardons confits

14

Pain croustillant, cheddar coulant, oignons confits, lardons dorés, moutarde à l'ancienne & touche de sirop d'érable

Salade gourmande

13

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

Velouté du moment

7

Demandez à notre équipe

Les sandwichs du moment

Bagel poulet façon thaï

11

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

Sando au saumon fumé & ricotta citronnée

12

Pain moelleux, ricotta parfumée au citron et à l'aneth, saumon fumé, roquette fraîche & chou rouge croquant au vinaigre de riz

Sando Banh Mi végétarien au tofu mariné

9

Pain moelleux, tofu mariné, carottes, daikon & pickles de concombre, sauce cacahuète relevée au gingembre & citron, coriandre fraîche

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

oeufs 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 moelleux rhubarbe & fraise

11

Pancakes dorés, rhubarbes confites et fraises fraîches, sirop fruité & touche de crème vanillée fouettée et amandes effilées
Disponible avec la brioche perdue XL 14€

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 pistache framboise

4.5

les incontournables cakes

4.5

cake du moment

4.5

carrot cake, citron, chocolat

cookies

4

chocolat blanc, cranberries et noisettes

chocolat noir et noix de pécan

4

rocher tigré coco passion

4

noix de coco, chocolat et coeur passion