

TASTY EATS

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

Our brunch menu

29

A dish of your choice from the ‘Brunch essentials’ section

+ a granola verrine

+ a hot drink

+ a juice

+ a baked good

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	

enhance your meal			
roasted mushrooms	3	fried egg	2
roasted potatoes	3	soft boiled egg	2
bacon	3	2 scrambled eggs	4
mixed salad	3		

Kids’ menu

9

(for ages up to 12 years old))

2 classic pancakes (maple syrup, caramel or jam) or **2 eggs and one side**
+ babyccino: steamed milk sprinkled with cocoa powder
OR hot chocolate OR juice

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

vegetarian  **spicy**  **gluten free** 

MENU 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 Week end

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 fruits 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 régélé vos papilles ?
Merci de partager votre expérience :*



Prix TTC en euros.

MENU

BEVERAGES

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 <i>our seasonal coffees, Grand Cru (+3)</i> 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

Weekend menu

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 juices 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 formule brunch	29
Un plat au choix de la section “ Les incontournables du brunch ” + une verrine granola + une boisson chaude + un jus + un gâteau	

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	

sublimez vos plats			
champignons rôtis	3	œuf au plat	2
pommes de terre mitraille	3	œuf mollet	2
bacon	3	2 œufs brouillés	4
petite salade	3		

Formule enfant 9 (moins de 12 ans)

2 pancakes natures (sirop d'érable, caramel ou confiture)
ou **2 oeufs + un accompagnement**
+ babyccino : boisson à base de lait légèrement chaud et saupoudrée de poudre de cacao
OU chocolat chaud OU jus

Nos desserts

brioche perdue	9
noix de pécan caramélisées, crème montée et sirop d'érable version 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
carrot cake, citron, chocolat	
cake du moment	4.5
matcha, yuzu et chocolat blanc	
cookies	4
chocolat blanc, cranberries et noisettes chocolat noir et noix de pécan	
tigré coco passion 🌱	4
noix de coco, chocolat et coeur passion	

végétarien 🌱 **pimenté** 🌶️ **sans gluten** 🌾