

nos boissons chaudes

nous sourçons tous nos cafés 100% arabica et
les torréfions dans nos ateliers à deux pas d'ici.

avec notre café pure origine du moment :

espresso	2.5 €
café noir	3.5 €
café filtre (refill 1.5)	3.5 €

avec 2 profils de café pure origine au choix :

double espresso	3.5 €
-----------------	-------

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 d'avoine :

cortado	3.5 €
cappuccino	4.5 €
latte	4.5 €
flat white	5 €
extra grand / shot	1 €

chaï latte 4.5 €

matcha latte 5 €

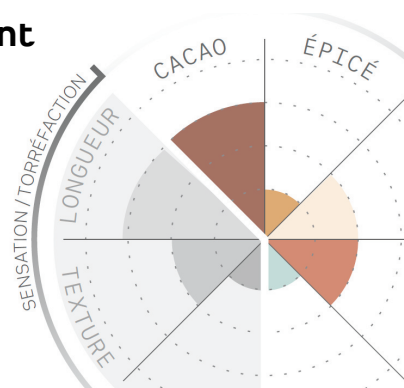
chocolat chaud 5 €

thés et infusions bio 4.5 €

**pour prolonger l'expérience chez vous, café fraîchement
torréfié et moulu à la demande disponible en sachet
de 250 g.**

demandez conseil à votre barista !

aussi disponible sur coutumecafe.com



nos boissons froides

cold brew	5 €
latte glacé	5.5 €
café noir glacé	3.5 €
chocolat glacé	6 €
chaï latte glacé	5.5 €
matcha latte glacé	6 €
citronnade yuzu	4 €
citronnade yuzu matcha	5 €
kombuchas 33 cl	6 €
sodas bio 33 cl	6 €
jus "maison Specht" 25 cl	5.5 €
les eaux	
eau plate 33 cl / 50 cl	2 € / 3.5 €
eau pétillante 33 cl	2.5 €

nos encas gourmands

riz au lait crémeux	6 €
chia pudding	6 €
cake classique (carrot cake, lemon cake, chocolat)	4.5 €
cake matcha, yuzu et chocolat blanc	4.5 €
cookie	4 €
financier pistache framboise	4.5 €
brownies noix de pécan 	4 €
cheesecake	6 €
verrine gourmande	6 €
coco gourmand 	4 €

sans gluten



notre cuisine de saison

nous adoptons une démarche écoresponsable dans la sélection et la proposition de tous nos produits.

Salade méditerranéenne pois chiches & thon 9 €

Pois chiches aux herbes fraîches, thon, feta, pickles d'oignons, salade croquante & touche de chakchouka maison

Salade de boulgour & asperges croquantes 9 €

Boulgour et quinoa, asperges vertes, œuf mimosa, pickles d'oignons rouges, graines de moutarde, vinaigrette framboise & croûtons dorés au pain maison

Les sandwiches

- Grilled cheese fondant aux lardons confits: pain croustillant, cheddar coulant, oignons confits, lardons dorés, moutarde à l'ancienne & touche de sirop d'érable 8 €
- Bagel poulet façon thaï: bagel moelleux, filets de poulet tendres marinés au sataï mayonnaise thaï à la mangue douce et épicée, et chou blanc croquant 8 €
- Sando au saumon fumé & ricotta citronnée: pain moelleux, ricotta parfumée au citron et à l'aneth, saumon fumé, roquette fraîche & chou rouge croquant au vinaigre de riz 8 €
- Sando Banh Mi végétarien au tofu mariné: pain moelleux, tofu mariné, carottes, daikon & pickles de concombre, sauce cacahuète relevée au gingembre & citron, coriandre fraîche 7 €

velouté de saison 5 €

demandez à l'équipe

sans gluten



végétarien



pimenté



our seasonal kitchen

we adopt an eco-responsible approach in the selection and offering of all our products.

Mediterranean Chickpea & Tuna Salad

9 €

Herbed chickpeas, tuna, feta, pickled onions, crisp greens
& a spoonful of homemade shakshuka

Bulgur & Crunchy Asparagus Salad

9 €

Bulgur and quinoa, green asparagus, soft-boiled egg,
pickled red onions, mustard seeds, raspberry vinaigrette
& golden homemade croutons

sandwiches

- **Melty Grilled Cheese with Candied Bacon:** crispy bread, melted cheddar, caramelized onions, golden bacon bits, wholegrain mustard & a hint of maple syrup and a side of mixed salad **8 €**
- **Thai chicken bagel:** chicken tenders marinated in sataiy sauce, creamy Thai mango mayonnaise, crisp white cabbage served on a soft bagel **8 €**
- **Smoked Salmon & Lemon Ricotta Sando:** soft bread, lemon-dill ricotta, smoked salmon, fresh arugula & crunchy pickled red cabbage **8 €**
- **Vegetarian Banh Mi Sando with Marinated Tofu:** soft bread, marinated tofu, pickled carrots, daikon & cucumber, zesty peanut sauce with ginger & lime, fresh coriander **7 €**

seasonal soup

5 €

ask the team

gluten free



vegetarian



spicy

