

# TASTY EATS

Our kitchen is open everyday until 2 pm.

## Our brunch menu 29

A dish of your choice from the 'Brunch essentials' section  
+ a granola  
+ a hot drink  
+ a juice  
+ a baked good

## Brunch essentials

### **gourmet bun** 15

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

## Children's menu 9

(under 12 years old)

2 classic pancakes (maple syrup, caramel or jam)

+ babyccino: steamed milk sprinkled with cocoa powder

OR hot chocolate OR juice

## Our desserts

### **french toast brioche** 13

caramelised pecan nuts, whipped cream and maple syrup

### **seasonal pancakes** 11

stewed apples caramelised Tatin style, dressed with artisanal caramel

### **chia pudding** 8

chia seeds with coconut milk, coulis and fresh fruits

### **granola bowl** 8

yogurt with homemade jam and granola

### **creamy rice pudding** 7

with crunchy homemade granola and melted caramel

## Our baked goods

### **speculoos cheesecake** 6

### **caramel peanut brownie** 5

### **hazelnut financier** 4.5

### **the must-have cakes** 4.5

banana bread, carrot cake, lemon, chocolate

### **seasonal cake** 4.5

blueberry and hazelnut

### **cookies** 4

mocha cookie (with Chelbesa Ethiopian coffee)

dark chocolate with pecans

granola cookie

### **coco gourmand** 4

coconut and chocolate

# MENU BOISSONS

## Nos cafés pure origine

espresso 2.5

café noir 4

café filtre (refill 1.5) 3.5

double espresso (2 profils au choix) 4

les 3 "Coutume" 10

espresso, cortado et filtre

## EXTRACTIONS DOUCES

tous nos cafés du moment, Grand Cru ( +3 )

Next level pulsar (350 ml) 8

infuseur "No By Pass" exclusivité Coutume en France !

## Café au lait frais entier ou boisson végétale avoine

cortado 4

cappuccino 5

latte 5

flat white 5.5

large / extra shot + 1

supplément avoine + 0.5

## Thés & chocolat

chaï latte 5

matcha latte 5

chocolat chaud pure origine 5

thés et infusions bio Rishi 4.5

supplément avoine + 0.5

## 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 6

café noir glacé 4

chocolat glacé pure origine 6

chaï latte glacé 6

matcha latte glacé 6

jus d'orange ou pamplemousse 30 cl 5

jus bio pressés à froid 30 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

Abatilles eau plate 50/75 cl 3/4.5

Abatilles eau pétillante 50/75 cl 3.5/5

## Notre bar

bières Demory en bouteille 33 cl 6

vin blanc Bourgogne Domaine Jacques

Prieur Chardonnay 2018

verre 12 cl / bouteille 75 cl 6 / 40

vin rouge Moulin à vent Domaine Labruyère

Cœur de Terroir 2015

verre 12 cl / bouteille 75 cl 6 / 40

Champagne J.M Labruyère Grand Cru

Prologue

coupe 12 cl / bouteille 75 cl 12 / 85

Nos baristas et chefs ont-ils régalez vos papilles ?

Merci de partager votre expérience :



Prix TTC en euros.

# MENU

SMUGLERS

## Our single origin coffees.

espresso	2.5
black coffee	4
batch brew filter coffee (refill 1.5)	3.5
double espresso (2 coffee profiles)	4

<b>les 3 "Coutume"</b>	<b>10</b>
espresso, cortado and filter	

## SLOW COFFEE

<i>our seasonal coffees, Grand Cru ( +3 )</i>	
<b>Next level pulsar</b> (350 ml)	<b>8</b>
"No By Pass" brewer, exclusive to Coutume in France !	

## Coffee with fresh full cream milk or oat milk

cortado	4
cappuccino	5
latte	5
flat white	5.5
large / extra shot	+ 1
oat supplement	+ 0.5

## Teas & chocolate

chaï latte	5
matcha latte	5
single origin hot chocolate	5
Rishi organic teas and herbals	4.5
oat supplement	+ 0.5

## 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	6
iced black coffee	4
single origin iced chocolate	6
iced chaï latte	6
iced matcha latte	6
orange or grapefruit juice 30 cl	5
cold pressed organic juice 30 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
Abatilles still water 50/75 cl	3/4.5
Abatilles sparkling water 50/75 cl	3.5/5

### Our bar.

Demory beer bottles 33 cl	6
white wine Bourgogne Domaine Jacques Prieur Chardonnay 2018	
12 cl glass / 75 cl bottle	6 / 40
red wine Moulin à vent Domaine Labryère Cœur de Terroir 2015	
12 cl glass / 75 cl bottle	6 / 40
Champagne J.M Labryère Grand Cru Prologue	
12 cl glass / 75 cl bottle	12 / 85

*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 14H.

## Notre formule brunch 29

Un plat au choix de la section  
" Les incontournables du brunch "  
+ un granola  
+ une boisson chaude  
+ un jus  
+ un gâteau

## Les incontournables du brunch

<b>bun gourmet</b>	<b>15</b>
bacon, œufs brouillés sauce cheddar, salade mélangée, pommes de terre rôties	

<b>oeufs au plat, brouillés ou mollets</b>	<b>13.5</b>
+ un accompagnement au choix (champignons rôtis, bacon, pommes de terre rôties, salade mélangée)	

<b>pancakes bacon</b>	<b>13</b>
deux œufs au plat et sirop d'érable	

<b>pancakes natures au choix</b>	<b>9</b>
sirop d'érable, confiture ou caramel beurre salé	

<b>le toast</b>	<b>3.5</b>
au beurre et confiture de fruits rouges	

<b>Formule enfant</b>	<b>9</b>
(moins de 12 ans)	

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

## Nos desserts

<b>brioche perdue</b>	<b>13</b>
noix de pécan caramélisées, crème montée et sirop d'érable	

<b>pancakes du moment</b>	<b>11</b>
pommes fondantes caramélisées façon Tatin nappées de caramel artisanal	

<b>chia pudding</b>	<b>8</b>
graines de chia lait de coco, coulis et fruits frais	

<b>granola bowl</b>	<b>8</b>
fromage blanc, confiture et granola maison	

<b>riz au lait crémeux</b>	<b>7</b>
avec un granola maison croustillant et un caramel fondant	

## Nos gâteaux

<b>cheesecake vanille spéculoos</b>	<b>6</b>
-------------------------------------	----------

<b>brownie chouchous</b>	<b>5</b>
--------------------------	----------

<b>financier noisettes</b>	<b>4.5</b>
----------------------------	------------

<b>les incontournables cakes</b>	<b>4.5</b>
----------------------------------	------------

banana bread, carrot cake, citron, chocolat	
<b>cake du moment</b>	<b>4.5</b>

myrtilles et poudre de noisettes	
----------------------------------	--

<b>cookies</b>	<b>4</b>
----------------	----------

mocha cookie (au café éthiopien Chelbesa)	
chocolat noir et noix de pécan	

granola cookie	
----------------	--

<b>coco gourmand</b>	<b>4</b>
noix de coco et chocolat fondant	