

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)
+ 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€

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

Our baked goods

speculoos cheesecake 6

caramel pecan nut 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

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

ME MENU

BOISSONS

Nos cafés pure origine

espresso	3
café noir	4
café filtre (refill 1.5)	3.5
double espresso (2 profils au choix)	4
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	4
cappuccino	5
latte	5
flat white	5.5
large / extra shot	+1

Thés & chocolat

chaï latte	4.5
chocolat chaud pure origine	5.5
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	6
café noir glacé	4
chocolat glacé pure origine	6.5
chaï latte glacé	5.5
matcha latte glacé	6
citronnade yuzu 25 cl	4.5
jus d'orange ou pamplemousse 25 cl	4.5
jus bio pressés à froid 25 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
eau plate 33 cl	2
eau pétillante 33 cl	2.5

Notre bar

bières Demory en bouteille 33 cl	6
vins Joyons au verre 15 cl	6
bière IPA sans alcool La Parisienne 33 cl	6
white stout La Parisienne 33 cl	6

*Nos baristas et chefs ont-ils régalez vos papilles ?
 Merci de partager votre expérience :*



Prix TTC en euros.

MENU

BEVERAGES

Our single origin coffees

espresso	3
black coffee	4
batch brew filter coffee (refill 1.5)	3.5
double espresso (2 coffee profiles)	4
les 3 "Coutume" espresso, cortado and filter	9.5

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	4
cappuccino	5
latte	5
flat white	5.5
large / extra shot	+1

Teas & chocolate

chaï latte	4.5
single origin hot chocolate	5.5
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	6
iced black coffee	4
single origin iced chocolate	6.5
iced chaï latte	5.5
iced matcha latte	6
lemonade yuzu 25 cl	4.5
orange or grapefruit juice 25 cl	4.5
cold pressed organic juice 25 cl	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
still water 33 cl	2
sparkling water 33 cl	2.5

Our bar

Demory beer bottles 33 cl	6
Joyons wine by the glass 15 cl	6
La Parisienne alcohol-free IPA beer 33 cl	6
La Parisienne white stout 33 cl	6

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	
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	

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)
+ **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 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	

végétarien ✓ pimenté 🌶️ sans gluten ☹️