

LE COMPTOIR



COUTUME

Tous nos plats et toutes nos pâtisseries sont réalisés au sein de notre laboratoire au 47, rue de Babylone dans le 7ème arrondissement de Paris.

Le Petit-Déjeuner

Formule n°1 :	7,00€
Une viennoiserie + une boisson chaude + un jus frais	
Formule n°2 :	10,50€
Un bircher muesli + une boisson chaude + un jus frais	
Formule n°3 :	12,00€
Un bircher muesli + une viennoiserie + une boisson chaude + un jus frais	

Les Viennoiseries

Part de cake	5,50€
Pain aux raisins	1,70€
Pain au chocolat	1,40€
Croissant au beurre	1,20€
Chausson aux pommes	1,95€
Financier nature	2,50€
Financier framboise	2,70€
Pain au lait	1,25€

Les Pâtisseries

Bircher muesli	6,50€
Gâteau à la carotte	5,50€
Cheesecake	6,00€
Granola Cookie	4,50€
Barre chocolatée	4,50€
Verrine de saison	6,00€
Cookie chocolat noir	3,90€
Tarte à la myrtille	6,00€

Le Goûter

Formule Goûter :	8,00€
Une pâtisserie* + une boisson chaude *tarte à la myrtille ou cheesecake +1€	

Le Déjeuner

Formule Déjeuner :	16,00€
Un bol + une boisson Habitus ® + une boisson chaude	
Bol Vitalité	15,00€
Poké saumon, radis multicolores, chou kale, fraises gariguette, fenouil rôti	
Bol Equilibre	15,00€
Boulgour crémeux, haddock fumé, edamame, chou fleur rôti, ciboulette, épinards	
Bol Force	12,50€
Poulet curry coco, pommes de terre grenailles, brocolis, oignons blancs, cebettes, noisettes	

La Salade du Moment

Salade Végétarienne	12,00€
Quinoa, courgettes vertes, carottes multicolores, radis noirs, noix de pécan.	

La Soupe du Moment

Velouté de petits pois	5,00€
-------------------------------	-------

LE COMPTOIR



Les Boissons Chaudes

Espresso – 30ml	2,50€
Espresso double – 60ml	4,00€
Café filtre siphon – 240ml	7,00€
Café filtre – 200ml	3,50€
Cortado – 100ml	3,50€
Un espresso, une touche de lait et un peu de mousse	
Cappuccino – 200ml	5,00€
Latte – 200ml	5,00€
Flat white – 220ml	6,00€
Un double espresso, du lait chaud et une fine couche de mousse de lait	
Extra grand/shot	+1,00€
La Théière thé de la Pagode – 3 tasses de thé	6,00€
La tasse de thé	3,00€
Chai latte maison – 200ml	5,00€
Chocolat chaud noir – 200ml	5,50€
Chocolat chaud au lait – 200ml	5,50€

Les Boissons Fraîches

Jus d'orange frais – 200ml	4,80€
Jus de pamplemousse frais – 200ml	4,80€
Jus et nectars Alain Milliat ® – 200ml	5,50€
Eau Abatille ® plate – 500ml	3,50€
Eau Abatille ® gazeuse – 500ml	3,90€
Habitus ® – 250ml	2,50€
Infusion pétillante aux plantes	
Bière Demory ® – 330ml	7,00€
Bière du moment – 330ml	7,50€

Coutume est une maison de torréfaction de cafés fins fondée à Paris en 2010 par Antoine Nétien – meilleur torréfacteur de France en 2011 – et Tom Clark.

C'est dans le respect de la saisonnalité des récoltes et de partenariats avec des producteurs engagés éthiquement et qualitativement que Coutume parcourt le monde à la recherche des meilleurs terroirs de café.

