



**95 avenue Charles-de-Gaulle**  
**92200 Neuilly-sur-Seine**  
**Tél : 01 46 24 14 86**  
**[reservation@lesequoiacafe.fr](mailto:reservation@lesequoiacafe.fr)**



## BOISSONS

### APÉRITIFS

<b>Champagne Abelé BdB</b> la coupe 14cl	14,00 €
<b>Champagne Abelé rosé</b> la coupe 14cl	14,00 €
<b>Kir royal au champagne</b> 14cl	14,00 €
<b>Kir</b> 14cl	5,70 €
<b>Les anis</b> 2cl	5,30 €
<b>Martini, Suze, Salers</b> 5cl	5,80 €
<b>Campari, Porto, Lillet, Muscat</b> 5cl	5,80 €

### COCKTAILS APERITIF

<b>Nos Spritz</b> 20cl au choix :	11,10 €
Apérol, Saint Germain, Limancello	
<b>Americano maison</b> 8cl	11,10 €
<b>Martini Gin</b> 7cl, <b>Manhatan</b> 7cl	11,20 €

### ALCOOLS ET DIGESTIFS\*

	4cl
<b>Cognac Deau Napoléon</b>	11,20 €
<b>Cognac Deau XO</b>	18,70 €
<b>Calvados XO</b>	14,20 €
<b>Bas Armagnac Laubade</b>	9,40 €
<b>Cointreau, Marie Brizard, Bailey's</b>	9,40 €
<b>Vieille Prune, Get 27, Get 31</b>	9,40 €
<b>Poire Williams</b>	9,40 €
<b>Mirabelle, Framboise</b>	9,40 €
<b>Limancello</b>	9,40 €
<b>Chartreuse verte</b>	9,40 €

### BOISSONS FRAÎCHES

<b>Orange ou Citron pressés</b>	6,30 €
<b>Jus de fruit Zenat Bio</b> 20cl	5,80 €
Orange, pomme, poire, légumes, cassis. Nectar : mangue, banane-fraise, pêche, pomme-kiwi	
<b>Coca-Cola/Zéro</b> 33cl	5,60 €
<b>Orangina, Schweppes</b> 25cl	5,60 €
<b>Lipton Ice Tea</b> 20cl	5,60 €
<b>Limonade</b> 25cl	5,60 €
<b>Ginger beer</b> 25cl	5,90 €
<b>Cidre extra brut Appie Bio</b> 33cl	6,40 €
<b>Red Bull</b> 25cl	6,60 €
<b>Perrier</b> 33cl	5,60 €
<b>Eaux minérales</b>	50 cl 1 litre
Plate ou gazeuse	4,70 € 6,30 €

### BIÈRES

<b>PRESSION</b>	25cl	50cl
<b>1664</b>	5,40 €	10,60 €
<b>Colomba blanche Corse</b>	5,60 €	11,00 €
<b>Carlsberg Elephant</b>	5,70 €	11,20 €
<b>Leffe Blonde</b>	5,50 €	10,80 €
<b>Pietra</b>	5,60 €	11,00 €
<b>Brooklyn</b>	5,90 €	11,60 €

### BOUTEILLE

<b>Corona</b> 35,5cl,	7,80 €
<b>Desperados</b> 33cl	7,80 €
<b>Heineken</b> 33cl	7,30 €
<b>Heineken OO</b> 25cl (sans alcool)	5,90 €

### WHISKIES\*

	4cl
<b>J&amp;B</b> (Blended)	9,30 €
<b>Jack Daniel's</b> (Tennessee whiskey)	9,30 €
<b>Jameson</b> (Irish)	9,30 €
<b>Cardhu</b> (Speyside)	10,80 €
<b>Chivas Regal</b> (Blend)	10,80 €
<b>Marker's Mark</b> (Bourbon)	12,80 €
<b>Talisker</b> (Skye), <b>Lagavulin</b> (Islay)	12,30 €
<b>Oban</b> (Highland)	12,30 €
<b>Nikka</b> (Japon)	14,30 €
<b>Armorik pur malt</b> (France)	14,30 €
<b>*Supplément Soda</b>	2,00 €

### BOISSONS CHAUDES

<b>Café express ou décaféiné</b>	3,00 €
<b>Café double</b>	5,90 €
<b>Café crème</b>	5,90 €
<b>Café et chocolat viennois</b>	6,90 €
<b>Chocolat chaud</b>	5,90 €
<b>Cappuccino</b>	6,30 €
<b>Lait chaud</b>	4,50 €
<b>Thés pyramide de soie</b>	5,90 €
Earl grey <b>Bio</b> , Darjeeling <b>Bio</b> ,	
English breakfast <b>Bio</b> . <b>Thé vert</b> : jasmin <b>Bio</b> ,	
Sencha du Japon <b>Bio</b> , Menthe, Oasis agrumes.	
<b>Thé blanc</b> : Poire gingembre. <b>Rooibos</b> : Rooibos	
african solstice aromatisé baies rouges.	
<b>Infusion</b> : Verveine citron <b>Bio</b> , Menthe citron <b>Bio</b> ,	
Camomille <b>Bio</b> .	
<b>Irish ou French Coffee</b>	11,80 €

## ENTRÉES

<b>Œuf bio mayonnaise maison</b> <i>Traditional organic eggs mayo</i>	7,70 €
<b>Salade haricots verts, champignons de Paris, parmesan</b> <i>Green beans, Paris mushroom with parmesan cheese</i>	<b>petite :</b> 7,80 € <b>grande :</b> 15,60 €
<b>Nems de chèvre et basilic maison</b> <i>Our goat's cheese spring roll and basilic</i>	9,90 €
<b>Nems de poulet</b> <i>Our chicken spring roll</i>	9,90 €
<b>Pâté de campagne</b> <i>Terrine</i>	10,00 €
<b>Avocat crevettes de Madagascar Label rouge, sauce cocktail</b> <i>Avocado, Madagascar shrimps red label, cocktail sauce</i>	11,00 €
<b>Assiette de saumon fumé Label rouge et ses toasts</b> <i>Smoked salmon Red Label with toast</i>	16,80 €

## SALADES

<b>Paris-Neuilly :</b> salade verte, jambon au torchon, emmental, tomate, œuf bio dur <i>Salad, Cooked ham, emmental cheese, tomatoes, hart boiled organic egg</i>	16,50 €
<b>César chef :</b> salade romaine, croustillant de poulet français, œuf bio poché, croûtons, parmesan, sauce césar (anchois) <i>Salad, chicken, poached organic egg, croutons, parmesan cheese, césar sauce (anchovy)</i>	18,90 €
<b>Seguin :</b> salade verte, chèvre chaud sur pain de campagne, pomme fruit <i>Salad, hot goat cheese on bread, apple</i>	15,60 €
<b>Aux deux saumons :</b> salade verte, saumon fumé et saumon frais snacké Label rouge, champignons de Paris, carotte, courgette, tomate, haricots verts <i>Salad, smoked salmon and grilled salmon Red Label, mushroom, carrot, zucchini, tomato, green beans</i>	19,60 €
<b>Salade thaï :</b> soja, courgette, carotte, nems de poulet, gambas, sauce gingembre coriandre <i>Salad, soy, zucchini, carrot, chicken spring rolls, prawns, ginger cilantro sauce</i>	18,60 €

## BOWLS

<b>Veggie bowl :</b> sucrine, haricots verts, légumes grillés maison, quinoa, nem de chèvre, avocat, shiitakes grillés. <i>Salad, green beans, home grilled vegetables, quinoa, goat's cheese spring roll, avocado, mushroom, pine nuts</i>	18,60 €
<b>Chicken bowl :</b> sucrine, haricots verts, légumes grillés maison, quinoa, croustillant de poulet français, avocat, shiitakes grillés. <i>Salad, green beans, home grilled vegetables, quinoa, french chicken, avocado, mushroom.</i>	18,90 €
<b>Salmon bowl :</b> sucrine, haricots verts, légumes grillés maison, quinoa, saumon frais mariné Label rouge, avocat, shiitakes grillés. <i>Salad, green beans, home grilled vegetables, quinoa, marinated salmon Red Label, avocado, mushroom.</i>	19,90 €

## CLUB SANDWICHS

<b>Poulet français ou Jambon au torchon sur pain de mie complet,</b> frites maison, salade verte <i>Club sandwich French chicken or cooked ham with choice of french fries and green salad</i>	16,50 €
<b>Saumon fumé Label rouge sur pain de mie complet,</b> frites maison, salade verte <i>Club sandwich smoked salmon red Label with choice of french fries and green salad</i>	18,50 €

## BURGERS

<b>Cheeseburger ou Crispy french chicken burger,</b> frites maison et salade verte <i>Cheeseburger or Crispy french chicken burger with choice of french fries and green salad</i>	18,20 €
<b>Bacon cheeseburger</b> frites maison et salade verte <i>Bacon Cheeseburger with choice of french fries and green salad</i>	18,90 €
<b>Fish burger (cabillaud pané, sauce tartare),</b> frites maison et salade verte <i>Fish burger (frie cod, tartar sauce), with choice of french fries and green salad</i>	19,90 €

## MENU Enfant 15€ (-12 ans)

**Plat :** Croustillant de poulet ou Jambon ou Steak, frites **Boisson au verre :** Soda ou Jus de fruit  
**Dessert :** Crêpes, fromage blanc, boule de glace ou assiette de fruit

CB à partir de 10 €. Tickets restaurant acceptés sauf le dimanche. Info allergènes : voir tableau affiché en salle. Prix net TTC.

## TARTARES

<b>Tartare traditionnel</b> , frites et salade verte <i>Beef tartare (raw or seared) french fries and salad</i>	17,90 €
<b>Tartare aveyronnais</b> , roquefort, miel et noix, frites et salade verte <i>Traditional beef tartare, roquefort blue cheese, honey and walnut, french fries and salad</i>	18,90 €
<b>Tartare italien</b> , billes de mozzarella, tomates séchées, frites et salade verte <i>Italian beef tartare, mozzarella, dried tomato, french fries and salad</i>	18,90 €
<b>Tartare de saumon Label rouge avec coriandre et gingembre</b> , frites maison, salade verte <i>Salmon tartare red Label with coriander and ginger, french fries, salad</i>	19,90 €

## VIANDES

<b>Escalope de poulet français</b> façon milanaise, tagliatelle <i>Milanese style french chicken cutlet and tagliatelle</i>	18,20 €
<b>Véritable andouillette AAAAA</b> frites maison, sauce moutarde <i>True andouillette AAAAA french fries, mustard sauce</i>	18,90 €
<b>Filet de cannette laqué au miel</b> , haricots verts et champignons poêlés <i>Duck breast with pepper sauce, pan-fried green beans</i>	20,80 €
<b>T-bone de veau</b> , gratin de macaroni sans gluten au fromage <i>Vial T-bone, gratined macaroni without gluten with cheese</i>	24,80 €
<b>Filet de bœuf</b> , purée maison <i>Cut of beef with mash potatoes</i>	27,00 €
<b>Tigre qui pleure</b> , riz thaï <i>Crying Tiger, thai rice</i>	27,00 €
* <b>Sauces au choix</b> : poivre, roquefort, béarnaise, moutarde <i>Choice of sauces: pepper, cheese, béarnaise, mustard sauce</i>	<b>Supplément</b> : frites, riz, tagliatelles, haricots verts, purée maison, salade verte. <i>Fries, rice, green beans, tagliatelle, mashed potatoes, salad.</i> 4,80 €

## POISSONS

<b>Fish and chips (cabillaud)</b> sauce tartare <i>Fish and chips (cod) tartar sauce</i>	19,90 €
<b>Pavé de saumon Label rouge à la plancha</b> , haricots verts <i>Grilled salmon with green beans</i>	21,60 €
<b>Belle sole meunière</b> (selon arrivage), purée maison <i>Tropical sole meuniere style, mashed potatoes</i>	37,90 €

## PÂTES

<b>Tagliatelles aux deux saumons Label rouge</b> <i>Tagliatelle with two salmons Red label</i>	19,10 €
<b>Risotto de coquillettes sans gluten à la truffe</b> , jambon, œuf bio poché, parmesan <i>Truffle noodles without gluten with cooked ham, poached organic egg and parmesan</i>	19,60 €
<b>Gratin de penne sans gluten au fromage</b> <i>Gratined macaroni without gluten with cheese</i>	17,60 €

## FROMAGES

<b>Au choix</b> : camembert bio, roquefort, emmental, crottin de chèvre fermier, laguiole lait cru	<b>par 1</b> 6,00 € <b>par 3</b> 10,90 €
--	--

## DESSERTS

<b>Fromage blanc nature (miel ou coulis de fruits rouges +0,50 €)</b> <i>White cheese</i>	8,00 €
<b>Assiette de fruits frais</b> <i>Fresh fruits plate</i>	8,00 €
<b>Crème brûlée</b> <i>Homemade creme brulee</i>	8,00 €
<b>Tiramisu</b> <i>Tiramisu</i>	8,00 €
<b>Mi-cuit chocolat et sa boule de glace vanille</b> <i>Chocolat brownie with a scoop of vanilla ice cream</i>	8,50 €
<b>Tarte fine aux pommes, glace crème fraîche d'Isigny</b> <i>Apple tart, Isigny cream ice cream</i>	8,50 €
<b>Traditionnelles profiteroles</b> <i>Traditional profiteroles</i>	9,50 €
<b>Maxi Baba au rhum</b> <i>Big Rum baba</i>	11,00 €
<b>Café gourmand</b> <i>Coffee « gourmand »</i>	8,50 €
<b>Thé gourmand</b> <i>Tea « gourmand »</i>	9,50 €
<b>Crêpe ou Gaufre au sucre</b> <i>Pancake with sugar</i>	5,50 €
<b>ou Nutella, chocolat ou confiture</b>	6,30 €
<b>Glaces artisanales des Alpes</b>	<b>1 boule</b> 4,50 € <b>2 boules</b> 8,50 € <b>3 boules</b> 11,00 €
<i>Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, pistache, crème fraîche d'Isigny, fraise, framboise, citron, mangue</i>	<i>(supp. crème fouettée 2,00€)</i>

CB à partir de 10 €. Tickets restaurant acceptés sauf le dimanche. Info allergènes : voir tableau affiché en salle. Prix net TTC.

## VINS DU MOMENT



### **Jardin de Jules** IGP Pays d'Oc

*Domaine de la Clapière*

Assemblage : Merlot 60%, Grenache noir 25%, Cinsault 10%, Carignan 5%

*Robe : lumineuse aux reflets violine.*

*Nez : éclatant évoquant une corbeille de fruits rouges, réglisse et pivoine.*

*Bouche : gourmande et juteuse.*

<u>14 cl</u>	<u>25 cl</u>	<u>50 cl</u>	<u>75 cl</u>
5,80 €	9,50 €	18,00 €	26,50 €

### **Figuerette, blanc** IGP Pays d'Oc

*Domaine de la Clapière*

Assemblage : Grenache blanc 40%, Grenache gris 25%,  
Chardonnay 20%, Viognier 15%,

*Robe : cristalline aux reflets verts.*

*Nez : belle fraîcheur, citron vert, anis étoilé  
pomelo, verveine, poivre blanc.*

*Bouche : gourmande, finale épicée.*

<u>14 cl</u>	<u>25 cl</u>	<u>50 cl</u>	<u>75 cl</u>
5,80 €	9,50 €	18,00 €	26,50 €



## VINS

### BLANC

	14 cl	25 cl	50 cl	75 cl
<b>Chardonnay Bio IGP Pays d'Oc</b> Ecotéra <i>Tendre et frais, au nez de fleurs blanches</i>	4,90 €	8,10 €	16,00 €	23,80 €
<b>Tariquet IGP Côtes de Gascogne</b> Les Premières Grives <i>Tendrement moelleux et profondément frais</i>	5,80 €	9,50 €	18,00 €	26,50 €
<b>Sancerre AOC Val-de-Loire</b> Domaine les Chaumes <i>Plein de verve, de finesse et de vigueur, côté minérale dit « pierre à fusil »</i>	6,90 €	11,50 €	22,50 €	34,00 €
<b>La Truffière AOC Côtes du Rhône</b> La Ferme du Mont <i>Riche, fruité avec beaucoup de fraîcheur</i>	7,10 €	12,50 €	24,00 €	35,50 €
<b>Chablis AOC Bourgogne</b> Maison Henry <i>Nez vif et minéral, parfaite finesse</i>	7,40 €	13,00 €	25,00 €	37,00 €
<b>Meursault AOC Vallée du Rhône</b> D. Vincent Bourgereau <i>Belle structure, bouquet de fruits secs et beurre frais, arômes de fleurs blanches</i>				58,00 €
<b>Condrieu AOP Vallée du Rhône</b> E. Guigal <i>Arômes abricots sec et pêche blanche, douce, fraîche et bel équilibre</i>				76,00 €

### ROSÉ

<b>Gris rosé Casanova IGP Ile-de-Beauté</b> Domaine Casanova <i>Robe très pâle, nez tutti frutti, séduisant en bouche</i>	5,80 €	9,50 €	18,00 €	26,50 €
<b>Ultimate Provence AOC Côtes de Provence</b> MDCV <i>Aux portes de Saint-Tropez, extra frais aux arômes intenses</i>	7,10 €	12,50 €	24,00 €	35,50 €
<b>Minuty Rose et Or AOC Côtes de Provence</b> Château Minuty <i>Rosé de prestige, réel concentré d'arômes gourmands</i>				50,00 €

### ROUGE

<b>Les Trois Garçons Bio AOC Côtes du Rhône</b> Ecocert et Vegan <i>Souple et velouté</i>	4,90 €	8,10 €	16,00 €	23,80 €
<b>Le Loup du Pic AOC Languedoc</b> Pic Saint Loup. Puech-Haut <i>Plein d'énergie et agréable, une friandise fruitée et structurée</i>	6,50 €	10,90 €	21,50 €	32,00 €
<b>La Martinette AOC Côtes de Provence</b> Château la Martinette <i>Parfum gourmand de fruits rouges et de réglisse, tanins soyeux et fondus</i>	6,90 €	11,50 €	22,50 €	34,00 €
<b>Régnié AOC Beaujolais</b> Henry Fessy, Château des Reyssiers <i>Expressif, note de fruits rouges, final poivré</i>	6,90 €	11,50 €	22,50 €	34,00 €
<b>Saint Emilion Bio AOP Bordeaux</b> Robin des Moines <i>Charnu, bien enrobé, note fruitée, pointe de fougère</i>	7,40 €	13,00 €	25,00 €	37,00 €
<b>Menetou Salon AOC Val-de-Loire</b> Domaine Antoine Van Remootere <i>Une pépite de Loire, sur le fruit et gourmand</i>	7,90 €	13,90 €	27,50 €	39,50 €
<b>Bourgogne Beaune 1<sup>er</sup> Cru</b> Cuvée Vieilles Vignes. Domaine du Vieux Cellier <i>Souple et délicat, fruité aux arômes de fruits rouges et cassis</i>				65,00 €
<b>Côtes Rôtie AOP</b> Côtes du Rhône DELAS <i>Souple, plein et épicé, aux tannins fondus et au nez de cuir</i>				75,00 €
<b>Saint-Estèphe AOC</b> Les Pèlerins de Lafon Rochet <i>Souple et velouté</i>				79,00 €

<b>CHAMPAGNES ABELÉ et DEUTZ</b>	Coupe 14 cl	Bouteille 75 cl	Magnum 1,5 l
Blanc de blancs Abelé	14,00 €	85,00 €	150,00 €
Brut rosé Abelé	14,00 €	85,00 €	
Blanc de blancs Deutz		125,00 €	
Amour de Deutz		195,00 €	



**Ouvert 7j/7 de 6h à 2h du matin**

**95 avenue Charles-de-Gaulle**

**92200 Neuilly-sur-Seine**

**Tél : 01 46 24 14 86**

**Métro : Les Sablons**

**[reservation@lesequoiacafe.fr](mailto:reservation@lesequoiacafe.fr)**