



**95 avenue Charles-de-Gaulle  
92200 Neuilly-sur-Seine  
Tél : 01 46 24 14 86  
Métro : Les Sablons  
reservation@lesequoiacafe.fr  
Ouvert 7j/7 de 6h à 2h du matin**

## BOISSONS

### BOISSONS CHAUDES

Café express ou décaféiné\* 3,00 €

Café noisette\* 3,10 €

\*servi jusqu'à 22h

Café double 5,90 €

Grand café crème 5,90 €

Chocolat chaud à l'ancienne 5,90 €

Thé pyramide soie ou infusion 5,90 €

Thé noir : Earl grey Bio, Darjeeling Bio,

English breakfast Bio.

Thé vert : Jasmin bio, Sencha du Japon Bio,

Menthe, Oasis agrumes.

Thé blanc : Poire gingembre.

Rooibos : Rooibos african solstice aromatisé baies rouges.

Infusion : Verveine citron Bio, Menthe citron Bio,

Camomille Bio.

Café viennois 6,90 €

Chocolat viennois 6,90 €

Cappuccino 6,30 €

Lait chaud 4,50 €

Croissant ou tartine beurrée 2,80 €

Pain au chocolat 2,90 €

Tartine, beurre, confiture 4,20 €

Toasts, beurre, confiture 4,90 €

Vin chaud 6,90 €

Grog au rhum 7,10 €

French Coffee café, chantilly, cognac 11,80 €

Irish Coffee café, chantilly, whisky 11,80 €

Chocolat Royal 10,80 €

chocolat, Grand Marnier, chantilly

### BOISSONS FRAÎCHES

Café frappé 6,20 €

Thé glacé 6,20 €

Orange pressée 6,30 €

Citron pressé 6,30 €

Coca-Cola 33cl 5,60 €

Orangina 25cl 5,60 €

Schweppes 25cl 5,60 €

Limonade 25cl 5,60 €

Red Bull 25cl 6,60 €

Vittel 25cl 5,60 €

Perrier 33cl 5,60 €

Jus de fruit Zenat Bio 20cl 5,80 €

Orange, pomme, poire, légumes, cassis

Nectar : mangue, banane-fraise,

pêche, pomme-kiwi

Ginger\_beer 25cl (sans alcool) 5,90 €

Cidre extra brut Appie Bio 33cl 6,40 €

### BREAKFAST EXPRESS 11,90€

#### 1 boisson chaude

(café, café crème, chocolat ou thé)

+ 1 jus d'orange + 1 croissant

1 warm drink (american coffe,  
coffe with milk, chocolat or tea)

+ 1 orange juice + 1 pastry

### BREAKFAST FRANÇAIS 14,90€

#### 1 boisson chaude

(café, café crème, chocolat ou thé)

+ 1 orange pressée + 1 tartine, beurre,  
confiture + 1 croissant

1 warm drink (coffe, coffe with milk, chocolat  
or tea) + 1 squeezed orange

+ 1 french bread, butter and jam + 1 pastry

## APÉRITIFS

<b>Champagne BdB Abelé</b> Coupe 14cl	14,00 €
<b>Champagne rosé Abelé</b> Coupe 14cl	14,00 €
<b>Prosecco</b> Coupe 14cl	7,80 €
<b>Kir royal</b> champagne 14cl	14,00 €
<b>Kir vin blanc</b> 14cl	5,70 €

<b>Spritz</b> 20cl Aperol ou Saint Germain	11,10 €
<b>Americano</b> 8cl	11,10 €
<b>Suze, Porto, Muscat</b> 5cl	5,80 €
<b>Martini, Campari</b> 5cl	5,80 €
<b>Pernod Ricard, Casanis Pastis</b> 2cl	5,30 €

## COCKTAILS avec alcool 4cl

<b>Bellini</b> , purée de pêche blanche, crème de pêche, champagne	14,00€
<b>Rosini</b> , framboises fraîches, coulis fruits rouges, champagne	14,00€
<b>Mojito royal</b> , Havana 3 ans, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, champagne	14,00€
<b>Mojito</b> , Havana 3 ans, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, Perrier	11,00€
<b>Mojito framboise</b> , Havana 3 ans, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, framboise, Perrier	11,00€
<b>Orange fizz</b> , gin, orange pressée, citron pressé, grenadine, tonic	11,00€
<b>Concombre Hendrix Tonic</b> , Gin Hendrix, concombre frais, tonic, poire	12,00€
<b>Cosmopolitan</b> , vodka, cointreau, cranberry, citron pressé	11,00€
<b>Margarita</b> , tequila, cointreau, citron pressé	11,00€

<b>Moscow Mule</b> , vodka, citron, ginger beer	11,00€
<b>Caïpirinha</b> , citron vert, cassonade, cachaça	11,00€
<b>Planteur Punch</b> , ananas, banane, rhum blanc, jus d'orange, grenadine	11,00€
<b>Pina Colada</b> , ananas, crème de coco, rhum blanc	11,00€
<b>Bourbon Sour</b> , bourbon, citron pressé, sucre de canne	11,00€
<b>Manhatan</b> , whisky, martini rouge, angustura, cerise confite	11,00€
<b>Amaretto Sour</b> amaretto, citron pressé	11,00€
<b>Bloody Mary</b> , vodka, jus de tomate, tabasco, poivre, jus d'huître	11,00€
<b>Sequoia</b> amaretto, menthe fraîche, angustura, orange pressée	11,00€

## COCKTAILS sans alcool

<b>Virgin Mojito</b> , citron vert, menthe fraîche, limonade	8,50€
<b>Virgin Colada</b> , jus d'ananas, crème de coco	8,50€
<b>Douceur d'enfance</b> , Jus de banane, jus de fraise, sirop de fraise bonbon	8,50€
<b>Vitamine C</b> , orange pressée, citron pressé et pamplemousse	8,50€

<b>Pressé Minute du Jour</b>	7,80€
Grâce à notre centrifugeuse, les qualités de chaque fruit et légume sont préservées. Demandez la composition du moment à votre serveur !	

<b>Detox fraîcheur</b> , gingembre, concombre, menthe fraîche, citron, Perrier	8,80€
--	-------

## BREAKFAST AMERICAIN 18,90€ (servi jusqu'à midi)

- 1 boisson chaude (café, café crème, chocolat ou thé)
- + 1 orange pressée + 1 tartine, beurre, confiture + 1 croissant
- + 2 œufs bio au plat, lard fumé ou saumon fumé **Label rouge** (+2€)
  - 1 warm drink (coffe, coffe with milk, chocolat or tea)
- + 1 squeezed orange + 1 french bread, butter and jam + 1 pastry
- + 2 fried bio eggs with smoked bacon or smoked salmon red Label (+2€)

CB à partir de 10€. Chèque non accepté. Tickets restaurant acceptés sauf dimanche.

Info allergènes : voir tableau affiché en salle. Prix net TTC.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

<b>BIÈRES 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>Lefe Blonde</b>	5,50 €	10,80 €
<b>Pietra</b>	5,60 €	11,00 €
<b>Brooklyn</b>	5,90 €	11,60 €

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

<b>ALCOOLS ET DIGESTIFS 4cl</b>	
<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</b>	9,40 €
<b>Marie Brizard</b>	9,40 €
<b>Bailey's</b>	9,40 €

<b>BIÈRES BOUTEILLE</b>	
<b>Corona 35,5cl</b>	7,80 €
<b>Desperados 33cl</b>	7,80 €
<b>Heineken 33cl</b>	7,30 €
<b>Heineken OO 33cl (sans alcool)</b>	5,90 €
<b>CIDRE extra brut Appie Bio 33cl</b>	6,40 €

<b>RHUMS* 4cl</b>	
<b>Diplomatico, Don Papa</b>	9,50 €
<b>Zacapa (23 ans)</b>	17,50 €
<b>GINs* 4cl</b>	
<b>Hendrix (Ecosse)</b>	14,50 €
<b>Citadelle (France)</b>	9,50 €
<b>VODKAS* 4cl</b>	
<b>Grey goose (France)</b>	12,50 €
<b>Zubrowska (Pologne)</b>	10,50 €

<b>Vieille Prune</b>	9,40 €
<b>Get 27, G31</b>	9,40 €
<b>Poire Williams</b>	9,40 €
<b>Mirabelle</b>	9,40 €
<b>Framboise</b>	9,40 €
<b>Limancello</b>	9,40 €
<b>Chartreuse verte</b>	9,40 €

# SNACK

## PLANCHES Platters

<b>Fromage</b> ou <b>Charcuterie</b> Cheese or Cold meat assortment	16,50 €
<b>Mixte : fromage et charcuterie</b> Cheese and Cold meat assortment	18,50 €

## TAPAS

<b>Panier de légumes à croquer</b> 4,70 € Crunchy veggies basket	<b>Accras de morue</b> 6,80 € Cod fish fritters
<b>Assiette saucisse sèche</b> 4,70 € Dry sausage from plate	<b>Croque apéro</b> 7,20 € Aperitif toastie
<b>Mozza sticks</b> 6,00 € Mozzarella sticks	<b>Croque apéro camembert pané</b> 7,20 € Aperitif toastie camembert cheese
<b>Pépites d'encornet</b> 6,00 € Squid nugget	<b>Nems de poulet ou de chèvre</b> 9,90 € Chicken spring roll or goat's cheese spring roll
<b>Tempura de légume</b> 6,00 € Vegetable tempura	<b>Assiette tapas Séquoia</b> 24,50 € Wing's de poulet, accras de morue, mozza sticks, panier de légumes à croquer, tempura de légumes
<b>Wing's de poulet</b> 6,70 € Chicken wing's	

## CROQUES (pain de mie ou de campagne) frites et salade Toasted sandwich with french fries and salad

<b>Croque Monsieur</b> Cooked ham and cheese	12,90 €
<b>Croque Madame (œuf bio)</b> Cooked ham, cheese and organic egg	13,90 €
<b>Croque Camembert</b> Camembert cheese	12,90 €

## OMELETTES (œufs bio) frites et salade

Omelettes (organic eggs) with french fries and salad	
<b>Nature</b> Plain omelette	10,50 €
<b>Jambon blanc ou fromage</b> 11,50 € Omelette ham or cheese	
<b>Jambon blanc et fromage</b> 12,50 € Omelette ham and cheese	
<b>Champignons</b> 12,50 € Omelette mushroom	

## Œufs bio au plat, frites et salade

Fried organic eggs with french fries and salad	
<b>Nature</b> Nature fried eggs	10,50 €
<b>Jambon blanc ou emmental</b> 11,50 € Fried eggs with cooked ham or cheese	
<b>Jambon cru ou lard grillé</b> 12,50 € Fried eggs with ham or grilled bacon	
<b>Assiette de frites</b>	4,80 €

CB à partir de 10€. Chèque non accepté. Tickets restaurant acceptés sauf dimanche.

Info allergènes : voir tableau affiché en salle. Prix net TTC.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

## CLUB SANDWICHS sur pain de mie complet

**Poulet français ou Jambon au torchon** frites maison, salade verte 16,50 €  
Club sandwich french chicken or cooked ham with choice of french fries and green salad

**Saumon fumé Label rouge** frites maison, salade verte 18,50 €  
Club sandwich smoked salmon Red label with choice of french fries and green salad

## SALADES

**Grande haricots verts** : haricots verts, 15,60 €  
champignons de Paris, parmesan  
Green beans, Paris mushroom with parmesan  
cheese

**Paris-Neuilly** : salade verte, 16,50 €  
jambon au torchon, emmental, tomates, œuf bio dur  
Cooked ham, emmental cheese, tomatoes,  
hard boiled organic egg, salad

**César** : romaine, poulet français, parmesan, 18,90 €  
œuf bio poché, croûtons, sauce césar (anchois)  
Salad, french chicken, parmesan cheese, croutons,  
poached organic egg, cesar sauce (anchovy)

**Salade thai** : soja, courgette, carotte, 18,60 €  
nems de poulet français, gambas,  
sauce gingembre coriandre  
Salad, soy, zucchini, carrot, chicken spring rolls,  
prawns, ginger cilantro sauce

**Seguin** : salade, pomme fruit, 15,60 €  
chèvre chaud sur pain de campagne  
Salad, apple, hot goat cheese on bread

**Aux deux saumons** : salade verte, 19,60 €  
saumon fumé et frais snacké Label rouge, courgette,  
champignons de Paris, carotte, tomate, haricots verts  
Salad, smoked and grilled salmon red Label,  
mushroom, carrot, zucchini, tomato, green beans

## BOWLS

**Veggie**: sucrine, quinoa, nem de chèvre, 18,60 €  
légumes grillés maison, haricots verts, avocat, shiitakes  
Salad, green beans, home grilled vegetables,  
quinoa, goat's cheese spring roll, avocado,  
mushroom, pine nuts

**Salmon bowl** : sucrine, haricots verts, légumes grillés maison, saumon frais mariné Label rouge, 19,90 €  
quinoa, avocat, shiitakes grillés  
Salad, green beans, home grilled vegetables, marinated salmon red Label,  
quinoa, avocado, mushroom.

**Chicken bowl** : sucrine, haricots verts, 18,90 €  
légumes grillés maison, quinoa, avocat,  
croustillant de poulet français, shiitakes grillés  
Salad, green beans, home grilled vegetables,  
quinoa, french chicken, avocado, mushroom.

## GOURMANDISES

**Crêpe ou Gaufre au Sucre** Pancakes with sugar 5,50 €

**Crêpe ou Gaufre Nutella, Chocolat ou Confiture** Pancakes with Nutella, Chocolat or Jam 6,30 €

**Fromage blanc nature (miel ou coulis +0,50€)** White cheese 8,00 €

**Assiette de fruit frais** fresh fruits salad 8,00 €

**Crème brûlée** Homemade creme brulee ou **Tiramisu** Tiramisu 8,00 €

**Mi-cuit chocolat, glace vanille** Chocolat brownie with vanilla ice cream 8,50 €

**Tarte fine aux pommes, glace crème fraîche d'Isigny** Apple tart, Isigny ice cream 8,50 €

**Traditionnelles profiteroles** Traditional profiteroles 9,50 €

**Maxi Baba au rhum** Big Rum baba 11,00 €

**Café gourmand** expresso ou déca 8,50 € **Thé gourmand** thé pyramide de soie 9,50 €

**Glaces artisanales des Alpes** 1 boule 4,50 € 2 boules 8,50 € 3 boules 11,00 €  
Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, pistache, crème fraîche d'Isigny,  
fraise, framboise, citron, mangue (supp. crème fouettée 2,00€)

Vanilla, chocolate, coffee, salted butter caramel, pistachio, Isigny fresh cream,  
strawberry, raspberry, lemon, mango

## VINS

### SUGGESTION DU MOMENT

	verre 14cl	verre 25cl	75cl
<b>Figuerette.</b> Blanc. IGP Pays d'Oc. Domaine de la Clapière Assemblage : Grenache blanc et gris, Chardonnay, Viognier. Robe : cristalline. Nez : frais, citron vert, anis, pomelo, verveine. Bouche : gourmande, finale épicée.	5,80€	9,50€	26,50€
<b>Jardin de Jules.</b> Rouge. IGP Pays d'Oc. Domaine de la Clapière Merlot, Grenache noir, Cinsault, Carignan. Robe : reflets violette. Nez : fruits rouges, réglisse et pivoine. Bouche : gourmande et juteuse.	5,80€	9,50€	26,50€

### BLANC

	verre 14cl	verre 25cl	75cl
<b>Chardonnay Bio IGP</b> Pays d'Oc	4,90€	8,10€	23,80€
<b>Tariquet IGP</b> C. de Gascogne	5,80€	9,50€	26,50€
<b>Sancerre AOC</b> Val-de-Loire	6,90€	11,50€	34,00€
<b>La Truffière AOC</b> Côtes du Rhône	7,10€	12,50€	35,50€
<b>Chablis AOC</b> Bourgogne	7,40€	13,00€	37,00€
<b>Meursault AOC</b> Vallée du Rhône			58,00€
<b>Condrieu AOP</b> Vallée du Rhône			76,00€

### ROSÉ

	verre 14cl	verre 25cl	75cl
<b>Gris rosé Casanova IGP</b> Corse	5,80€	9,50€	26,50€
<b>Ultimate Provence AOC</b> Côtes de Provence	7,10€	12,50€	35,50€
<b>Minuty Rose et Or AOC</b> Côtes de Provence			50,00€

### ROUGE

	verre 14cl	verre 25cl	75cl
<b>Les Trois Garçons Bio AOC</b> Côtes du Rhône	4,90€	8,10€	23,80€
<b>Le Loup du Pic AOC</b> Languedoc	6,50€	10,90€	32,00€
<b>La Martinette</b> Côtes de Provence	6,90€	11,50€	34,00€
<b>Régnié AOC</b> Beaujolais	6,90€	11,50€	34,00€
<b>Saint Emilion Bio AOP</b> Bordeaux	7,40€	13,00€	37,00€
<b>Menetou Salon AOC</b> Val-de-Loire	7,90€	13,90€	39,50€
<b>Bourgogne</b> Beaune 1 <sup>er</sup> Cru			65,00€
<b>Côtes Rôtie AOP</b> Côtes du Rhône			75,00€
<b>Saint Estèphe</b> Bordeaux			79,00€

### CHAMPAGNES ABELÉ et DEUTZ

	Coupe 14 cl	Bout. 75 cl	Magn. 1,5 l
<b>Blanc de blancs Abelé</b>	14,00 €	85,00 €	150,00€
<b>Brut rosé Abelé</b>	14,00 €	85,00 €	
<b>Blanc de blancs Deutz</b>		125,00 €	
<b>Amour de Deutz</b>		195,00 €	

CB à partir de 10€. Chèque non accepté. Tickets restaurant acceptés sauf le dimanche. Info allergènes : voir tableau affiché en salle.  
Prix net TTC. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.



**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)**