



**95 avenue Charles-de-Gaulle**

**92200 Neuilly-sur-Seine**

**Tél. : 01 46 24 14 86**

**Tél. : 07 88 84 03 86**

**Métro : Les Sablons**

**Ouvert 7j/7 de 6h à 1h du matin**

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

**Site : <http://lesequoiacafe.fr/>**

## 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 3,30 €

Toasts, beurre, confiture 3,50 €

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 bergamote, pêche ou mangue 6,20 €

Orange pressée 6,30 €

Citron pressé 6,30 €

Coca-Cola 33cl 5,70 €

Orangina 25cl 5,70 €

Schweppes 25cl 5,70 €

Limonade 25cl 5,70 €

Red Bull 25cl 6,70 €

Vittel 25cl, Perrier 33cl 5,70 €

Jus de fruit Zenat Bio 20cl 5,80 €

Orange, pomme, poire, tomate+, cassis. Nectar : mangue-passion, banane-fraise, pêche, pomme-kiwi

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

Cidre extra brut Appie Bio 33cl 6,40 €

#### Uniquement en restauration

Vittel 50cl, San Pellegrino 50cl 4,90 €

Evian 75cl 6,10 €

Chateldon 75cl 6,90 €

### BREAKFAST 9,90€ (servi jusqu'à midi)

1 boisson chaude (café express ou allongé, café crème, chocolat ou thé)  
+ 1 Jus d'orange Bio + 1 croissant ou 1 tartine beurrée. Confiture (+0,50 €)

1 warm drink (coffee American coffee, coffee with milk, chocolate or tea)

+ 1 orange juice + 1 pastry + 1 french bread, butter. Jam (+0,50 €)

## APÉRITIFS

<b>Champagne BdB Abelé</b> Coupe 14cl	14,00 €	<b>Spritz</b> 20cl Aperol ou Saint Germain	11,30 €
<b>Champagne rosé Abelé</b> Coupe 14cl	14,00 €	<b>Americano</b> 8cl	11,30 €
<b>Prosecco</b> Coupe 14cl	7,80 €	<b>Salers, Porto, Muscat</b> 5cl	5,90 €
<b>Kir royal</b> champagne 14cl	14,00 €	<b>Martini, Campari</b> 5cl	5,90 €
<b>Kir vin blanc</b> 14cl	5,70 €	<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>Margarita</b> , tequila, cointreau, citron pressé	11,00€
<b>Rosini</b> , framboises fraîches, coulis fruits rouges, champagne	14,00€	<b>Moscow Mule</b> , vodka, citron, ginger beer	11,00€
<b>Mojito royal</b> , Havana 3 ans, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, champagne	14,00€	<b>Caïpirinha</b> , citron vert, cassonade, cachaça	11,00€
<b>Mojito</b> , Havana 3 ans, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, Perrier	11,00€	<b>Planteur Punch</b> , ananas, banane, rhum blanc, jus d'orange, grenadine	11,00€
<b>Mojito framboise</b> , Havana 3 ans, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, framboise, Perrier	11,00€	<b>Pina Colada</b> , ananas, crème de coco, rhum blanc	11,00€
<b>Mojito mangue</b> , Havana 3 ans, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, mangue, Perrier	11,00€	<b>Bourbon Sour</b> , bourbon, citron pressé, sucre de canne	11,00€
<b>Orange fizz</b> , gin, orange pressée, citron pressé, grenadine, tonic	11,00€	<b>Manhatan</b> , whisky, martini rouge, angustura, cerise confite	11,00€
<b>Concombre Hendrix Tonic</b> , Gin Hendrix, concombre frais, tonic, poire	12,00€	<b>Amaretto Sour</b> amaretto, citron pressé	11,00€
<b>Cosmopolitan</b> , vodka, cointreau, cranberry, citron pressé	11,00€	<b>Bloody Mary</b> , vodka, jus de tomate, tabasco, poivre, jus d'huile	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>Vitamine C</b> , orange pressée, citron pressé et pamplemousse	8,50€
<b>Virgin Colada</b> , jus d'ananas, crème de coco	8,50€	<b>Detox fraîcheur</b> , gingembre, concombre, menthe fraîche, citron, Perrier	8,80€
<b>Virgin Spritz</b> , Aperitivo vibrante, tonic	8,50€		
<b>Douceur d'enfance</b> , Jus de banane, jus de fraise, sirop de fraise bonbon	8,50€	<b>Pressé Minute du Jour</b> , Grâce à notre centrifugeuse, les qualités de chaque fruit et légume sont préservées. Demandez la composition du moment à votre serveur !	7,80€

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.

**BIÈRES PRESSION**

	25cl	50cl
<b>1664</b>	5,50 €	10,70 €
<b>Colomba blanche Corse</b>	5,70 €	11,10 €
<b>Carlsberg Elephant</b>	5,80 €	11,30 €
<b>Lefe Blonde</b>	5,60 €	10,90 €
<b>Pietra</b>	5,70 €	11,10 €
<b>Demory Paris IPA</b>	5,90 €	11,60 €

**BIÈRES BOUTEILLE**

<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>La Belle Blonde Française 33cl</b>	7,80 €
<b>CIDRE extra brut Appie Bio 33cl</b>	6,40 €

**WHISKIES\* 4cl**

<b>J&amp;B (Blended) Jameson (Irish)</b>	9,40 €
<b>Jack Daniel's (Tennessee whiskey)</b>	9,40 €
<b>Cardhu (Speyside), Chivas (Blended)</b>	10,90 €
<b>Marker's Mark (Bourbon)</b>	12,90 €
<b>Talisker (Skye) Lagavulin (Islay)</b>	12,40 €
<b>Oban (Highland)</b>	12,40 €
<b>Nikka (Japon)</b>	14,40 €
<b>Armorik pur malt (France)</b>	14,40 €

\*Supplément soda 2,00 €

**RHUMS\* 4cl**

<b>Diplomatico, Don Papa</b>	9,50 €
<b>Zacapa (23 ans)</b>	17,50 €

**GINS\* 4cl**

<b>Hendrix (Ecosse)</b>	14,50 €
<b>Citadelle (France)</b>	9,50 €
<b>Bombay Sapphire blue (London)</b>	12,50 €

**VODKAS\* 4cl**

<b>Grey goose (France)</b>	12,50 €
<b>Poliakov (Pologne)</b>	9,50 €

**ALCOOLS ET DIGESTIFS 4cl**

<b>Cognac Napoléon</b>	11,30 €
<b>Cognac XO</b>	18,80 €
<b>Calvados XO</b>	14,30 €
<b>Bas Armagnac Laubade</b>	9,50 €
<b>Cointreau</b>	9,50 €
<b>Marie Brizard</b>	9,50 €
<b>Bailey's</b>	9,50 €

<b>Vieille Prune</b>	9,50 €
<b>Get 27, G31</b>	9,50 €
<b>Poire Williams</b>	9,50 €
<b>Mirabelle</b>	9,50 €
<b>Framboise</b>	9,50 €
<b>Limancello</b>	9,50 €
<b>Chartreuse verte</b>	9,50 €

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.

## VINS

### SUGGESTION DU MOMENT

	verre 14cl	verre 25cl	75cl
<b>Pinot Noir</b> Rouge. Loire. <i>Sang pur Sang</i> 100% Pinot noir. Robe : lumineuse aux reflets violette. Nez : riche évoquant une corbeille de fruits rouges et noirs. Bouche : souple, équilibrée, belle longueur.	5,80€	9,50€	26,50€
<b>Chardonnay</b> Blanc. Bourgogne. <i>Le Renard</i> 100% Chardonnay. Robe : jaune claire. Nez très équilibré, sec et riche en bouche avec une touche minérale.	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>Chablis AOC</b> Bourgogne	7,40€	13,00€	37,00€
<b>Mercurey 1<sup>er</sup> cru AOC</b> Bourgogne Château Chamirey	14,00€	21,50€	62,00€
<b>Condrieu AOP</b> Vallée du Rhône Guigal	16,00€	27,50€	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	11,00€	19,00€	55,00€

### 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>Brouilly AOC Beaujolais</b> Réserve de Beauvoisie	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>Mercurey 1<sup>er</sup> cru AOC</b> Bourgogne Château Chamirey	14,00€	21,50€	62,00€
<b>Côtes Rôtie AOP</b> Côtes du Rhône	16,00€	26,50€	75,00€
<b>Saint Estèphe</b> Bordeaux	16,00€	28,50€	79,00€

### CHAMPAGNES

	Coupe 14 cl	Bout. 75 cl	Magn. 1,5 l
<b>Abelé, maison fondée en 1757</b>			
<b>Blanc de blancs Abelé</b> Frais, subtile, fines bulles	14,00 €	85,00 €	160,00€
<b>Brut rosé Abelé</b> Souple, fruité, symphonie de bulles fines	14,00 €	85,00 €	
<b>Billecart-Salmon, maison fondée en 1818</b>			
<b>Brut</b>		100,00 €	
<b>Rosé</b>		125,00 €	
<b>Ruinart, maison fondée en 1729</b>			
<b>Brut</b>		110,00 €	
<b>Blanc de blancs</b>		145,00 €	
<b>Dom Ruinart, blanc de blancs, millésime exceptionnel 2009.</b>		250,00 €	

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

## SUR LE POUCE

<b>Moza sticks, sauce al arrabiatta</b> Mozzarella sticks	6,00 €
<b>Saucisse sèche</b> Dry sausage	6,50 €
<b>Œuf bio mayonnaise maison</b> Traditional organic eggs mayo	7,70 €
<b>Chiffonnade de jambon de pays</b> dry ham	8,00 €
<b>Rillettes du Mans ou Pâté de campagne</b> Rilette or terrine	8,00 €
<b>Très gros escargots sauvage de Bourgogne</b> Snails (par 6)	13,50 €
<b>Nems de chèvre et basilic maison</b> Our goat's cheese spring roll and basilic	9,90 €
<b>Nems de poulet</b> Our chicken spring roll	9,90 €
<b>Assiette de saumon fumé Label rouge et ses toasts</b> Smoked salmon Red Label with toast	16,80 €
<b>Omelette (œufs bio) aux champignons de saison, frites et salade verte</b> Omelettes (organic eggs) mushroom with french fries and salad sauce	18,50 €
<b>Planche mixte</b> charcuteries et fromages Cold meat and Cheese assortment	24,00 €
<b>Panier de frites</b>	4,90 €

## NOS SALADES & CLUB SANDWICH

<b>Paris-Neuilly</b> : salade, jambon au torchon, emmental, tomate, œuf bio dur Salad, Cooked ham, emmental cheese, tomatoes, hart boiled organic egg	16,90 €
<b>César chef</b> : salade romaine, croustillant de poulet français, œuf bio poché, croûtons, parmesan, sauce césar (anchois) Salad, chicken, poached organic egg, croûtons, parmesan cheese, césar sauce (anchovy)	18,90 €
<b>Chèvre chaud</b> : salade, tomate cerise, chèvre chaud sur toast, miel, pignons de pin, lard grillé, raisins secs Salad, tomato, hot goat cheese on toast, honey, grilled bacon, pine nuts, raisins	17,90 €
<b>Aux deux saumons</b> : saumon fumé et saumon frais snacké Label rouge, salade verte, champignons de Paris, carotte, courgette, tomate, haricots verts Salad, smoked salmon and grilled salmon Red Label, mushroom, carrot, zucchini, tomato, green beans	19,80 €
<b>Veggie bowl</b> : sucrine, haricots verts, légumes grillés maison, quinoa, avocat, nem de chèvre, shiitakes grillés. Salad, green beans, home grilled vegetables, quinoa, goat's cheese spring roll, avocado, mushroom, pine nuts	18,80 €
<b>Joe's Pastrami Club</b> , frites, coleslaw : pain complet, pastrami de bœuf, cheddar, salade, mayonnaise, moutarde, tomate. Wholemeal bread, beef pastrami, cheddar, salad, mayonnaise, mustard, tomato	19,10 €

## NOS PÂTES

<b>Tagliatelles aux deux saumons Label rouge</b> Tagliatelle with two salmons Red label	19,10 €
<b>Risotto de coquillettes à la truffe, jambon, œuf bio poché, parmesan</b> Truffle noodles without gluten with cooked ham, poached organic egg and parmesan	19,80 €
<b>Penne al arrabiatta</b> Macaroni without gluten with al arrabiatta sauce	17,60 €

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

## NOS PLATS

<b>Bavette à l'échalote</b> , frites maison, salade verte* Beef steak, french fries and salad	18,90 €
<b>Magret de canard laqué au miel</b> , légumes sautées* Duck breast with pepper sauce, vegetables	21,50 €
<b>Travers de porc francilien</b> , sauce BBQ, frites maison, salade verte Ribs, BBQ sauce, french fries and salad	20,70 €
<b>Tartare de bœuf charolais au couteau</b> , frites maison, salade verte* Beef tartar with choice of french fries and salad	18,90 €
<b>Tartare aveyronnais</b> , roquefort, noix, miel, frites maison, salade verte Beef tartar with choice of french fries and salad	19,90 €
<b>Cheeseburger ou baconburger</b> (+1 €), frites maison et salade verte* Bacon Cheeseburger with choice of french fries and green salad	19,90 €
<b>Véritable andouillette AAAAA</b> , frites maison, sauce moutarde True andouillette AAAAA french fries, mustard sauce	19,80 €
<b>Filet de bœuf</b> , gratin dauphinoise à la truffe* Cut of beef, potatoes with truffe	28,00 €
<b>Tigre qui pleure</b> , riz thaï Crying Tiger, thai rice	28,00 €
<b>Fish and chips (cabillaud)</b> sauce tartare Fish and chips (cod) tartar sauce	19,90 €
<b>Tartare de saumon Label rouge coriandre-gingembre</b> , frites maison, salade verte Salmon tartare red Label with coriander and ginger, french fries, salad	20,90 €
<b>Pavé de saumon Label rouge citron-gingembre</b> , riz Grilled salmon with rice	22,50 €
<b>Sole petit bateau de nos côtes</b> , purée maison (selon arrivage) Sole fish with mashed potatoes	24,00 €
*Sauces au choix : poivre, roquefort, béarnaise, moutarde Choice of sauces: pepper, cheese, béarnaise, mustard sauce	Supplément : haricots verts, frites, tagliatelles, riz, purée maison, salade verte. 4,90 € Fries, rice, green beans, tagliatelle, mashed potatoes, salad.

## FROMAGES

<b>Cantal vieux</b> , Roquefort, chèvre,	par 1 6,00 €	par 3 11,00 €
<b>Reblochon au lait cru</b> , St Nectaire fermier Bio		

## DESSERTS

<b>Fromage blanc nature</b> (miel ou coulis de fruits rouges +0,50 €) White cheese	8,00 €
<b>Mousse au chocolat</b> Chocolat cream	8,00 €
<b>Tiramisu</b> Tiramisu, ou <b>Salade de fruits frais</b> Fresh fruits salad	8,50 €
<b>Tarte fine aux pommes et glace vanille</b> Apple tart, with a scoop of vanilla ice cream	9,00 €
<b>Traditionnelles profiteroles</b> Traditional profiteroles	11,00 €
<b>Maxi Baba au rhum</b> Big Rum baba	11,00 €
<b>Café gourmand</b> Coffee « gourmand » 8,50 €	<b>Thé gourmand</b> Tea « gourmand » 9,50 €
<b>Gaufre au sucre</b> Pancake with sugar 5,80 €	ou <b>Nutella, chocolat ou confiture</b> 6,30 €
<b>Glaces artisanales des Alpes</b> 1 boule 4,50 €	<b>2 boules</b> 8,50 € <b>3 boules</b> 11,00 €
Vanille, chocolat, café, pistache, fraise, citron, mangue (supp. crème fouettée 2,00€)	

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

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



**Ouvert 7j/7 de 6h à 1h du matin**

**95 avenue Charles-de-Gaulle**

**92200 Neuilly-sur-Seine**

**Tél. : 01 46 24 14 86**

**Tél. : 07 88 84 03 86**

**Métro : Les Sablons**

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

**Site : <http://lesequoiacafe.fr/>**