

# Sequoia RESTAURANT

## la carte

### Boissons Fraîches *COOL DRINKS*

Evian, Badoit 50cl / 1L.....	3,90€ / 5,90€
Perrier 33cl.....	3,00€
Orangina 25cl.....	3,00€
Schweppes 25cl.....	3,00€
Coca-Cola, Zéro 33cl.....	3,00€
Jus Tropicana orange, pomme, tomate 20cl.....	3,00€

### Bières Pression *DRAFT BEERS*

	25CL	50CL
1664.....	4,00€	7,90€
Grimbergen.....	4,30€	8,10€
Supplément sirop.....	0,30€	

### Bière & Cidre *BOUTEILLE BOTTLED BEER AND CIDER*

Grimbergen fruits rouges 33cl.....	4,30€
Cidre Magners 25cl.....	4,80€

### Boissons Chaudes *HOT DRINKS*

Espresso, décaféiné, long.....	2,30€
Café noisette.....	2,40€
Double espresso, latte, décaféiné latte.....	3,40€
Boisson chocolatée.....	3,40€
Thé ou infusion.....	3,40€
Lait chaud.....	2,30€



# Sequoia RESTAURANT



## Le Menu Menu

Menu Enfant (-12 ans) :  
Steak haché\* ou Nuggets de poulet avec frites + Brownie ..... 7,90€  
*Ground beef\* or Chicken nuggets with French fries + Brownie*

## Ma SALADE MY SALAD

Base au choix + 4 ingrédients + 1 topping + 1 sauce ..... 11,90€

**1** - Choisissez une base :

- |                          |                         |  |
|--------------------------|-------------------------|--|
| ♦ Salade<br><i>Salad</i> | ♦ Pâtes<br><i>Pasta</i> | ♦ Mix salade & pâtes<br><i>Salad &amp; Pasta</i> |
|--------------------------|-------------------------|--|

**2** - Agrémentez votre recette avec 4 ingrédients :

- |  |  |   |
|--|--|---|
| ♦ Bacon grillé<br><i>Grilled bacon</i>             | ♦ Maïs<br><i>Corn</i>                          | ♦ Saumon fumé<br><i>Smoked salmon</i>         |
| ♦ Carottes râpées<br><i>Grated carrots</i>         | ♦ Mozzarella billes<br><i>Mozzarella balls</i> | ♦ Thon<br><i>Tuna</i>                         |
| ♦ Courgettes marinées<br><i>Marinated zucchini</i> | ♦ Œuf dur<br><i>Boiled egg</i>                 | ♦ Tomates cerises<br><i>Cherry tomatoes</i>   |
| ♦ Grana Padano<br><i>Grana Padano cheese</i>       | ♦ Œuf poché<br><i>Poached egg</i>              | ♦ Tomates confites<br><i>Candied tomatoes</i> |
| ♦ Haricots verts<br><i>Green beans</i>             | ♦ Pamplemousse<br><i>Grapefruit</i>            |   |
| ♦ Jambon sec Speck<br><i>Speck dry ham</i>         | ♦ Poulet rôti<br><i>Roasted chicken</i>        |   |

**3** - Ajoutez un topping :

- |   |   |  |
|---|---|--|
| ♦ Amandes effilées<br><i>Slivered almonds</i> | ♦ Graines de courge<br><i>Pumpkin seeds</i> | ♦ Oignons frits<br><i>Fried onions</i> |
| ♦ Croûtons<br><i>Croutons</i>                 | ♦ Graines de sésame<br><i>Sesame seeds</i>  | ♦ Olives noires<br><i>Black olives</i> |

**4** - Assaisonnez votre salade :

- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| ♦ Huile d'olive & vinaigre balsamique<br><i>Olive oil &amp; balsamic vinegar</i> | ♦ Sauce Pesto<br><i>Pesto sauce</i>   |
| ♦ Huile d'olive & citron<br><i>Olive oil and lemon</i>                           | ♦ Sauce Caesar<br><i>Caesar sauce</i> |

## Nos Suggestions :

Caesar : Salade verte, poulet rôti, Grana Padano, tomates cerises, œuf dur, croûtons, sauce Caesar  
*Salad, roasted chicken, Grana Padano cheese, cherry tomatoes, boiled egg, croutons, Caesar sauce*

Façon niçoise : Salade verte, thon, œuf dur, haricots verts, tomates cerises, olives noires, huile d'olive et vinaigre balsamique  
*Salad, tuna, boiled egg, green beans, cherry tomatoes, black olives, olive oil & balsamic vinegar*

Hivernale : Pâtes, bacon grillé, œuf poché, Grana Padano, tomates confites, oignons frits, huile olive et vinaigre balsamique  
*Pasta, grilled bacon, poched egg, Grana Padano cheese, candied tomatoes, crispy onions, olive oil & balsamic vinegar*

## Les PLANCHES PLATES & Co

Charcuteries ..... 15,50€  
Sélection de charcuteries, cornichons et beurre  
*Cold cuts assortment, pickles & butter*

Baltique ..... 15,50€  
Saumon fumé, crevette, crème de ciboulette, galette de pomme de terre, guacamole et pamplemousse  
*Smoked salmon, shrimps, cottage cheese with chives, potato pancake, guacamole & grapefruit*

## Les PLATS MAIN COURSES

Brochette d'onglet de bœuf\* ..... 13,90€  
*Beef back steak skewer\**

Steak haché tradition\* ..... 11,90€  
*Traditional ground beef\**

Fish & Chips ..... 12,90€  
*Fish & Chips*

Cheeseburger classique\* ..... 12,90€  
*Classic cheeseburger\**

Garniture seule : frites, salade, légumes verts ..... 5,90€  
*Side dish only: french fries, salad, green vegetables*

\* Origine des viandes : se reporter à l'ardoise - *Origin of meat: refer to slate.*

Nos viandes hachées de bœuf sont servies cuites à cœur. Si vous souhaitez une cuisson différente, merci de le préciser lors de la prise de commande. Nous préconisons aux personnes sensibles (enfants, personnes âgées, femmes enceintes...) de consommer ces produits cuits à cœur.

*Our minced beef is served fully cooked. If you want different cooking, please specify when ordering. We recommend that sensitive people (children, the elderly, pregnant women, etc.) consume these heart-cooked products.*

## Les DESSERTS DESSERTS

Fromage blanc, coulis de fruits exotiques ..... 6,90€  
*White cheese, exotic fruits coulis*

Moelleux au chocolat, glace vanille ..... 7,30€  
*Chocolate soft cake, vanilla ice cream*

Carpaccio d'ananas ..... 7,10€  
*Pineapple carpaccio*

Tarte du jour ..... 6,90€  
*Pie of the day*

Café ou Thé gourmand ..... 6,00€  
*Coffee or Tea, mini desserts*