

Sequoia RESTAURANT

la carte

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Expresso	2,30€
Café long	2,30€
Café noisette	2,40€
Café décaféiné	2,30€
Double expresso	3,40€
Boisson chocolatée	3,40€
Cappuccino	3,40€
Café latte	3,40€
Déca latte	3,40€
Thé ou infusion	3,40€
Lait chaud	2,30€

BOISSONS FRAÎCHES COOL DRINKS

Jus de fruit (20cl)	3,00€
Evian, Badoit (50cl)	3,90€
Evian, Badoit (100cl)	5,90€
Orangina (25cl)	3,00€
Perrier (33cl)	3,00€
Schweppes (25cl)	3,00€
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33cl)	3,00€
Sirop à l'eau	2,50€

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€



Sequoia RESTAURANT

Les MENUS MENUS



Menu Express :	
Plat du jour + Café gourmand	17,50€
<i>Express menu: Dish of the day + Gourmet coffee</i>	
Menu Complet :	
Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour	20,90€
<i>Complete menu: Starter of the day + Dish of the day + Dessert of the day</i>	
Menu Enfant (-12 ans) :	
Steak haché** ou Nuggets de poulet avec frites	7,90€
+ Brownie ou salade de fruits + Sirop à l'eau (20cl)	
<i>Kid's menu (under 12): Ground beef** or chicken nuggets with french fries + Brownie or fruit salad + Fruit syrup water (20cl)</i>	

Les ENTRÉES STARTERS

Melon, pastèque et jambon Speck	7,20€
<i>Melon, watermelon & Speck dry ham</i>	
Saumon fumé et salade fraîcheur à la grecque	7,80€
<i>Smoked salmon and Greek salad</i>	
Salade d'avocat et tuile de parmesan	5,90€
<i>Avocado salad and parmesan crisp</i>	

Les PLATS Main courses

Steak haché tradition**	11,90€
<i>Traditional ground beef**</i>	
Faux-filet*	13,90€
<i>Rib eye steak*</i>	
Brochette d'onglet de bœuf*	13,90€
<i>Beef back steak skewer*</i>	
Tartare de bœuf**	13,90€
<i>Steak tartar**</i>	
Fish & Chips	12,90€
<i>Fish & Chips</i>	
Classic cheeseburger**	12,90€
<i>Classic cheeseburger**</i>	
Poêlée di pasta al verde e mascarpone	13,50€
<i>Sautéed risoni pasta with mascarpone and green vegetables</i>	
Thon au sésame, sauce soja et riz sauté aux légumes	14,90€
<i>Tuna steak with sesame seeds, soy sauce, rice and vegetables</i>	
Pavé de saumon, sauce hollandaise et légumes verts	14,90€
<i>Salmon filet, hollandaise sauce and green vegetables</i>	
Escalope de veau, ratatouille et pommes de terre grenailles	13,90€
<i>Veal cutlet, ratatouille and new roasted potatoes</i>	
Plat du jour	11,90€
<i>Dish of the day</i>	
Garniture seule	5,90€
<i>Side dish only</i>	

* Origine des viandes : se reporter à l'ardoise ** Viande bovine origine Française
* Origin of meat: refer to slate ** French beef

Les PLANCHES PLATES & Co

L'Estivale :	15,50€
<i>Pastèque, melon, feta, jambon sec Speck, boulgour, poulet rôti au pesto, ratatouille Watermelon, melon, feta, Speck dry ham, bulgur, pesto roasted chicken, ratatouille</i>	
La Baltique :	15,50€
<i>Saumon fumé, crevette, crème à la ciboulette, galette de pomme de terre, guacamole, pamplemousse Smoked salmon, shrimp, cream with chives, potato pancake, guacamole, grapefruit</i>	

Ma SALADE MY SALAD

Base au choix + 5 ingrédients au choix + assaisonnement au choix 11,90€

1 - Choisissez une base : Salade Verte ou Pâtes

2 - Agrémentez votre recette avec un choix de 5 ingrédients parmi :

♦ Amande effilée <i>Silvered Almond</i>	♦ Graine de sésame <i>Sesame seed</i>	♦ Olive noire <i>Black olive</i>
♦ Avocat <i>Avocado</i>	♦ Grana Padano <i>Grana Padano cheese</i>	♦ Pamplemousse <i>Grapefruit</i>
♦ Carotte râpée <i>Grated Carrot</i>	♦ Haricot vert <i>Green beans</i>	♦ Pastèque <i>Watermelon</i>
♦ Concombre <i>Cucumber</i>	♦ Jambon sec Speck <i>Speck dry ham</i>	♦ Poulet rôti <i>Roasted chicken</i>
♦ Courgette marinée <i>Marinated zucchini</i>	♦ Maïs <i>Corn</i>	♦ Saumon fumé <i>Smoked salmon</i>
♦ Crevette <i>Shrimp</i>	♦ Melon <i>Melon</i>	♦ Thon <i>Tuna</i>
♦ Croûton <i>Crouton</i>	♦ Mozzarella <i>Mozzarella cheese</i>	♦ Tomate cerise <i>Cherry tomato</i>
♦ Feta <i>Feta cheese</i>	♦ Œuf dur <i>Boiled egg</i>	♦ Tomate confite <i>Marinated tomato</i>
♦ Graine de courge <i>Pumpkin seed</i>	♦ Œuf poché <i>Poached egg</i>	

3 - Assaisonnez votre salade

♦ Huile d'olive & vinaigre balsamique ♦ Huile d'olive & citron ♦ Sauce Pesto ♦ Sauce Cæsar
♦ Olive oil and balsamic vinegar ♦ Olive oil and lemon ♦ Pesto sauce ♦ Caesar sauce

Nos SUGGESTIONS :

Cæsar : Base salade verte, poulet rôti, Grana Padano, tomate cerise, croûton, œuf dur, sauce Cæsar.

Lettuce, roasted chicken, Grana Padano, cherry tomato, crouton, boiled egg, Cæsar sauce.

Estivale : Base pâte, jambon sec Speck, mozzarella, tomate confite, melon, graine de courge, sauce huile d'olive & vinaigre balsamique.

Pasta, Speck dry ham, mozzarella, marinated tomato, melon, pumpkin seed, olive oil and balsamic vinegar.

Méditerranéenne : Base salade verte, thon, œuf dur, haricot vert, tomate cerise, olive noire, sauce huile d'olive & citron.

Lettuce, tuna, boiled egg, green bean, cherry tomato, black olive, olive oil and lemon.

Les DESSERTS DESSERTS

Fromage blanc, coulis de fruits rouges	6,90€
<i>Soft white cheese with red fruits coulis</i>	
Moelleux au chocolat, glace vanille	7,30€
<i>Chocolate soft cake with vanilla ice cream</i>	
Tartare de fraises, fromage blanc	5,50€
<i>Strawberries tartar with soft white cheese</i>	
Crème brûlée aux framboises	7,10€
<i>Crème brûlée with raspberries</i>	
Coupe abricot fraise, sorbet citron vert	5,90€
<i>Apricots and strawberries salad with lime sorbet</i>	
Café ou thé gourmand (café ou thé et assortiment sucré)	6,00€
<i>Gourmet coffee or tea</i>	