SKYBAR

LUXEMBOURG

SOCIAL PLATES

Assiettes gourmandes à partager...

ou à garder pour soi

[1-4-6-10] **POPCORN DE CREVETTES BLACK TIGER** 18
Crevettes croustillantes, sauce « Dynamite »

[1-3-5-6-10] **BROCHETTE DE POULET « JAVA STYLE », SAUCE SATAY** 16
Choux aigre-doux aux piments façon kimchi

[1-3-7-10-12] **KEFTAS DE VEAU & D'AGNEAU À LA MÉLASSE DE GRENADE** 16
Yaourt grec, betterave Chioggia, oignons et citron confit

[1-2-7-9-10-12] **GAMBAS ROUGES & CHAMPIGNONS DE PARIS EN PERSILLADE** 18
Mousse d'ail frais, beurre d'escargot, coulis de persil

[2-3-4-5-6-9-10-11-12] **CARPACCIO D'ESPADON ET DE LANGOUSTINES AU NORI** 26
Mayonnaise au wasabi, crème d'avocat et céleri, riz à sushi

[3-4-7-10-12] **CŒUR DE SAUMON MARINÉ « PURPLE TIME »** 19
Chou rouge & oignons pickles, crème de raifort au topinambour

[1-3-7-9] **CROQUETTES AUX QUATRE FROMAGES ET JAUNE D'ŒUF CRÉMEUX À L'HUILE FUMÉE** 18
Compotée de tomates « Diavola » parfumée aux herbes

PIECES DU BOUCHER

1-3-6-7-9-10 **FILET DE BŒUF TERROIR, SAUCE SKYBAR** 44
Croquette au parmesan, tartare de tomates confites au fenouil - accompagnement au choix

7-9-10-12 **BAVETTE DE WAGYU IRLANDAIS, SAUCE TRUFFÉE AU POIVRE NOIR** 55
Accompagnement du moment

TERRE

1-3-7-10 **BURGER PUR BŒUF DU TERROIR, SAUCE TARTARE, GRUYÈRE AFFINÉ** 28
Bun artisanal, herbes fraîches, oignons frits - accompagnement au choix

3-9-10-12 **TARTARE DE BŒUF DU TERROIR, PRÉPARÉ À LA MINUTE** 29
Assaisonné selon votre préférence, condiments traditionnels - accompagnements au choix

1-7-9-10-12 **MAGRET DE CANARD IGP DU SUD-OUEST** 35
Cuit rosé, sauce aux griottes et aux poivres de Sichuan rouge et vert
Purée aigrelette et déclinaison de betteraves au balsamique de grenade

1-6-7-9-10-12 **RIS DE VEAU AUX AMANDES, JUS DE RÔTI AU VIEUX BALSAMIQUE** 36
Jardinière de légumes du marché & pommes grenailles sautées

MER

1-2-3-4-6-7-9-10-12 **CŒUR DE SAUMON DE « BÖLMÖ » LAQUÉ TERIYAKI ET SIROP DE LIÈGE** 34
Rillettes en maki, sauce veloutée au fumet de langoustines, poireaux, fenouil et croquette de risotto

1-2-3-4-7-9-10-12 **DOS DE CABILLAUD FARCI AUX CHAMPIGNONS DE PARIS & CREVETTES GRISES** 38
Velouté bisqué au fumet de champignons, gnocchis de chou-fleur et parmesan

JARDIN

1-3-5-7-8-9-10-12 **PÂTES FRAÎCHES AUX CHAMPIGNONS DE LA CUEILLETTE ET À LA TRUFFE D'ÉTÉ** 35
Noisettes grillées et Parmigiano Reggiano

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES MAISON AU BLANC DE BŒUF 6
Supplément Mayonnaise à la truffe d'été 5
JARDINIÈRE DE LÉGUMES DE SAISON 8
SALADE DE SAISON ET JEUNES POUSSES 6
ACCOMPAGNEMENT DU MOMENT 6

1 Gluten · 2 Crustacés · 3 Œufs · 4 Poisson · 5 Arachides · 6 Soja · 7 Lait · 8 Fruits à coque
9 Céleri · 10 Moutarde · 11 Sésame · 12 Sulfites · 13 Lupin · 14 Mollusques

SKYBAR

MENU DU JOUR

MENU COMPLET 42 €

DISPONIBLE TOUS LES MIDIS, AINSI QUE MARDI ET MERCREDI SOIR

ENTRÉES

12 Euros

Velouté de céleri à l'huile de truffe
Croûtons au beurre

OU

Rillette de saumon et tempura de crevettes
Choux-fleurs et radis en pickles

PLATS

27 Euros

Steak de bœuf terroir sauce béarnaise aérienne
Salade fraîche et frites maison

OU

Filet de bar et risotto au pesto de courgettes
Sauce veloutée au beurre noisette

DESSERTS

10 Euros

Tarte du jour
Sorbet ou glace

OU

Assortiment de trois fromages
Confiture et chutney

BON APPÉTIT

DESSERTS

TARTE AU CHOCOLAT NOIR 70 %, FRAMBOISE & PIMENT D'ESPELETTE 15
Glace amande & framboise, crumble cacao

L'ANANAS EXOTIQUE ET LE LAIT DE COCO 14
Carpaccio d'ananas à la thaï, marinade et gel exotique
Panna cotta et glace au lait de coco

DESSERT DE LA SEMAINE PRIX DU JOUR
création pâtissière selon le marché et l'inspiration du chef

PLATEAU DE MIGNARDISES 14
Sélection de mini desserts maison
selon l'inspiration du chef

SÉLECTION DE 5 FROMAGES AFFINÉS 15
Assortiment de fromages affinés,
condiments et garnitures du moment