

SKYBAR

LUXEMBOURG

SOCIAL PLATES

Assiettes gourmandes à partager...

ou à garder pour soi

POPCORN DE CREVETTES BLACK TIGER 16

Crevettes croustillantes, sauces « dynamite » et « sweet chili »

YAKITORIS DE BŒUF MARINÉ 19

Trio de brochettes marinées ail et soja, sauce pimentée, shiso en tempura

NEMS DE POULET SAUCE SATAY 16

Croustillant de poulet grillé, sauce crémeuse aux cacahuètes et épices, choux blanc et soja aigre-doux

TATAKI DE THON ROUGE AU FURIKAKÉ ET SAUCE WASABI 23

Thon rouge juste saisi, mayonnaise japonaise au wasabi doux, radis marinés, furikaké et nori

DIPS DE FETA & MOUTABAL AU CHIMICHURRI 15

Feta panée sur un caviar d'aubergines grillées, sauce tomate, chimichurri, quelques pois chiches

ASPERGES & ŒUF EN COQUILLE, MOUILLETES TOASTÉES 18

Asperges vertes et blanches, œuf rempli d'un jaune onctueux aux parfums amande et noisette, mouillettes toastées

MILLE-FEUILLE DE FOIE GRAS MI-CUIT, CHUTNEY RHUBARBE & OIGNONS ROUGES 24

Mille-feuille garni de foie gras, rhubarbe acidulée, oignons rouges et foin de poireaux frits

PIECES DU BOUCHER

FILET DE BŒUF DU TERROIR, SAUCE SKYBAR 44

Croquette de mozzarella « fiore di latte » et tomates séchées - accompagnement au choix

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE 21 HEURES EN CROÛTE D'HERBES 95

Moutarde au miel du maquis, jus réduit - 2 accompagnements au choix
Pour 2 à 3 personnes

TERRE

BURGER PUR BŒUF DU TERROIR, SAUCE TARTARE ET GRUYÈRE AFFINÉ 28

Bun artisanal, jeunes pousses, oignons frits - accompagnement au choix

TARTARE DE BŒUF DU TERROIR, PRÉPARÉ À LA MINUTE 29

Assaisonné selon votre préférence, condiments traditionnels - accompagnements au choix

POULET FERMIER D'ALSACE, SAUCE AUX ÉCREVISSES 33

Parmentier aux écrevisses, croquette d'épinards ricotta,
sauce Nantua crémeuse

RIS DE VEAU AUX MORILLES, RISOTTO ACQUERELLO AU VIEUX PARMESAN 36

Ris de veau croustillant au beurre, sauce aux morilles, jardinière de légumes du marché

MER

FLÉTAN MEUNIÈRE & ASPERGES BICOLORES, SABAYON À L'AIL DES OURS 32

Asperges glacées, polenta gratinée

TENTACULES DE POULPE, JUS DE BOUILLABAISSE 38

Tentacules de poulpe, pommes de terre fondantes, jus de bouillabaisse,
fenouil et écume, chips de chorizo ibérique

JARDIN

RAMEN VÉGÉTAL CURRY VERT & LAIT DE COCO 29

Nouilles de riz, légumes verts, champignons asiatiques, tofu bio,
bouillon parfumé façon thai, sésame grillé

ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison au blanc de bœuf 6

Jardinière de légumes de saison 8

Salade de saison et jeunes pousses 6

Accompagnement du moment 6

Uniquement le midi

Inspiration du Marché

FORMULE

Entrée + Plat + Dessert

39

ENTREES

12

Velouté d'asperges vertes

mousse de chèvre et croûtons

ou

Duo d'asperges à la flamande

toast de pain de campagne

PLATS

22

Escalope de veau panée façon

milanaise au parmesan

pasta cacio e pepe

ou

Risotto Acquerello aux asperges blanches

coulis d'épinards, huile herbacée

DESSERTS

10

Tarte du jour et sa boule de glace

ou

Trilogie de fromages affinés et leurs confits

DESSERTS

LE "DÉLICIEUX" CHOCOLAT & NOISETTE 15

Brownie chocolat noisette, glace noisette,
sauce chocolat chaude, chantilly noisette,
crèmeux chocolat blond

CRUMBLE FRAISE RHUBARBE, BISCUIT SARRASIN 14

Compotée tiède, glace coco tonka,
gelée de rhubarbe, rhubarbe pochée

FARANDOLE DE DOUCEURS 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

VACHERIN MANGUE PASSION & MASCARPONE 48

Sorbet mangue passion, dacquoise, meringue croquante,
ganache chocolat blanc
Pour 3 à 4 personnes