

SOCIAL PLATES

*Assiettes gourmandes à partager...
ou à garder pour soi*

¹⁻⁴⁻⁶⁻¹⁰ **POPCORN DE CREVETTES BLACK TIGER 16**

Crevettes croustillantes, sauce « Dynamite »

¹⁻²⁻⁴⁻¹¹⁻¹⁴ **YAKITORIS DE BŒUF MARINÉ 19**

Trio de brochettes marinées ail et soja, sauce pimentée

¹⁻³⁻⁷ **CROQUETTES AU PARMIGIANO REGGIANO AOP
ET JAMBON DE PARME GRAN RISERVA 19**

Chiffonnade de jambon de Parme et sauce diavola fumée

¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻¹⁰ **NEMS DE POULET SAUCE SATAY 16**

Poulet grillé, sauce crémeuse aux cacahuètes et épices,
chou blanc et soja aigre-doux

⁴⁻⁷⁻¹⁰ **TARTARE DE LANGOUSTINES AUX PISTACHES ET CITRON CONFIT 24**

Croustillant de pommes de terre, mayonnaise de bisque de langoustines

¹⁻³⁻⁴⁻⁹⁻¹⁰ **CUBES DE SAUMON MARINÉ CROUSTILLANTS, PARFUM RAIFORT 21**

Guacamole au céleri et citron vert

¹⁻³⁻⁷ **DIPS DE FÊTA & MOUTABAL AU CHIMICHURRI 15**

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

PIECES DU BOUCHER

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

⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹² **CHATEAUBRIAND DE RUBIA GALLEGA** 96
Sauce échalotes confit de Pinot Noir - 2 accompagnements au choix
Pour 2 personnes

TERRE

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

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

³⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰ **POULET FERMIER D'ALSACE EN BALLOTINE AU GORGONZOLA, JUS AU MAITRANK** 33
Brocolinis laqués au miel et à la moutarde, pollen et purée au lait battu

¹⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹² **POITRINE DE VEAU CONFITE 21 HEURES, LAQUÉE DANS SON JUS** 36
pommes rattes rôties, jardinière de petits pois et abricots, émincé de girolles

MER

²⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²⁻¹⁴ **TENTACULE DE POULPE ET GROSSE GAMBAS SAUTÉE** 38
jus de bouillabaisse et écume de fenouil, riz cuit comme une paella à l'encre de seiche et coquillages

⁴⁻⁷⁻⁸⁻⁹ **DOS DE CABILLAUD ET FUMET CRÉMÉ AUX FAUX CAVIARS** 34
Carpaccio et tartare de tomates anciennes, pesto d'herbes et polenta marbrée

JARDIN

¹⁻³⁻⁷ **PAPPARDELLES FRAÎCHES À LA TRUFFE NOIRE D'ÉTÉ, ARTICHAUTS ET TOMATES** 35
Artichaut en barigoule végétale et « Capriccio » râpé à la minute

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES MAISON AU BLANC DE BŒUF 6

JARDINIÈRE DE LÉGUMES DE SAISON 8

SALADE DE SAISON ET JEUNES POUSSÉS 6

ACCOMPAGNEMENT DU MOMENT 6



SKYBAR

ÉLEVEZ VOS SENS

Menu de la SEMAINE

MENU
COMPLET

42€

PLATS DU MOMENT



ENTRÉES

12€

- Velouté glacé aux épinards
et artichauts aux herbes fraîches :
Mousse de fêta et croûtons à l'ail

— Ou —

- Houmous aux petits pois et citrons:
Chips de pain libanais et sésames



PLATS

26€

- Effiloché de veau et bœuf
sauce yaourt façon gyros:
Frites et cœur de laitue croquante

— Ou —

- Tartare de saumon et cabillaud
sauce vierge juste tempérée:
Boulettes de riz à sushis nori
et avocat au wasabi doux



DESSERTS

10€

- Tarte du jour:
Sorbet ou glace

— Ou —

- Assortiment de trois fromages:
Confiture et chutney



PRIX NETS EN EUROS - SERVICE COMPRIS



DESSERTS

CERISE ET LE CHOCOLAT NOIR 70 % EN MARIAGE ENTRE LA FORÊT-NOIRE ET LE TIRAMISU 15

Crèmeux chocolat noir et cerise, sorbet à la cerise,
mousse mascarpone façon tiramisu

L'ABRICOT ET LE RIZ AU LAIT 14

riz au lait frais aux parfums de vanille et cannelle,
compotée d'abricots aux herbes du soleil
Sorbet abricot et confiture de lait « dulce de leche »

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