SKYBAR

LUXEMBOURG

SOCIAL PLATES

Assiettes gourmandes à partager...

ou à garder pour soi

1-4-6-10 **POPCORN DE CREVETTES BLACK TIGER** 16
Crevettes émincées et croustillantes, sauce « Dynamite »

1-2-7-9-10-12 **LES GAMBAS ROUGES ET PETITS PARIS** 21
EN PERSILLADE, MOUSSE D'AIL FRAIS
Beurre d'escargot et coulis de persil

1-3-6-9-10-11-12 **RAVIOLES VAPEUR AU CANARD LAQUÉ,** 18
POIREAUX ET ÉPICES « SHICHIMI TOGARASHI »
Sauce sweet chili à la mandarine

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

1-3-7-9-10-12 **CROUSTILLANT DE BOUDIN NOIR AUX** 16
OIGNONS ET BOUDIN BLANC DE LIÈGE TIÈDE
Gel de pommes aux herbes et compotée de cannelle, vinaigrette tiède à la liégeoise

1-3-7-9 **CROQUETTES AUX QUATRE FROMAGES ET** 15
JAUNE D'ŒUF CRÉMEUX À L'HUILE FUMÉE
Compotée de tomates « Diavola » parfumée aux herbes

2-4-9-10-11-14 **CARPACCIO DE SAINT-JACQUES** 28
AUX AGRUMES DE SAISON ET SÉSAME
Nori, sésame grillé et croustillant légèrement relevé au wasabi

LES PIÈCES DE BOUCHERIE

1-3-6-7-9-10-12 **FILET DE BŒUF DU TERROIR, SAUCE SKYBAR, CROQUETTES AU PARMESAN ET TARTARE DE TOMATES CONFITES AU LARD DE COLONNATA** 44
Accompagnement au choix

1-3-5-6-7-8-9-10-11-12 **BURGER PUR BŒUF DU TERROIR, SAUCE TARTARE ET FROMAGE À RACLETTE SUISSE** 28
Bun artisanal et cornichons pickles - garniture au choix

LES MIJOTÉS

1-3-7-9-10-12 **VOL-AU-VENT AU POULET FERMIER ET CHAMPIGNONS DES PRÉS, FEUILLETAGE COMPRESSÉ PUR BEURRE** 29
Accompagnement du moment ou frites maison et salade de saison
Supplément truffe noire Melanosporum : 16 €
9-12 Supplément ris de veau : 11 €

1-3-6-7-9-10-12 **JOUE DE BŒUF DU TERROIR CONFITE PENDANT 48 HEURES, SAUCE ET GARNITURE BOURGUIGNONNES** 34
Pommes duchesse au comté et carottes multicolores

LA TERRE

1-7-8-9-12 **RIS DE VEAU AUX AMANDES ET JUS DE RÔTI AU VIEUX BALSAMIQUE** 36
Jardinière de légumes du marché et pommes grenailles sautées

5-7-8-9-10-12 **MAGRET DE CANETTE ROSÉ, SAUCE POIVRADE À LA FÈVE TONKA** 35
Purée au lait battu, betteraves et nougat de chèvre frais

LA MER

1-2-3-4-7-9-10-12-14 **NOIX DE SAINT-JACQUES, SAUCE DIEPPOISE, CHAMPIGNONS ASIATIQUES ET CREVETTES GRISES** 39
Frégola crémeuse au parmesan et aux champignons, chou-fleur acidulé

1-2-3-4-6-7-9-10-11-12 **CŒUR DE SAUMON DE « BÖLMÖ » LAQUÉ TERIYAKI ET SIROP DE LIÈGE, ACCOMPAGNÉ DE SES RILLETTES EN MAKI** 34
Sauce veloutée au fumet de langoustines, poireaux, fenouil et croquette de risotto

LE VÉGÉTAL

1-3-5-6-8-9-10-11-12 **WOK DE NOUILLES SAUTÉES AUX LÉGUMES ET HUILE DE SÉSAME GRILLÉ** 29
Champignons thaïs et chou chinois, piment kimchi

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

FRITES MAISON 6
JARDINIÈRE DE LÉGUMES DE SAISON 6
SALADE DE SAISON, JEUNES POUSSES ET VINAIGRETTE 6
ACCOMPAGNEMENT DU MOMENT (PURÉE, RIZ, PÂTES…) 6

NOS SAUCES

MAYONNAISE MAISON 3
MAYONNAISE À LA TRUFFE D'ÉTÉ 5

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 de la semaine

Disponible du lundi au samedi midi, ainsi que mardi et mercredi soir

ENTRÉES

12 Euros

Carpaccio de veau en vitello tonnato

Filet de veau juste snacké et crème de thon, vieux parmesan

— *ou* —

Ragoût de champignons à la crème végétale

Feuilleté et brisures de noisettes

PLATS

27 Euros

Filet de volaille Label Rouge, sauce aux fruits noirs et rouges

Spaetzle sautés aux légumes oubliés

— *ou* —

Filet de dorade et risotto d'orge perlé, beurre blanc

Céleri et panais

DESSERTS

10 Euros

Tarte du jour

Sorbet ou glace

— *ou* —

Assortiment de trois fromages

Confiture et chutney

« L'automne s'installe dans nos assiettes : champignons, fruits d'automne et légumes oubliés sont à l'honneur cette semaine. Belle dégustation ! »

RENAUD NOLS, CHEF DE CUISINE

BON APPÉTIT

SKYBAR
LUXEMBOURG

DESSERTS

1-3-6-7-8 **LE CAFÉ VIENNOIS ARABICA ET CHOCOLAT 15**
70 % « GRAND CRU »
Mousse légère au café et crème onctueuse au chocolat,
glace vanille Bourbon et biscuit imbibé au ristretto

1-3-8 **L'ANANAS EXOTIQUE ET LAIT DE COCO 14**
Carpaccio d'ananas à la thaï, marinade et gel
exotique, panna cotta et glace au lait de coco

LE DESSERT DE LA SEMAINE prix du jour
Création pâtissière ou classique revisité
selon l'inspiration et les produits de saison

PLATEAU DE MIGNARDISES 15
Assortiment évoluant au fil des semaines : financiers, brownies,
mousses et crèmes, biscuits secs, tartes du moment, choux garnis…

LES FROMAGES 17
Sélection de 5 fromages affinés et leurs condiments

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