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

1-3-5-7-8-9-10-12 **PÂTES FRAÎCHES AUX CHAMPIGNONS DU MARCHÉ ET TRUFFE NOIRE, PANAIS RÔTIS** 35
Noisettes grillées et Parmigiano Reggiano

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

MENU COMPLET 42 €

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

ENTRÉES

12 Euros

Velouté de bisque au céleri et à la châtaigne

Céleri branche et brisures de châtaignes

ou

Brochettes de poulet « Java style »

Sauce satay et kimchi

PLATS

27 Euros

Carbonnade de chevreuil au vin rouge et groseilles

Spaetzles et légumes racines

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

Nous fêtons nos 8 ans les 20 et 21 novembre

Menu à 69 € avec une coupe de champagne offerte

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