

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 »

1-4-6-10-11-12-14 **TATAKI DE BŒUF MARINÉ, SAUCE « FRESH & SPICY » 21**

Oignons fanes, radis noir et oignons rouges en pickles

1-3-7-10-12 **KEFTA DE BŒUF ET D'AGNEAU, SAUCE PITA AU YAOURT GREC 18**

Gremolata au citron confit et fanes

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

2-4-9-10-11-12 **CEVICHE DE LANGOUSTINES ET DORADE AUX PARFUMS THAÏ 28**

Tuile de riz, avocat, céleri et wasabi

1-4-7-12 **CŒUR DE SAUMON LÉGÈREMENT FUMÉ ET
GASPACHO DE MELON & CONCOMBRE AU MAITRANK 21**

Crèmeux de feta de brebis, concombre en pickles

1-3-7-9 **CROQUETTES AUX QUATRE FROMAGES ET
JAUNE D'ŒUF CRÉMEUX À L'HUILE FUMÉE 19**

Compotée de tomates « Diavola » parfumée aux herbes

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

1-7-9-10-12 COURONNE DE CÔTES D'AGNEAU DU LIMOUSIN 120

en croûte de chèvre aux herbes du maquis,
jus corsé et jardinière de légumes du marché — accompagnements au choix
pour 2 à 3 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

3-9-10-12 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 36

Laqué dans son jus à la pulpe d'abricot,
pommes rissoléesjardinière de petits pois et abricots, émincé de girolles

MER

2-4-7-9-10-12-14 TENTACULE DE POULPE ET GROSSES CREVETTES JUSTE SAISIES 38

Bouillabaisse et écume de fenouilRiz façon paella au chorizo 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

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

SKYBAR

— RESTAURANT • BAR —

FESTIVAL *du* CARPACCIO

ÉDITION
À VOLONTÉ

30€
PAR PERSONNE



À VOLONTÉ
VRAIMENT.



FRITES MAISON
INCLUSES



MIDI & SOIR
TOUS LES JOURS



1 SEMAINE
DE PLAISIR !

FRAIS, RAFFINÉ, GOURMAND.
— LE PLAISIR EN TOUTE LÉGÈRETÉ. —



5 CARPACCIOs

à volonté

CARPACCIO DE BŒUF TERROIR

au pesto d'herbes et copeaux de parmesan

Tomates séchées et caviar de moutarde

CARPACCIO D'ESPADON

au citron vert et wasabi

Avocat et salade wakamé

CARPACCIO TERRE & MER

au veau et thon fumé

Betterave et grenade en aigre-doux

CARPACCIO DE TOMATES MULTICOLORES

fêta et tapenade

aux parfums de soleil

LE CARPACCIO EN DESSERT

CARPACCIO D'ANANAS

marinade exotique mangue/passion

Glace au lait de coco

EN SUPPLÉMENT

12€

FRITES MAISON INCLUSES !

DESSERTS

CHOCOLAT & LES FRUITS ROUGES 15

Soupe glacée de fruits rouges, crémeux au chocolat noir Manjari 70 %, crumble chocolat croquant et sorbet aux fruits rouges

FIGUE & LA PISTACHE 14

Tartelette à la figue et au thym, frangipane à la pistache, crème pâtissière à la pistache et glace au yaourt

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