

SKYBAR

LUXEMBOURG

SOCIAL PLATES

Assiettes gourmandes à partager...

ou à garder pour soi

POPCORN DE CREVETTES BLACK TIGER 16

Crevettes croustillantes, sauces « dynamite »

YAKITORIS DE BŒUF MARINÉ 19

Trio de brochettes marinées ail et soja, sauce pimentée

NEMS DE POULET SAUCE SATAY 16

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

CUBES DE SAUMON MARINÉ CROUSTILLANTS, PARFUM RAIFORT 21

Guacamole au céleri et citron vert

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 VERTES & BLANCHES À LA FLAMANDE, NOISETTE & AIL DES OURS 18

Jaune d'œuf onctueux à l'huile de noisette, toast grillé

PIECES DU BOUCHER

FILET DE BŒUF « RUBIA GALLEGA » SAUCE SKYBAR 44

Croquette au parmesan, tartare de tomates confites au fenouil - accompagnement au choix

CHATEAUBRIAND DE « RUBIA GALLEGA » 96

Sauce échalotes confit de Pinot Noir, frites maison et salade - 2 accompagnements au choix
Pour 2 personnes

TERRE

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

Bun artisanal, herbes fraîches, 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 EN BALLOTINE, JUS CORSÉ AU MAITRANK 33

Filet de poulet farci, accompagné d'asperges laquées à la moutarde, miel et pollen, purée au lait battu

RIS DE VEAU LAQUÉ AU BEURRE BRUN, JUS DE MORILLES ET HARICOTS DE SOISSON 36

Ris de veau de gorge sauté au beurre, crème de morilles, jardinière de fèves et haricots du marché

MER

FLÉTAN VAPEUR AU MATCHA, ASPERGES BICOLORES 34

Sabayon à l'ail des ours, polenta gratinée

TENTACULES DE POULPE ET GAMBAS FLAMBÉES AU « PASTIS » 38

pommes de terre grenaille rôties, jus de bouillabaisse, fenouil et écume

JARDIN

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 pousses 6

Accompagnement du moment 6

SKYBAR

RESTAURANT • BAR

FESTIVAL *du* TARTARE

ÉDITION

PRINTEMPS

DU
26 MAI

AU
1 JUIN

MIDI & SOIR
TOUS LES JOURS

30€

PAR PERSONNE

3 TARTARES



**TARTARE DE BŒUF
DU TERROIR AU COUTEAU :**

*Assaisonnement au poivre noir
et whisky*



**TARTARE DE POISSON
DE LA PÊCHE DU JOUR :**

*Citron vert et herbes fraîches,
guacamole léger au wasabi*



**TARTARE DE LÉGUMES
FAÇON RATATOUILLE,
EN CRU ET CUIT :**

*Pesto vert au basilic
et mozzarella*



TARTARE SURPRISE :

*Tartare façon américain
en aller-retour*



DESSERT

TARTARE DE FRUITS DU MARCHÉ :

Glace du moment



À VOLONTÉ
VRAIMENT.



MIDI & SOIR
TOUS LES JOURS



TOUS LES
3 MOIS !

UN RENDEZ-VOUS TRIMESTRIEL
À NE PAS MANQUER.

