

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

ROOFTOP • COCKTAILS • VIEWS

Menu DE LA SEMAINE



ENTRÉES

12 €

**Velouté d'asperges et épinards
au pesto :**

Asperges émincées laquées
à la moutarde et au miel

— Ou —

**Œufs mimosa à la truffe d'été
et jambon blanc :**

Sucrine croquante à la ciboulette



PLATS

22 €

**Salade « Caesar » aux trois fromages
et polenta croquante :**

Olives, câpres, tartare de légumes
aux tomates confites et sauce dressing
au basilic

— Ou —

**Burger de poissons de la pêche du jour
en aller/retour et chèvre frais :**

sauce pita au wasabi doux
et salade d'herbes folles



DESSERTS

12 €

Tarte du jour :

Sorbet ou glace

— Ou —

Assortiment de trois fromages :

Confiture et chutney



39€



DISPONIBLE :

- Du mardi au lundi — *au déjeuner*
- Mardi & mercredi — *au dîner*

Au plaisir de vous accueillir au Skybar
pour un moment d'exception.