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 DU TERROIR, SAUCE SKYBAR 44
Croquette de mozzarella « fiore di latte » et tomates séchées - accompagnement au choix

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE 21 HEURES EN CROÛTE D'HERBES 95
Moutarde au miel du maquis, jus réduit - 2 accompagnements au choix
Pour 2 à 3 personnes

TERRE

BURGER PUR BŒUF DU TERROIR, SAUCE TARTARE, GRUYÈRE AFFINÉ 28
Bun artisanal, herbes fraîches, oignons frits, garniture au choix - 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, SAUCE AUX ÉCREVISSES 33
Parmentier aux écrevisses, croquette d'épinards ricotta,
sauce Nantua crémeuse

RIS DE VEAU AUX MORILLES, RISOTTO ACQUERELLO AU VIEUX PARMESAN 36
Ris de veau croustillant au beurre, sauce aux morilles, jardinière de légumes du marché

MER

FLÉTAN VAPEUR AU MATCHA, ASPERGES BICOLORES 34
Sabayon à l'ail des ours, polenta gratinée

TENTACULES DE POULPE, JUS DE BOUILLABAISSE 38
Tentacules de poulpe, pommes de terre fondantes, jus de bouillabaisse,
fenouil et écume, chips de chorizo ibérique

JARDIN

ASPERGES BLANCHES & VERTES GLACÉES, TOFU & FÈVES DE SAISON 29
pesto d'ail des ours, croquettes de riz, velouté végétal aux champignons bio

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 €

Tourte aux asperges et fromage de chèvre frais :
Mesclun et vinaigrette noisettes

Ou

Houmous aux petits pois
Pois chiches et petits pois marinés, chips de pain libanais

PLATS
22 €

Filet de poulet sauce sweet chili et croquette de riz à sushis au soja :
Wok de légumes croquants

Ou

Tartare de poissons en aller-retour et œuf sur le plat :
crème de champignons et pomme de terre sautées

DESSERTS
10 €

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.