



S K Y B A R

P A R I S

Food

MENU

18:00 - 23:00

WHILE YOU DECIDE...

EDAMAME 14

Sauce soja tamari, ail
et épices
*Chili garlic tamari
soy*

DUO X 2 22

À partager
To share

CHIPS DE RIZ 14 *SQUID INK RICE CRISPS*

À l'encre de seiche et aux
crevettes, sauce cacahuète
*Squid ink prawn rice crisps,
peanut sauce*

SKY

POULET SATAY 18 *SATAY CHICKEN*

Sauce cacahuète, citron kaffir,
coriandre
Kaffir peanut sauce , coriander
X2 pces

GYOZA FOIE GRAS 16 *DUCK GYOZA*

Sauce vierge teriyaki
Vierge teriyaki sauce
X3 pces

SEA

CEVICHE DE THON 18 *TUNA CEVICHE*

Tortilla, piment chipotle, avocat,
coriandre
*Tostada, chipotle avocado,
coriander*
X1 pce

TEMPURA CRABE 18 *SOFT CRAB*

Piment aji amarillo, ail
Aji amarillo chilli pepper, garlic

TOM KHA HOI SHELL 22

Cappuccino coco-galanga, Saint-Jacques
Coconut-galanga cappuccino, scallops

LAND

TATAKI DE VEAU 22 *VEAL TATAKI*

Mariné au yuzu-ponzu
Yuzu-ponzu marinated

BANG BANG 16

Beignets de maïs, coriandre
*Thai crispy corn cakes,
coriander*
X5 pces

SWEET

MOCHI 14

Sélection
X3 pces

SOLEIL D'HIVER 14

Crèmeux mangue,
croustillant sésame noir
*Creamy mango,
crispy black sesame*

Notre viande de veau vient des Pays-Bas (née, élevée, abattue et découpée aux Pays-Bas).
Nos viandes de canard et poulet sont d'origine Française (nées, élevées, abattues et découpées
en France).
Our Meat of Veal is of Dutch Origin (born, raised, slaughtered and cut in the Netherlands).
Our Meats of Duck and Chicken are of French Origin (born, raised, slaughtered and cut in France).



LUN & MAR : PRIVATISATION
MON & TUE: PRIVATIZATION ONLY

MER : 18h00 - 01h00
WED: 6PM - 1AM

JEU - SAM : 18h00 - 02h00
THU - SAT: 6PM - 2AM

DIM : 18h00 - 01h00
SUN: 6PM - 1AM

DJ SET

TOUS LES JOURS
EVERYDAY