



S K Y B A R

P A R I S

Signature



HIGH IN THE CLOUDS

Partir d'une page blanche, faire abstraction de la méthode conventionnelle, casser les codes. Voici notre point de départ pour la création de notre concept des cocktails inclusifs. Un concept dans lequel chaque cocktail est imaginé autour d'une expérience gustative sur le thème des textures mêlant harmonie, technicité et originalité qu'il soit alcoolisé ou alternatif afin de vous proposer une découverte unique à chaque moment.



Starting from scratch, turning convention to contemporary, throwing away the rule books : This was where we started, when we set about creating our concept of inclusive cocktails. A concept in which each cocktail is elaborated around a sensory experience based on a textural theme ; combining harmony, technical prowess and originality. Each signature cocktail, be it alcohol-based or alternative, is a completely unique discovery from beginning to end.



Guillaume Querbois
Bar Manager



EFFERVESCENT SPARKLING

21

BULLES DE FRAMBOISE *0%alc*

Fluère fresh raspberry blend
Eau de framboise
Litchi
Verjus
Sirop de Champagne

*Fluère Fresh raspberry blend
Raspberry water
Lychee
Verjus
Champagne syrup*

JUNGLE BIRD N°2

Angostura 7 rum
Amer aperitivo
Tepache coco & passion
Citron vert

*Angostura 7 rum
Bitter aperitivo
Coconut & passionfruit tepache
Lime*

CHERRY CHERRY PUNCH

Edinburgh Gin Cannonball
Umeshu
Porto Tawny
Aloe vera
Cherry bitters
Lait clarifié

Edinburgh Gin Cannonball
Umeshu
Porto Tawny
Aloe vera
Cherry bitters
Clarified milk

GRILLED CORN 0%alc

Caleño Light & Zesty
Voile de cacahuète
Sirop de maïs
Vanille de Madagascar
Graines de fenugrec
Feuilles de curry jaune

Caleño Light & Zesty
Peanut Silk
Sweetcorn syrup
Madagascar vanilla
Fenugreek seeds
Yellow curry leaves

AÉRIEN 21

AIRY

PANDA

Tito's vodka infusée à la banane
Disaronno velvet
Café façon cold-brew
Orgeat d'avocat

*Tito's vodka infused with banana
Disaronno velvet liquor
Cold-brewed coffee
Avocado orgeat*

VERDE 0%alc

Fluère agave
Purée de pêche
Distillat de basilic
Sirop d'agave salé

*Agave Fluère
Peach purée
Basil distillate
Salted agave syrup*

ACIDULÉ TART

21

AEROPLANE

Pisco infusé à la noix de coco
Crème de violette
Liqueur de marasquin
Jus de grenade acidulée
Eau de coco
Aquafaba parfumée à l'orange

Coconut-infused Pisco
Crème de violette
Maraschino
Tart pomegranate juice
Coconut water
Orange-scented aquafaba

PINKU NO TSUKE 0%alc

Nolow n°4
Himitsu no mix
Jus d'ananas
Jus de pamplemousse rose rectifié
Oleo saccharum

Nolow n°4
Himitsu no mix
Pineapple juice
Rectified pink grapefruit juice
Oleo saccharum

COCKTAILS CLASSIQUES CLASSIC COCKTAILS

Retrouvez notre sélection de
cocktails classiques sur demande
auprès de nos bartenders
19€

*Ask our bartenders for our selection
of classic cocktails*
€ 19

Retrouvez notre sélection de
cocktails classiques à base de
champagne sur demande auprès de
nos bartenders
21 €

*Ask our bartenders for our selection
of classic champagne cocktails*
€ 21



S K Y B A R

P A R I S

Prix nets en euros – Taxes & service compris
Net price in euro – Tax & service included

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération
Alcohol abuse is dangerous for health, please consume with moderation



SKYBAR PARIS EST OUVERT
TOUTE L'ANNÉE
*SKYBAR PARIS IS OPEN
ALL YEAR ROUND*

DIM - MER : 17:00 - 01:00
SUN - WED: 5PM - 1AM

JEU - SAM : 17:00 - 02:00
THU - SAT: 5PM - 2AM

DJ SET

JEUDI-VENDREDI-SAMEDI
THURSDAY-FRIDAY-SATURDAY