



LE BAR

DU SKYLIGHT

FOODING

Les Petites Planches Small plates | 10

servies avec du pain & du beurre / served with bread & butter

Jambon Serrano *Serrano Ham*

Comté AOC *Comté cheese*

Duo de rillettes de poissons *Fish rillettes*

Les Veggies en folie *The crazy veggies*

Les Planches à partager Plates to share | 19

La Campagnarde / *Countryside platter*
Saucisson, rillettes, fromage, cornichons / *Dried sausage, cheese, pickles*

Planche Skylight
Saucisson, fromage, tomates, cornichons / *Dried sausage, cheese, tomatoes, pickles*

Planche « Bistro Parisien »
Comté, rillettes, jambon Serrano, cornichons / *Comté cheese, rillettes, Serrano ham, pickles*

La Fromagère
Variété de fromages / *Cheese platter*

Les Snacks

Cornet de frites / *French fries* | 5

Soupe à l'oignon / *Onion soup* | 12

Croque-Monsieur | 16

Fish & chips | 19

Club sandwich & salade mesclun | 22

Burger Skylight, steak Charolais, Morbier et ses oignons confits / *Skylight burger with Charolais beef, Morbier cheese and confit of onions* | 26

Les Gourmandises The Sweets

Café ou thé gourmand | 12
Gourmet coffee or tea with a selection of sweet delicacies.

**POUR PLUS D'OPTIONS - DEMANDEZ LA CARTE DU RESTAURANT.
FOR MORE OPTIONS - ASK FOR THE RESTAURANT MENU.**

En cas d'allergie ou de régime alimentaire spécifique, merci de vous adresser à votre serveur. Prix net en euros service compris. Viande origine Europe, UK, USA, Argentine. For those with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the food ingredients used, please ask a member of staff. All prices are in euros and service is included. All prices shown include VAT at the current rate. Meat from Europe, UK, USA, Argentina

Les Bières Beers

LOCALE LOCAL (75cl) | 10
St Rieul, Picardie, Blanche sur lie

PRESSIONS DRAFTS
Heineken (25cl - 50cl) | 6 - 10
Affligem, Edelweiss, Guinness (25cl - 50cl) | 7 - 11

BOUTEILLES BOTTLES | 8
Heineken (33cl)
Heineken 0% vol Beer non alcoholic (33cl)

Les Digestifs 4cl

Calvados Busnel | 12
Château de Laubade Bas Armagnac | 12
Cognac Baron Otard VS | 12
Cognac Baron Otard VSOP | 14

Les Liqueurs | 12 4cl

Cointreau
Malibu
Get 27
Get 31
Baileys
Grand Marnier
Amaretto
Saint - Germain

Baileys Coffee | 15
Irish Coffee | 15



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. The abuse of alcohol can harm your health. Consume in moderation. Prix net en euros service compris. All prices are in euros and service is included. All prices shown include VAT at the current rate.

Le Champagne

12cl – 75cl

Pommery Brut Royal | 15 - 95

Taittinger | 110

Martini Prosecco Pétillant | 55

Le Whisky

4cl

SINGLE MALT

Aultmore 12 ans, Aberlour 10 ans, Aberfeldy 12 ans,

Cardhu 12 ans, Macallan Fine Oak 12 ans | 14

Aberfeldy 16 ans, Oban 14 ans | 16

Lagavulin 16 ans | 18

Aberfeldy 21 ans | 22

BLENDED

Jameson, Dewar's White Label | 12

Dewar's 12 ans, Chivas 12 ans | 14

AMERICAN WHISKEY

Bourbon Jim Beam White label | 12

Bourbon Maker's Mark, Canadian Club

Jack Daniel's Old No.7 | 14

La Vodka

4cl

Eristoff Original, Eristoff Red | 12

Eristoff Black | 14

Grey Goose Original | 15

Le Gin

4cl

Bombay Original Dry Gin | 12

Bombay Sapphire, Tanqueray | 14

Hendrick's, Oxley | 16

Le Rhum Rum

4cl

Bacardi Carta blanca,

Cachaça Leblon | 12

Bacardi Carta Negra, Bacardi Añejo Cuatro | 14

Santa Teresa 1796 | 16

La Tequilla

4cl

Camino Real, Silver Patròn | 12

Reposado Patròn | 14

Les Cocktails classiques

Classic cocktails | 14

MOJITO

Rhum blanc, jus de citron vert, sucre de canne, menthe, soda / *White rum, lime, brown sugar, mint, soda*

PIÑA COLADA

Rhum blanc, jus d'ananas, lait de coco
White rum, pineapple juice, coconut milk

CAÏPIRINHA

Cachaça Leblon, jus de citron vert, sucre de canne
Cachaça Leblon, lime, brown sugar

DRY MARTINI

Vodka, Extra Martini sec, olive
Vodka, Extra Dry Martini, olive

SPRITZ APÉROL

Prosecco, Apérol

MARGARITA

Tequila, triple sec, jus de citron vert
Tequila, triple sec, lime juice

COSMOPOLITAN

Vodka, triple sec, jus de cerise, citron vert
Vodka, triple sec, cranberry juice, lime

SEX ON THE BEACH

Vodka, triple sec, jus de cerise & ananas, liqueur de pêche
Vodka, triple sec, cranberry & pineapple juice, peach liquor

Les Cocktails Signatures

Signature cocktails | 16

PATRÓN TOMMY'S MARGARITA

Tequila patron silver, jus de citron vert, sirop d'agave
Tequila patron silver, lime juice, agave syrup

BACARDI AÑEJO CUATRO Mai Tai

Bacardi añejo cuatro, jus de citron vert, triple sec, Sirop d'orgeat, Angostura bitter / *Bacardi añejo cuatro, lime juice, triple sec, orgeat syrup Angostura bitter*

MARTINI NEGRONI

Martini Rosso, Campari, Bombay Sapphire

MARTINI e TONIC

Martini fiero/bianco/rosso/rosato, eau tonic water

ST GERMAIN SPRITZ

St Germain, Martini Prosecco, Eau pétillante
St Germain, Martini Prosecco, Sparkling water

BOMBAY SAPPHIRE & TONIC

Bombay Sapphire, Eau tonic / Tonic water

GREY GOOSE LE GRAND FIZZ

Grey Goose, St Germain, jus de citron vert, eau pétillante /
Grey Goose, St Germain, Lime, Sparkling water

VODKA GUM

Vodka, banane, fraise, sirop de chewing-gum
Vodka, Banana, Strawberry, Bubble gum syrup

PURPLE BOMBAY

Bombay Sapphire, Sprite, Violet Syrup / Sirop de violette

Les Cocktails non-alcoolisés

Non-alcoholic cocktails | 12

PIÑA COLADA

Crème de coco, jus d'ananas, sirop d'orgeat
Coconut cream, pineapple juice, orgeat syrup

CHANTACO

Jus d'orange, de citron vert, de pamplemousse, de fraise
Orange juice, lime juice, grapefruit juice, strawberry juice

LA ROSE

Jus d'orange, d'ananas et sirop de grenadine
Orange juice, pineapple juice, grenadine syrup

SMOOTIES

Ananas, fraise, poire ou pomme
Pineapple, Strawberry, Pear or Apple

Les Boissons

Soft Beverages

BOISSONS FRAÎCHES *SOFT DRINKS* | 6

Coca Cola, Light, Zéro (33cl)
Fanta Orange, Sprite (33cl)
Fuztea, Ginger Ale (20 cl)
Schweppes Tonic, Limonade, Orangina (25cl)

JUS DE FRUITS *FRUIT JUICES* (25cl) | 7

Orange, Ananas, Cranberry, Banane, Pêche, Abricot, Goyave, Maracuja, Fraise
Orange, pineapple, cranberry, banana, peach, abricot, goyave, maracuja, strawberry

EAU PLATE *STILL WATER*

Evian (33cl - 75cl) | 6-7

EAUX PÉTILLANTES *SPARKLING WATER*

Badoit Rouge (33cl - 75cl) | 6-7

Perrier | 6

BOISSONS CHAUDES *HOT DRINKS*

Expresso | 5

Café latte | 6

Latte Macchiato | 7

Chocolat chaud *Hot chocolate* | 5

Thé, Infusion *Tea, Herbal tea* | 5

Double Espresso | 6

Cappuccino | 6

DRINKING

Les Vins au verre

By the glass

Côtes de Provence La vie en rose | 10
Notes florales de roses / Hint of rose

Saint Véran | 10

Vin sec et rond, minéral
Dry, fully bodied and mineral

Chablis Jean-Marc Brocard | 12

Vif et frais
Vivacious and fresh

Sauternes - Le Trianon du Château Filhot classé | 12

Agrumes et fleurs d'acacia
Citrus and Acacia flower flavoured

Graves - Château du Mayne | 10

Cassis et épicé
blackcurrent sweet spice

Côtes du Rhône Belleruche | 12

Fruité et poivre blanc
Fruity and white pepper flavoured

La Carte des Vins

**DEMANDEZ LA CARTE DES VINS.
ASK FOR THE WINE LIST.**

Les Apéritifs | 9

8cl

Sandeman Ruby Porto Rouge ou Blanc

Ricard, Pastis 51

Martini Bianco, Martini Rosso, Martini Extra Dry

Martini Rosato Rosé, Campari

Chaque jeudi - animation culinaire
Cooking show every Thursday

BIÈRE DE NOËL