

Welcome To SkyLine Lounge & Bar

NOS COCKTAILS

Signature

AMETHYSTE 24cl 19€ Vodka Smirnoff, sirop de violette, jus de cranberry, jus de pomme, coulis de fruits rouges, jus de citron Vodka Smirnoff, violet syrup , cranberry juice, apple juice, red fruits coulis, lemon juice	APPLE PAY 12cl 19€ Clarification “Milk Punch” à base de Manzanita, Vodka Smirnoff, liqueur à la fleur de sureau et thé noir Clarification “Milk Punch” of Manzanita, Vodka Smirnoff, Elder Flower liqueur and black tea
CARIBBEAN CRUSH 24cl 19€ Sailor Jerry’s Rhum, Heering Cherry, jus d’ananas, jus d’abricot, coulis de fruits rouges, sirop de vanille, jus de citron Sailor Jerry’s Rhum, Heering Cherry, pineapple juice, apricot juice, red fruit coulis, vanilla syrup, lemon juice	CLOVER SKY 18cl 19€ Clarification “Milk Punch” à base de Pisco, Framboise et fraise Clarification “Milk Punch” of Pisco, raspberry and strawberry
JEEIVÉE 24cl 19€ GreyGoose Poire, Martini Floreale, infusion de thé noir, badiane et girofle, jus de citron GreyGoose pear, Martini Floreale, black tea infusion with star anise, cloves, lemon juice, simple syrup	ROSEWALD 24cl 19€ Gin Tanqueray, Sirop de rose, jus de cranberry, jus de citron, blanc d’oeuf Tanqueray gin, rose syrup cranberry juice, lemon juice, egg white

LES GRANDS CLASSIQUES

façon SkyLine

BOULEVARD EXPRESS 18cl 19€ Whisky Red Label, Kahlúa, Martini rouge, Campari, sirop de cerise Amarena Whisky Red Label, Kahlúa, Martini Red, Campari, Amarena cherry syrup	ESPRESSO SKY 18cl 19€ Vodka Smirnoff, Liqueur de cacao, crème liquide, sirop de vanille, café ristretto Vodka Smirnoff, Cacao liquor, liquid cream, vanilla syrup, coffee ristretto
MARGARITA BLUE 18cl 19€ Tequila Cuervo Reposado, Blue Curaçao, jus de citron vert, sirop d’agave Tequila Cuervo Reposado, Blue Curaçao, lime juice, agave syrup	MIA PORNSTAR 18cl 19€ Clarification “Milk Punch” a base de Vodka Smirnoff, jus de maracuja Liqueur de rose, sirop de peche avec sa Chantilly maison Clarification “Milk Punch” of Vodka Smirnoff, maracuja juice, Rose Liqueur, peach syrup , Chantilly flqvor vanilla and passion fruit home made
SUNSET PALOMA 24cl 19€ Tequila Cuervo Blanca, Benedictine, jus de pamplemousse, sirop de pêche, jus de citron, limonade Tequila Cuervo Blanca, Benedictine, grapefruit juice, peach syrup, lemon juice, limonade	COCKTAILS CLASSIQUES 18cl/ 24cl 19€ Mojito, Espresso Martini, Porn star Martini, etc...

NOS VINS et vin sans Alcool

Vin Blanc - White Wine

Bishop sauvignon blanc, 2022, AOP Chablis, 2023, AOP Pays d’Oc Chardonnay, 2023, IGP Pouilly-Fumé, 2023, AOP Saint Véran, 2023, IGP	Nouvelle Zélande Bourgogne Pays d’Oc Loire Bourgogne Bordeaux/Gascogne	15cl 75cl 11€ 49€ 15€ 70€ 10€ 46€ 14€ 62€ 15€ 70€ 11€ 48€
---	---	--

Vin Rouge - Red Wine

Bodega Ostatu, 2021, IGP Côtes du Rhône, 2022, AOP Hautes-Côtes de Beaune, 2023, AOP Bordeaux supérieur, 2020, AOC	Espagne Rhone Bourgogne Bordeaux Bordeaux/Gascogne	12€ 57€ 10€ 48€ 15€ 69€ 11€ 53€ 11€ 48€
---	---	--

Vin Rose - Rose Wine

Eden Rose, 2023, IGP Moderato 0%	Provence Bordeaux/Gascogne	10€ 42€ 11€ 48€
-------------------------------------	-----------------------------------	----------------------------------

NOS CHAMPAGNES

Brut et Rosé

Moët & Chandon Impérial Brut Moët & Chandon Impérial Rosé Armand De Brignac Dom Pérignon, Vintage Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé Ruinart Brut Ruinart Blanc de Blanc Ruinart Rosé Veuve Clicquot	12cl 75cl 25€ 150€ 190€ 550€ 430€ 450€ 225€ 325€ 290€ 180€
---	---

LES MOCKTAILS

Signature

MOLLY 18cl 14€ Sirop de violette, jus de cranberry, jus de pomme, coulis de fruit rouges, jus de citron Violet syrup, cranberry juice, apple juice, red Fruits coulis, lemon juice	ROSIE 18cl 14€ Sirop de rose, jus de pomme, jus de cranberry, jus de citron Rose syrup, Apple juice, Cranberry juice, Lemon juice
BORAB ORA 18cl 14€ Jus d’ananas, jus d’orange, jus de maracuja, jus de citron, sirop de grenadine Pineapple juice, orange juice, maracuja juice, lemon juice, grenadine syrup	MOCKTAILS CLASSIQUES 18cl 14€ Virgin Mojito, Virgin Colada , etc...

NOS BIÈRES et les Softs

Bières en Bouteilles - Bottled Beers

Estrella Galicia 33cl Estrella Galicia Reserva 1906 33cl Gallia IPA 33cl Gallia Weiss 33cl Heineken 25cl Heineken 0% 33cl La Parisienne Pale Ale 33cl	10€ 10€ 10€ 10€ 10€ 10€ 10€
---	--

Soft

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33cl Evian, Badoit 50cl (still or sparkling water 50cl) Jus de Fruits Bio Maison Specht 25cl (Ananas, Orange,Pomme trouble) Orangina 25cl Schweppes Sélection Ginger Ale 20cl Schweppes Sélection Ginger Beer & Chili 20cl Schweppes Sélection Tonic & Hibiscus 20cl Schweppes Sélection Tonic & Pomelo 20cl Schweppes Sélection Tonic & Touch Of Lime 20cl Sprite 25cl Thé glacé maison du moment 33cl	10€ 6€ 10€ 10€ 10€ 10€ 10€ 10€ 10€ 10€ 8€
--	--

SKY
LINE
PARIS LOUNGE & BAR

LES APERITIFS

et les Alcools

Aperitifs

4cl

Aperol
Campari
Martini (bianco, rosso, dry)
Noilly Prat
Porto Rouge
Ricard, Pastis 51
Suze

Italie 16€
Italie 16€
Italie 16€
France 16€
Portugal 16€
France 14€
France 16€

Digestifs

4cl

Amaretto Disaronno
Bailey's
Bénédictine
Cointreau
Get 27, 31
Grappa di Bassano
Limoncello Villa Massa
Poire Williams

Italie 17€
Écosse 16€
France 17€
France 18€
Frane 17€
Italie 18€
Italie 17€
France 17€

Armagnac, Calvados, Cognac

Bas-Armagnac Duc De Lussac
Christian Drouin Calvados
Hennessy VS
Hennessy XO

4cl

20€
18€
17€
40€

Vodka

4cl

Belvedere
Grey Goose
Smirnoff Red

Pologne 19€
France 18€
Russie 16€

Gin

4cl

Bombay Sapphire
Citadelle
Hendricks
Gin Mare Capri
Tanqueray
Tanquerai n°TEN

Royaume-Uni 16€
France 17€
Écosse 17€
Italie 17€
Écosse 16€
Écosse 19€

Rhum

4cl

Bacardi Carta Blanca
Clairin Vaval
Diplomatico Reserva
Sailor Jerry
Santa Teresa
Zacapa 23 ans

Porto Rico 16€
Haiti 19€
Venezuela 19€
Caraïbes 19€
Venezuela 17€
Guatemala 22€

Tequila

4cl

José Cuervo Blanca
José Cuervo Especial
Tequila Herradura reposado
Patròn Silver
Patròn XO Cafè

Mexique 17€
Mexique 17€
Mexique 19€
Mexique 19€
Mexique 19€

Whisky

4cl

Angel Envy
Aultmore 12 ans
Benriach 16 ans
Blue Label
Bulleit Bourbon
Bulleit Rye
Chivas 12 ans
Glenmorangie 10 ans
Hudson Bourbon
Jack Daniel's
Jack Daniel's Single Barrel
Lagavulin 16 ans
Laphroaig 10 ans
Macallan 12 ans
Maker's Mark
Nikka From The Barrel
Royal Brackla 12 ans
Woodford Reserve Double Oaked

Kentucky 21€
Speyside 17€
Speyside 18€
Kilmarnock 52€
Kentucky 17€
Kentucky 17€
Aberdeen 17€
Highlands 17€
New York 21€
Tennessee 17€
Tennessee 20€
Islay 21€
Islay 17€
Speyside 40€
Kentucky 17€
Japon 20€
HighLand 20€
Kentucky 21€

NOS TAPAS

et desserts

Les Planches à Partager

To Share

Assiette de Mezze froids

Tapenade d'olives noires, Tzatziki, caviar d'aubergines et hummus

Platter of cold Mezze

Olive tapenade, Tzatziki, egg plant caviar and hummus

Plateau de Fromages

Pont l'évêque, Camembert, Saint Maure de Touraine, Comté, Rocamadour

Cheese Platter

Pont l'évêque , Camembert, Saint Maure of Touraine, Comté, Rocamadour

Plateau de Charcuterie Iberique

Jambon Iberique, chorizo, saucisson sec

Cold Cuts Platter

Iberian ham, chorizo, dry sausage

Planche de Dégustation

Charcuterie Ibérique, fromages, makis, tempura de calamars et patatas bravas

Degustation Platter

Iberian cold cuts, cheeses, maki, squid tempura and patatas bravas

Plateau de Maki et Nigiri

Mixte de Maki saumon/avocat et nigiri saumon/maigre

Maki and Nigiri Platter

Mix of salmon maki with avocado and salmon/lean fish nigiri

Les Tapas a la Viande

Meat Tapas

Brochettes de Poulet au Paprika fumé et Pommes de terre
sautées

Smoky Paprika Chicken skewer with sauted Potatoes

Brochettes de Pluma de porc iberique et Pommes de terre
sautées

Iberian Pork skewers, sauted potatoes

Croquetas de jambon Iberique (4 pieces)

Iberian Ham croquetas

Les Tapas Vegetarien

Vegetarian Tapas

Arepa de mais, haricots rouges, oignons,
poivron rôti et avocat

Corn arepa with red beans, onions,
roasted bell pepper and avocado

Mozzarella di Bufala AOP, tomates à l'ancienne, tomates cerises et pesto

Mozzarella di Bufala AOP, tomatoes, cherry tomatoes and pesto

Patatas Bravas, sauce Brava, sauce Aioli

Potatoes, Brava sauce, Aioli sauce

Tapas au poisson

Fish Tapas

Ceviche de maigre, guacamole et coulis de fruit de la passion

Stone bass ceviche, guacamole and passion fruit coulis

Maki Saumon frais et avocat (5 pièces)

Salmon and avocado maki (5 pieces)

Tartelette de riz, saumon fumé,

crème aux fines herbes et tartare de concombre

Rice tartlet, smoked salmon, herbs cream and cucumber tartare

Tempura de Calamars, sauce Tartare

Squid tempura with Tartare sauce

Tapas sucrées

Sweet Tapas

Banane rôtie en brochette, glace banane

Roasted banana skewer, banana ice cream

Pavlova au Yaourt et Fruits rouges

Yogurt and red fruits Pavlova

Moelleux au Chocolat et sa Glace

Chocolate Fondant with ice cream

Tarte Tatin et sa Glace

Tarte Tatin with ice cream

La cuisine est ouverte de 18h à 22h30

The kitchen is open from 6:00 PM to 10:30 PM