

La carte du soir

Entrées	Petit	Grand
Dégustation de tomates, huile d'olive « Planeta », Mozzarella Burratina et Aceto Balsamico di Modena		16€50
Bœuf du terroir en carpaccio, parmesan reggiano, huile d'olive, piment frais et citron	16€50	21€50
Escalopes de foie gras de canard simplement poêlées aux truffes et pommes de terre, jus de rôti		24€50
« Tipico Skol » dos de saumon label rouge mariné, ceviche mangue et avocat, condiment gingembre et citron caviar	18€50	26€50
Gros artichaut breton cuit vapeur, vinaigrette à l'huile de noix		11€50
Variation de Melon « extra », granité de Porto et lichettes de Magret fumé		17€50
Cannelloni végétal au crabe royal, onctueux au citron vert, julienne de granny smith		18€50
Demandez les suggestions de notre écailler		

Salades	Petit	Grand
Elena : Croustillant de chèvre fraîche au miel de Romarin, Pancetta séchée, Fruits du moment et Pignon de pin	17€50	24€50
César : Blanc de poulet fermier poché puis grillé, romaine, anchois et tomates confites, copeaux de parmesan	17€50	24€50
Skol : Thon rouge grillé mi-cuit servi comme une niçoise	19€50	26€50
Tutto l'Italia : Petit homard décortiqué, avocat épicé, mangue fraîche, Cœur de laitue et mayo aux fruits de la passion	26€00	36€00

Pâtes, Végétarien	Petit	Grand
Spaghetti « Intégrale » aux tomates fraîches et basilic, Parmiggiano Reggiano		17€50
Ravioles fraîches farcies au Cabillaud, bouillon de Vongole en persillade et Poivrons confits		24€50
Panzerotti a la mozzarella di buffalla, rucola et tartuffata		21€50
Poêlée de tous les légumes aux chèvre frais et zestes d'agrumes		19€50
Dégustation de nos fromages affinés chutney, fruit frais et pain aux noix		26€50
Inspiration du Moment pour Végétarien		19€50

Poissons

Daurade royale grillée entière, poêlée de légumes croquants, sauce vierge	26€50
Thon rouge mi-cuit pané au sésame coupé tel un sashimi, gingembre et citron vert	29€50
Fish n'chips « SKOL » pâte à base de bière bofferding, frites au couteau, salade romaine et sauce tartare arrangée	24€50
Poêlée de grosses Gambas flambées a la Méditerranéenne, Fenouil, chorizo et piment frais	29€50
Lotte et coquillages à la plancha, fraîcheur de tomates anciennes aux cebettes et citron, Tempura de peau de courgette	27€50
Nos poissons grillé selon la pêche (demander nos suggestions)	

Viandes	Simple	Double
Tartare de bœuf luxembourgeois, frites au couteau et salade		21€50
Skol Burger rumsteak « Black Angus » haché minute, pain BIO aux céréales, Tomme de Savoie et ketchup maison	simple 21€00	double 26€00
Filet de bœuf simplement grillé, sauce béarnaise (300gr)		31€00
Belle côte de bœuf « Black Angus » rôtie au four, frites au couteau, sauce béarnaise et poivre (2personnes)		70€00
Bouchée à la reine version contemporaine, poulet jaune label rouge cuisson « basse température », cèpes		21€50
Paleron de Bœuf fondant en Parmentier, foie gras poêlée et truffes d'été		26€50
Carré de porc Iberique Pata Negra lacqué comme un Spare-Ribs, pommes au four et Cervelle des canuts (spécialité Lyonnaise au fromage blanc)		23€50
Côtelettes « Noisettes » D'agneau irlandais grillées au thym citron, fond d'artichaut Farci au chèvre chaud et tapenade, jus simple		28€50
Nos suggestions selon la chasse		

Notre salle de restaurant dispose d'une climatisation – created by www.menu.lu