



SKYLIGHT Restaurant

12h-15h & 19h-23h
12pm-3pm & 7pm-11pm

Entrées / Starters

Gratiné à l'oignon **12**  
Onion soup

Cœur de Burrata & déclinaison de tomates **12**  
Tomatoes and burrata cheese

Sablé au parmesan et jambon Serrano **14** 
Serrano ham, parmesan biscuits

Tartare de thon rouge, quinoa, mangue, salade d'herbe **16**
Tuna tartare, quinoa, mango, herbs salad

Foie gras, chutney d'oignons rouges au Porto **22**
Foie gras, red onions chutney with Porto

Desserts

Ananas rôti **10**
Roasted pineapples

Poire « Belle Héléne » **10** 
Pear 'Belle Helene'

Cheesecake **10** 
Cheesecake




Salade de fruits de saison **10** 
Seasonal fruits salad

Café ou thé gourmand **12** 
Coffee or tea with pastries assortment




Baba au rhum **10**
Rum Baba

Salades / Salads

Salade de gambas, légumes d'hiver **19** 
King prawns salad, winter vegetables

Salade Waldorf: Courgette, endive, mesclun, pomme Granny Smith, noix, fromage bleu **17**   
Waldorf Salad: zucchini, chicory, salad, Granny Smith apple, nuts, blue cheese

Plats / Main courses

Spaghetti pesto alla Genovese et parmesan **19**   
Spaghetti pesto alla Genovese with parmesan

Orecchiette aux langoustines **20** 
Orecchiette with langoustine

Tartare de boeuf au couteau, frites **21**
Beef tartare with fries

Burger Skylight au cheddar affiné et frites **22** 
Cheeseburger, french fries, matured cheddar cheese

Carré d'agneau en croute de persillade, caviar d'aubergine **24**
Lamb cutlets in parsley's cwrap, eggplant caviar

Filet de sandre rôti, légumes de saison **26**
Zander filet and seasonal vegetables

Bar entier, poêlée de légumes verts **30**
Sea bass with seasonal vegetables

Entrecôte Black Angus d'Argentine, frites, sauce Béarnaise **39**
Ribsteak, french fries, Béarnaise sauce

Accompagné votre
repas d'un verre...

Enjoy your meal with a glass...

Verre de Rouge / Red glass
15cl **10€**

Graves – Château du Mayne
Cassis et épicé / Cassis and soft spices

Verre de Blanc / White glass
15cl **14€**

Chablis – Jean-Marc Brocard
Vif et frais / Vivacious and fresh

Suivez-nous sur les
réseaux sociaux

Follow us
on our social media



/HILTONPARISCHARLESDEGAULLE

Accompagnements / Side Orders

Purée maison **5**
Mashed potatoes

Salade mesclun **5**
Green salad

Légumes de saison **5**
Seasonal vegetables

Frites **5**
French fries

 Contient des produits laitiers
Contains Dairy

 Contient des fruits de mer / *Contains Shellfish*

 Choix équilibré
Healthy Choice

 Végétarien
Vegetarian

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, Argentina. Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. 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. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.



Les Vins au verre Wine by the glass

7,5 cl | 15 cl

Rosés...

Bordeaux – Château Georges 7 | 12
Vin fruité / Fruit flavoured

Provence - M de Minuty 7 | 12
Arômes gourmands, oranges et groseilles /
Orange and redcurrant aroma

Blancs / White...

Bordeaux - Le Sauvignon des Ferboy 7 | 12
Vin souple et fruité / Supple and fruity

Chablis - Jean-Marc Brocard 8 | 14
Vif et frais / Vivacious and fresh

Sauternes 12
Le Trianon du Château Filhot classé
Agrumes et fleurs d'acacia
Citrus and Acacia flower flavoured

Rouges / Red...

Graves – Château du Mayne 6 | 10
Cassis et épice / Cassis and soft spices

Bordeaux – Château Georges 7 | 12
Fruits rouges / Red fruit flavoured

Côtes du Rhône Belleruche 7 | 12
Fruité et poivre blanc /
Fruity and white pepper flavoured

Brouilly - Domaine Piron 7 | 12
Fruité / Fruity

Bourgogne - Pinot Noir Le Renard 9 | 16
Domaine Devillard
Tanins fins / Fine tannins

Côte Rôtie - Maison Brotte Les Murets 13 | 25
Fruits rouges et vanillé /
Red fruits and vanilla-flavoured

Médoc - Château Loudenne 10 | 18
Épicé, vanillé et pain grillé / Soft spices, vanilla
and grilled bread flavoured

Les Vins du Monde Wine of the World

Italie – Zabu Grillo – Blanc | 48
Arômes floraux et de fruits exotiques
Floral and exotic fruit aroma

Espagne - Torres Altos Ibéricos – Rouge | 49
Gourmand et fruits rouges
Gourmand, red fruit flavoured

Les Bulles Bubbles

15 cl – 75 cl
Heidsieck & Co. Monopole | 13 – 95
Pommery Brut Royal | 15 - 105

LA CAVE DUSKYLIGHT

« In Vino Veritas... La vérité est dans le vin. »

Les Rosés

Côteaux d'Aix en Provence La Commanderie de la Bargemone | 36
Arômes de fleurs et de fruits rouges / Flowers and red fruits

M de Minuty | 42
Arômes gourmands, oranges et groseilles / Avid, orange and redcurrant aroma

Les Blancs / Whites

Bordeaux - Le Sauvignon des Ferboy | 28
Arômes fruités / Fruity aroma

Pouilly sur Loire – Domaine Roger Pabiot & Fils Ample | 36
Notes d'abricot / Hint of apricots

Chardonnay Coteaux des Moines Ample | 49
Vin souple et fruité / Supple and fruity

Alsace Riesling Double Impact Pinot Gris | 56
Agrumes et épices douces / Citrus and soft spices

Sancerre La Perrière | 58
Structuré et minérale / Balanced and mineral

Chablis Jean-Marc Brocard | 62
Vif et frais / Vivacious and fresh

Sauternes - Le Trianon du Château Filhot deuxième grand cru classé | 49
Agrumes et fleurs d'acacia / Citrus and Acacia flower

Les Rouges / Reds

Graves – Château du Mayne | 39
Cassis et épicé / Cassis and soft spices

Bordeaux – Château Georges | 34
Fruits rouges / Red fruit flavoured

Médoc - Château Loudenne | 85
Épicé, vanillé et pain grillé / Soft spices, vanilla and grilled bread flavoured

Saumur Champigny Les Moulins de Turquant | 38
Fruité et fruits rouges / Fruity and Red fruits flavoured

Côtes du Rhône Belleruche - Domaine Chapoutier | 39
Fruité et poivre blanc / Fruity and white pepper flavoured

Brouilly - Domaine Piron | 46
Fruité / Fruity

Bourgogne Pinot Noir Le Renard - Domaine Devillard | 72
Tanins fins / Fine tannins

Côte Rôtie - Maison Brotte Les Murets | 110
Fruits rouges et vanillé / Red fruits and vanilla-flavoured