

W

285°

Culminant à 140 mètres,
le Windo Skybar vous offre
un angle de vue différent
pour (re)découvrir Paris !

SW

Culminating at 140 meters,
Windo Skybar offers you
a different view angle
to (re)discover Paris !

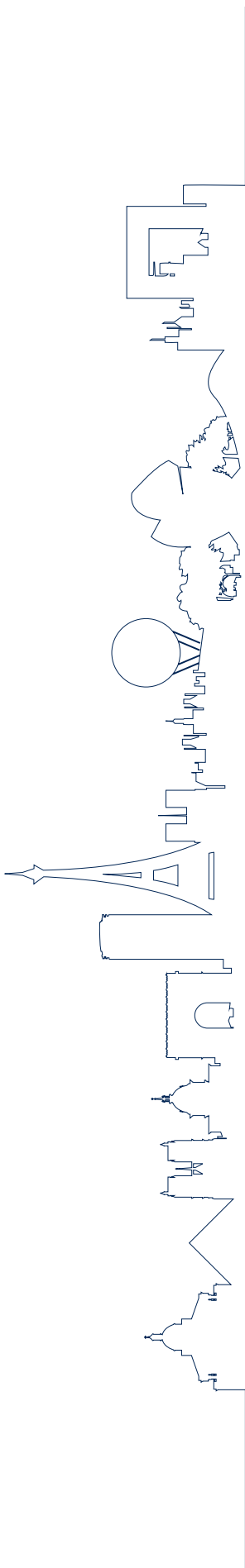
S

155°

SE

E

75°



Perché, comme suspendu au dessus de la Ville Lumière, découvrez notre restaurant éphémère : une carte de saison créée par notre cheffe Clémentine Bouchon.

Perched, as suspended over the City of Lights, discover our ephemeral restaurant.: a seasonal menu created by cheffe Clémentine Bouchon

APERITIF - APERITIVE BITES

CONTRE-COURANT : Coeur de saumon fumé / Smoked salmon filet	25
IBÉRIQUE : Jambon Pata Negra / Pata Negra ham	25

LE COIN MARAICHER - VEGGIE CORNER

BURRATINA : Antipasti de légumes et jus de tomate rôties / Antipasto of vegetables & roasted tomato juice	16
HOUMOUS, CHIPS DE SOCCA / Houmous, socca chips	14
CHIPS DE QUINOA : Dips de maïs, poivron & guacamole / Quinoa chips with corn, bellpeper & guacamole dips	16

COTÉ MER - SEA CORNER

LOBSTER ROLL : Pain brioché, homard canadien, mayonnaise gingembre cébette citron vert / Canadian lobster, ginger mayonnaise, lime & spring onion	22
CEVICHE DE BAR MINUTE : Mangue, passion, oignon rouge, coriandre / Mango, passionfruit, red onions, coriander	19
BEIGNETS DE CREVETTES : Comme un pop corn, sauce citron & sésame noir / Like a pop corn, lemon sauce & black sesame	18

COTÉ TERRE - MEAT CORNER

CROQUE MONSIEUR TRUFFÉ : Pain de mie, jambon blanc, tranches de comté, sauce mornay / White toast, cooked ham, slice of comté cheese, mornay comté sauce	17
PATÉ EN CRÔUTE TOUT CANARD : Pickles de légumes / Duck crusted Paté	18

SUCRÉ - SWEETS

PAR / BY MATTHIEU ET PAULINE

TARTE FACON TATIN, crème de noisette, pomme confite au caramel, crumble / Tatin-style tart : hazelnut cream, candied apple with caramel, crumble	9
TARTE AUX FRUITS NOIRS, crème légère à la vanille / Black fruits tart : light vanilla cream	9
TARTE CROUSTILLANT PRALINE, ganache tonka, quenelle crémeux café, crumble cacao / Crispy pralin tart : tonka ganache, creamy coffee quenelle, cocoa crumble	9

LES CLASSICS - CLASSICS

WINDO BURGER : Pain brioché, toasté, steak de boeuf limousin (130gr), sauce tartare, frites / Toasted brioch bun, charolais beef steak (130gr), tartare sauce, french fries	25
CHICKEN SAUCE SALAD : Suprême de volaille fermière, laitue romaine, sauce César, parmesan / Chicken supreme, romaine lettuce, parmesan, caesar dressing	25

ENFANTS - KIDS

- Steak haché OU Nuggets OU Poisson du jour + Frites OU Légumes rôtis	18
- Dessert du jour	
- Boisson : Jus de fruits Alain Millat OU Coca Cola / Seven up / Fanta OU eau minérale	
- Steak OR Nuggets OR Fish of the day + Fench fries OR roasted vegetables	
- Dessert of the day	
- Drink : Alain Millat fruit juice OR Coca Cola / Seven up / Fanta OR mineral water	

VINS / WINES

BLANC / WHITE

	GLASS 12cl	BTL 75cl
Pouilly Fumé, Le Lorient, Joseph Mellot, 2018	12	65
Alsace, Gewurztraminer Vendanges Tardives, Domaine Agapé, 2017	18	95
Bourgogne, Chablis 1er Cru Vaillons, William Fèvre, 2015		
Bourgogne, Montagny 1er Cru, Bouchard Père et Fils, 2016	14	75
	12	65

ROUGE / RED

Bourgogne Mercurey 1er cru, Clos du Roy, Domaine Voarick, 2015		
Crozes Hermitage, Cuvée Clémence, Domaine Phillipe et Vincent Jaboulet, 2017	12	65
St Emilion Grand Cru, Les Valentines, 2016	12	65

ROSÉ

Côte de Provence, Domaines OTT, Château de Selle, 2018	12	65
--	----	----

Nos cocktails vous emmènent découvrir les lieux uniques de la capitale.

Rediscover the most unique spots of the City of Lights through our original cocktails.

BARMAN'S CHOICE 12cl

SCOTCH LAPSANG PENNICILIN

Scotch, Thé Lapsang Souchong au gingembre, jus de citron, miel, ginger beer
Scotch, Ginger Lapsang Souchong tea, lime juice, honey, ginger beer

LES CLASSIQUES 12-20cl

OLD FASHIONED

Bourbon Whisky, sucre, angostura bitter
Whisky Bourbon, sugar, angostura bitter

AMERICANO

Campari, vermouth rouge, eau gazeuse
Campari, red vermouth, sparkling water

EXPRESSO MARTINI

Vodka, liqueur de café, sucre, shot d'espresso
Vodka, coffee liquor, sugar, espresso shot

LES MULES 20cl

MOSCOW MULE

Vodka, citron vert, ginger beer, angostura bitter
Vodka, lime, ginger beer, angostura bitter

LONDON MULE

Gin, citron vert, ginger beer, angostura bitter
Gin, lime, ginger beer, angostura bitter

MEXICAN MULE

Tequila, citron vert, ginger beer, angostura bitter
Tequila, lime, ginger beer, angostura bitter

LES SPRITZS 20cl

APÉROL

Apérol, Champagne, eau gazeuse
Apérol, Champagne, sparkling water

BASILIC ST GERMAIN

Liqueur de sureau, basilic, Champagne, citron
Elderflower liquor, basil, Champagne, lemon

LES INCLASSABLES 12-20cl

SPICY MAI TAI

Rhum blanc, rhum ambré, cointreau, sirop d'orgeat, jus citron vert, piment, jus d'ananas
White rum, dark rum, cointreau, orgeat syrup, lime juice, chilli pepper, pineapple juice

TOM COLLINS CASSIS

Gin, crème de cassis, jus de citron, eau gazeuse
Gin, blackcurrant liquor, lemon juice, sparkling water

STRAWBERRY NEGRONI

Campari, Vermouth, gin, fraise
Campari, Vermouth, gin, strawberry

OLD CUBAN PASSION

Rhum ambré, jus de passion, citron vert, menthe, angostura bitter, Champagne
Dark rum, passion fruit juice, lime, mint, angostura bitter, Champagne

BIÈRES / BEERS 33cl

Gallia IPA
La Parisienne Blonde, La Parisienne Brune
Corona

COCKTAILS SANS ALCOOL / VIRGIN COCKTAILS 20cl

Création journalière de nos barmans
Daily creation of our bartender

La liste des cocktails est non exhaustive, n'hésitez pas à questionner nos barmans.
The cocktail list is non-exhaustive, do not hesitate to ask our bartenders.

CHAMPAGNES

	VERRE GLASS 12cl	BTL 75cl	MAG 150cl
BRUT NON-MILLÉSIMÉ			
Roederer, Brut Premier	22	120	240
Moët, Brut Impérial	22	120	
BRUT NATURE			
Louis Roederer et Philippe Stark, Brut Nature 2012		160	
BRUT NATURE ROSÉ			
Louis Roederer et Philippe Stark, Brut Nature 2012		160	
BRUT MILLÉSIMÉ			
Moët Millésimé 2012	28	160	
ROSÉ NON MILLÉSIMÉ			
Billecart Salmon, Brut rosé	28	160	
Moët, Brut Impérial Rosé	28	160	
ROSÉ MILLÉSIMÉ			
Veuve Clicquot millésimé 2008	28	160	
BLANC DE CHARDONNAY			
Bonville, Grand Cru, Blanc de Blancs	24	120	
BLANCS DE PINOT NOIR			
Lamiable, Les Meslaines Grand Cru 2011	24	120	
BLANC DE PINOT MEUNIER			
Jean Michel, Blanc de Meunier, 2014		120	
BLANC DE PINOT BLANC			
Pierre Trichet, Cuvée 1333		120	
CUVÉE PRESTIGE			
Dom Pérignon, 2008	65	390	
Krug		390	
Cristal Roederer Vintage, 2006		390	
Billecart Salmon, Brut Anniversaire 200			2500

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

	12	12
Espresso	14	14
Double espresso	14	14
Chocolat chaud / Hot chocolate	14	14
Thés / Teas Damman : Sencha Fukuyu, Darjeeling, Earl Grey	14	
Infusions / Herbal teas Damman : Camomille, menthe poivrée / Chamomile, pepper mint)		

SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola Light & Coca-Cola Zero (33cl)	14
Orangina (25cl), Schweppes Tonic (25cl), Seven Up (25cl)	14
Schweppes Ginger Beer (25cl), Schweppes Ginger Ale (25cl)	14

JUS DE FRUITS / FRUIT JUICES 20cl

Jus de fruits frais / Fresh fruit juices :		14
Citron, orange ou pamplemousse		
Lemon, orange or grapefruit		
Jus et nectars de fruits Alai Millat / Alain Millat juices :		
Ananas, fraise, pêche, mangue, pomme ou airelle		
Pineapple, strawberry, peach, mango, apple or cranberry		

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATERS

	33CL	75CL
Eau minérale plate / Still mineral water	13	
Eau minérale gazeuse / Sparkling mineral water	13	
Eau minérale plate / Still mineral water		15
Eau minérale gazeuse / Sparkling mineral water		15

I WHISKIES 5cl

BLENDÉD

Johnny Walker, Black Label (Écosse / Scotland)	22
Johnny Walker, Blue Label (Écosse / Scotland)	35
The Monkey Shoulder (Écosse / Scotland)	22
Nikka from the barrel (Japon / Japan)	22
Lot 40 (Canada)	23
Bastille (France)	28

BOURBONS (U.S.A)

Buffalo Trace	19
Woodford Réserve	21
Woodford Rye	21
Jack Daniel's	21
Marker's Mark	21

SINGLE MALT

Écosse / Scotland

Scapa Glansa, Orkney	35
Glenmorangie, 10 ans/yrs, Highland	23
Glenfiddich, 12 ans/yrs, Speyside	23
Glenfiddich, 21 ans/yrs, Speyside	45
Balvenie, Port Wood, 21 ans/yrs, Speyside	48
Aberlour, 10 ans/yrs, Speyside	23
Aberlour, A'bunadh, 18 ans/yrs, Speyside	38
Laphroaig, 10 ans/yrs, Islay	28
Lagavulin, 16 ans/yrs, Islay	28
Talisker, 10 ans/yrs, Skye	28

France

Ed Gwenn, Bretagne	28
Brenne, Poitou-Charentes	24
Eddu Brocéliande Bretagne	28

Irlande / Ireland

Bushmill	19
Green spot	21

I VODKAS 5cl

Chopin / Grey Goose / Belvedere / Ketel One / Zubrowska / Grey Goose Ducasse	22
---	----

I GINS 5cl

Distillerie de Paris, Bel Air, France / Romeo's / Fair Old Tom Gin / Carmina / Generous / Monkey 47 / Hendrick's,	20 24
--	----------

I RHUMS / RUMS 5cl

Havana Club 3 ans/yrs, Cuba	20
Havana Club 7 ans/yrs, Cuba	25
Plantation Original Dark, France	20
Plantation Old Fashioned, France	25
Zacapa 23 ans/yrs, Guatemala	32
Santa Teresa 1796, Solera, Venezuela	27
Bielle Canne Grise, France	20

I TEQUILAS / CACHAÇAS 5cl

Patron silver, Mexique / Mexico	22
Patron platinum, Mexique / Mexico	30
Ocho reposado, Mexique / Mexico	25
Leblon, Brésil / Brasil	22
Sagatiba Pura, Brésil / Brasil	22

I APÉRITIFS 5cl

Martini (Ambrato, Rubino), Noilly Prat, Campari, Pastis 51, Ricard Pernod, Pineau des Charentes (blanc/white) Absinthe Pernod, Pimm's, Antica Formula, Lillet, Apérol	15
---	----

I PORTOS 5cl

Porto Sandeman Ruby et Blanc, Inocente Sherry	19
---	----

I LIQUEURS 5cl

Amaretto, Bailey's, Chambord Cointreau, Drambuie, Fernet Branca, Galliano, Get 27 Grand Marnier, Kahlua, Chartreuse verte, Sambucca	19
---	----

I ARMAGNACS / CALVADOS 5cl

Bas Armagnac VOSP "Duc de Loussac"	20
Bas Armagnac Hors d'âge "Duc de Loussac" 1979	30
Vieux Calvados de la Mérite Hors d'âge	25

I EAUX DE VIE / BRANDY 5cl

Poire Williams, Mirabelle, Framboise, Vieille Prune, Grappa	25
---	----

I COGNACS 5cl

Hennessy VS	20
Rémy martin, XO	35
Martell cordon bleu, Extra Old	32
Hennessy, XO	35
Martell XO	35

W

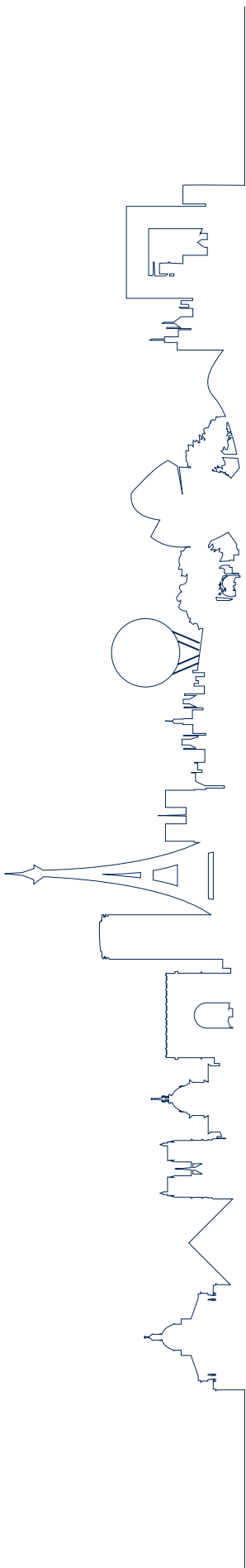
285°

SW

S

SE

E



Culminant à 140 mètres,
le Windo Skybar vous offre
un angle de vue différent
pour (re)découvrir Paris!

Culminating at 140 meters,
Windo Skybar offers you
a different point of view
to (re) discover Paris !

75°