

Boissons

BOISSONS FRAÎCHES

Tomate, pomme (100% pur jus) 20 cl.	6,5
Orange, ananas, pamplemousse (à partir de concentré) 20 cl.	6,5
Passion, litchi, pêche, cranberry 20 cl.	6,5
Jus de fruits pressés : orange, pamplemousse 20 cl.	6,5
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zéro, Sprite 33 cl.	6,5
Fever Tree: Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale 20 cl.	6,5
Orangina 25 cl.	6,5

BIÈRES BOUTEILLES

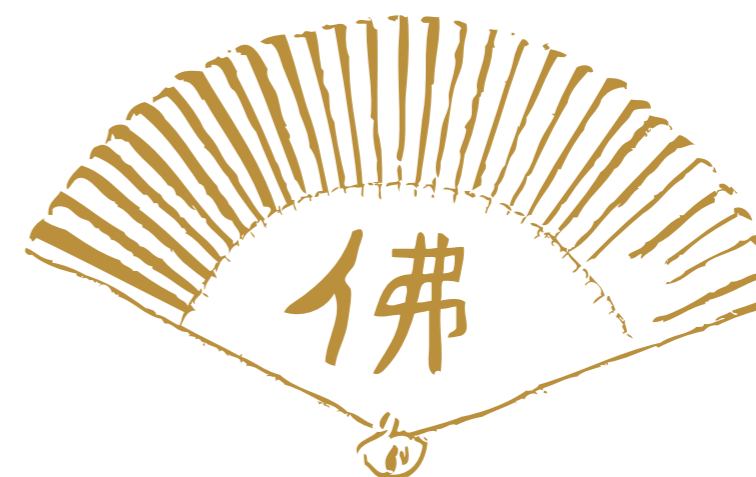
Asahi Blonde Japon, Singha Blonde Thaïlande 33 cl.	10
Kirin Blonde Japon 33 cl.	9
Carlsberg Aluminium , Blonde Pays-Bas 33 cl.	12

MOCKTAILS

Detox lemonade : Jus de concombre frais, gingembre, citron, miel de Manuka, soda	10
Virgin Paloma : Jus de clémentine frais avec sa peau, jus de pamplemousse frais, jus de citron frais, orgeat	12

EAUX MINÉRALES

Evian 75 cl.	7,5
Badoit 75 cl.	7,5
Voss plate ou gazeuse 80 cl.	8,5



Le menu du Buddha-Bar se compose d'une sélection de plats de style Pacific Rim, un subtil mélange d'ingrédients et d'épices dont les saveurs raffinées, venues de Chine, du Japon, de Thaïlande et de l'Asie du Sud-Est se conjuguent parfaitement à celles de l'Occident.

Notre objectif est de constamment revisiter cette «Nouvelle Cuisine» avec passion et modernité en proposant des recettes, élaborées, inspirées, tant pour ravir votre palais que pour le plaisir des yeux.

Tous les plats sont préparés en accord avec notre concept de cuisine de partage. Ils sont servis dans des plats disposés au milieu de la table afin d'être partagés par tous les convives.

Préparés uniquement à partir des meilleurs produits, cette carte de cuisine fusion est équilibrée, saine et fruitée. Cette sélection de recettes traditionnelles et de créations nouvelles, aux noms enchanteurs, reflète ainsi les diverses inspirations de nos chefs.

Diner Bento Sushi

83

ENTRÉE

Tartare de saumon, chili sésame soy sauce, aji amarillo 🌶️

.

PLATS

Buddha-Bar rolls
Assortiment de sushis, sashimis et rolls
Crevettes frites & curry d'aïoli
Tempura de crabe

.

DESSERT

crèmeux ivoire au citron vert, coulis de mangue

Café



Plats

SAUMON GRILLÉ, JULIENNE DE LÉGUMES 🌸 🍷 28
Carotte, courgette, citron confit, crème de jalapenos

THON MI-CUIT 32
Poêlé, sésame, champignons, kale

BLACK COD 🍷 46
Caramélisé, aubergine thaï, edamame, sauce miso à la truffe

LIEU JAUNE RÔTI, SAUCE MALAYSIENNE 🌶️ 🍷 29
Céleri, asperges crues, basilic thaï

BŒUF SAUTÉ AU WOK 32
Sauce poivre noir

POULET MARINÉ, CROÛTE D'ÉPICES AU LAIT DE COCO 🌶️ 🍷 26
citronnelle, kumquats, purée de carotte à l'orange

FILET DE BOEUF GRILLÉ, JUS À LA CARDAMOME NOIRE 🌶️ 38
Mousseline de céleri et noix de coco, champignons shimeji

ENTRECÔTE WAGYU GRILLÉE À LA PÉRUVIENNE 🌶️ 89
Purée de patate douce, crèmeux de quinoa violet, sauce aji panca

TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉ AU CURRY ROUGE 27
Purée de patate douce

CURRY ROUGE DE CREVETTES BLACK TIGER 🍷 29
Lait de coco, riz citronnelle

CANARD LAQUÉ, COMPOTÉE DE POIRE & UMESHU 46
Concombre, crêpe de poireau

CÔTES D'AGNEAU, SAUCE TERIYAKI AU ROMARIN 🌶️ 34
Légumes grillés

TOFU FRIT, SAUCE HARICOTS NOIRS 🌿 21
Aubergines

Accompagnements

RIZ VAPEUR 🍷 7

RIZ À LA SHANGHAIENNE 9
Crevettes, légumes & oeuf

NOUILLES CHAUDES BUDDHA BAR 10
Sautées au légumes

MESCLUN DE SALADE DE SAISON 🍷 8

SOUPE MISO 🍷 11
Bouillon algues et bonite, miso, tofu, ciboulette thaï

Sushis classiques

SUSHI par pièce*

Hamachi (yellow tail)	5,5
Maguro (thon)	4,5
Ebi (crevette)	5,5
Kani (crabe)	4,5
Shake (saumon)	4,5
Suzuki (bar)	5,5

*Minimum of 2 pieces per order

SASHIMI

	3 p.	5 p.
Maguro (thon)	9,5	14,5
Hamachi (yellow tail)	9,5	14,5
Suzuki (bar)	9,5	14,5
Shake (saumon)	7,5	12,5
Unagi (anguille fumée)	7,5	12,5

ROLLS

	4 p.	8 p.
Concombre 	8	12
Saumon Avocat	12	22
Special California	12	22
Shrimp Tempura	12	22
New California Mango	11	20
Pink Lady	12	22

SELECTION "BUDDHA-BAR"

2 personnes minimum - 22 pièces	58
Personne supplémentaire	28

SASHIMI : Saumon 2p.
SUSHI : Thon 2p, Crevette 2p,
Saumon 2p, Yellow tail 2p.
ROLL : Special California 4p,
Incredible Salmon 4p, New
California Mango 4p.

ASSORTIMENT DE SUSHI

Thon 2p, Saumon 2p, Bar 2p, Crevette 2p, Yellow tail 2p - 10 pièces	29
Saumon - 8 pièces	22
Thon - 8 pièces	24
Thon & saumon - 8 pièces	25





ASSORTIMENT DE SASHIMI

Thon 3p, Yellow tail 3p, Saumon 3p, Bar 3p, - 12 pièces	29
---	----

ASSORTIMENT DE ROLLS

Special California 2p, Saumon Avocat 2p, Pink Lady 2p, Shrimp Tempura 2p, New California Mango 2p - 10 pièces	23
--	----



Prix nets en Euros. L'établissement n'accepte pas les chèques.  = printemps / été  = végétarien  = épicé
Allergies : certains plats peuvent contenir des allergènes, n'hésitez pas à solliciter notre aide.  = sans gluten

Diner «Esprit de Partage»


82 par pers.
A partir de 4 personnes

ENTRÉES

Aburi de daurade
Salade de poulet Buddha-Bar
New California, spicy mango sauce
Assortiment de vapeurs

.

PLATS


Poulet mariné, croûte d'épices au lait de coco
Boeuf sauté au poivre noir
Saumon grillé, julienne de légumes
Curry rouge de crevettes au lait de coco 
Nouilles chaudes Buddha-Bar
Riz à la Shanghaienne

.

DESSERT

Allumettes croustillantes au chocolat et sésame

Café, Espresso

Prix nets en Euros. L'établissement n'accepte pas les chèques.  = épicé
Allergies : certains plats peuvent contenir des allergènes, n'hésitez pas à solliciter notre aide.

Buddha-Bar Experience

EDAMAME (Haricots de Soja) 🌱 🍷

EDAMAME ÉPICÉ 🌱 🍷

TACOS BUDDHA-BAR - 4p

Saumon ponzu, daurade aji amarillo, thon épicé, boeuf à la Coréenne

Entrées

SALADE DE POULET BUDDHA-BAR

Poulet grillé, chou chinois, coriandre, sauce miel moutarde

TARTARE DE SAUMON ET THON ÉPICÉ (POUR 2 PERS) 🍷

Purée d'avocat, riz croustillant, sésame, ciboulette, caviar

SALADE DE CANARD LAQUÉ 🌸 🍷

Mangue, betterave, pignons de pin, sauce moutarde, yuzu et miel

SALADE DE TOFU MARINÉ AUX AGRUMES 🌸 🌱 🍷

Mangue, fenouil, concombre, grenade, coriandre, menthe

CALAMARS FRITS

Sauce aigre douce piment et menthe

ASSORTIMENT DE VAPEURS

Dim sum : bœuf, poulet, crevette, légumes (2p).

VAPEURS AUX CREVETTES 🍷

Dim sum crevettes

ROCK SHRIMPS 🍷

Crevettes frites, mayonnaise épicée

SALADE DE WAKAME AU SÉSAME

Concombre, carotte, daikon, julienne de nori, sésame blanc et noir, gingembre

GYOZAS AU POULET ET À LA TRUFFE NOIRE

Shiitake, sauce teriyaki à la truffe

SOUPE CORÉENNE AUX FRUITS DE MER 🍷

Calamars, crevettes, saumon, tofu, gingembre, wakami

ASPERGES GRILLÉES, VINAIGRETTE SHISO 🌸 🌱

Asperges cuites et crues, panko grillé

TARTARE DE THON EN «CANNELLONI» D'AVOCAT 🌸 🍷

vinaigrette aux fruits de la passion

6

7

21

19

68

22

16

18

23

24

21

16

22

17

18

24

CRÉATIONS TATAKI, SASHIMI & SUSHI

Salade d'hamachi sauce coréenne 🌸 🍷

Sauce ponzu épicée, julienne de nori

Chirashi «Volcano Vesuvio» 🌸

crevette, thon, saumon, hamachi, ikura

Tataki d'hamachi yuzu miso 🌸

Poudre de prune et de togarashi

Tataki de thon

Daikon, ponzu, ciboulette, mini feuilles de shiso

Aburi de daurade

Ponzu, sésame, huile d'olive, ciboulette thaï, piment

Aburi sushi 🌸

Thon, hamachi, saumon, crevette, bar

CRÉATIONS ROLLS

Incredible salmon

Tempura de crevette, avocat, saumon, oignon rouge

Tarama & Truffle rolls

Tarama de cabillaud à la truffe, maguro, saké, yuzu, sauce kosho

Veggie rolls au riz complet 🌱

Poivron rouge, daikon, gari, concombre, carotte

Beef rolls à la japonaise 🌸

Filet de boeuf, avocat, concombre, sauce chimichurri

Mango & Foie Gras Rolls

Foie gras, confiture de figue, mangue

California bijou 🌸

Philadelphia, unagi, tobiko, ikura, sauce ponzu épicée

Buddha-Bar rolls – 6p.

Saumon, crevette, crabe, thon épicé, avocat, concombre, sésame, sauce Buddha-Bar

Unagi tempura rolls – 8p. 🌸

Anguille, furikaké, sésame grillé

CRÉATIONS RIZ CROUSTILLANT & TEMPURA

Crunchy sushi rice pizza by Yamaya (15 minutes d'attente)

Saumon, anchois, riz croustillant, ricotta, tomate cerise, Buddha-Bar sauce

Thon épicé & jalapeno – 5p. 🍷

Crevettes à la Péruvienne – 5p.

16

18

16

20

17

16

4p. 8p.

12 22

12 22

11 20

13 24

12 22

10 18

24

18

16

16

17

Le thon rouge est menacé.

Soucieux de préserver l'équilibre de notre planète, notre restaurant s'engage pour son interdiction et le supprime de sa carte.

Aidez nous à sauver la planète et rejoignez-nous dans ce geste éco-citoyen.

Prix nets en Euros. L'établissement n'accepte pas les chèques. 🌸 = printemps / été 🌱 = végétarien 🍷 = épicé

Allergies : certains plats peuvent contenir des allergènes, n'hésitez pas à solliciter notre aide. 🍷 = sans gluten

Prix nets en Euros. L'établissement n'accepte pas les chèques. 🌸 = printemps / été 🌱 = végétarien 🍷 = épicé

Allergies : certains plats peuvent contenir des allergènes, n'hésitez pas à solliciter notre aide. 🍷 = sans gluten