



buddha-bar
PARIS
PRESENTS

2019 !

**HIPPIE
NEW
YEAR
2019 !**

buddha-bar

8-12 rue Boissy d'Anglas • 75008 Paris

+33 (0) 1 53 05 90 31 • celine@buddhabar.com

Service voiturier

A partir de 20h00 / Starts at 8.00PM

BUDDHABAR.COM



MENU DU NOUVEL AN



COUPE DE CHAMPAGNE "COMTES DE CHAMPAGNE GRANDS CRUS - BLANC DE BLANCS TAITTINGER 2007"
&
SALSA D'AVOCAT À LA TRUFFE EN COQUE DE WONTON (✓)

ENTRÉES

FOIE GRAS EN CROÛTE DE FRUITS ROUGES, PAIN D'ÉPICE ET SON CHUTNEY D'ANANAS
OU
CARPACCIO DE THON ET DE SAINT-JACQUES AU CAVIAR IMPÉRIAL DE SOLOGNE
ET SA VINAIGRETTE SHISO
OU
SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS À LA TRUFFE NOIRE, CHÈVRE, BETTERAVE ET PASTÈQUE,
HUILE D'HERBES ET BALSAMIQUE AGÉ (✓)

PLATS

BAR DU CHILI, PURÉE DE PATATES DOUCES ET CAROTTES NOUVELLES,
SAUCE TERRE ET MER AUX ÉPINARDS
OU
FILET DE VEAU EN CROÛTE DE LÉGUMES SÉCHÉS,
PURÉE DE POMMES DE TERRE AU FOIE GRAS EN ROBE DE CHOUX, SAUCE A LA TRUFFE
OU
RISOTTO D'ASPERGES À LA TRUFFE ET AU PARMESAN (✓)

DESSERT

PALET AU CHOCOLAT, PRALINÉ ET NOISETTE (🌰)
CAFÉ ET MIGNARDISES



270€ TTC PAR PERSONNE, HORS BOISSON

(✓) : VÉGÉTARIEN

(🌰) : NOISETTES



NEW YEAR'S MENU



GLASS OF CHAMPAGNE "COMTES DE CHAMPAGNE GRANDS CRUS - BLANC DE BLANCS TAITTINGER 2007"
&
AVOCADO AND TRUFFLE SALSA IN A WONTON CUP (✓)

STARTERS

FOIE GRAS IN A RED FRUITS CRUST, GINGERBREAD AND PINEAPPLE CHUTNEY
OR
TUNA AND SEA SCALLOPS CARPACCIO WITH CAVIAR IMPERIAL "FROM SOLOGNE" WITH VINEGAR,
OIL AND SHISO DRESSING
OR
CRUNCHY VEGETABLES SALAD WITH BLACK TRUFFLE, GOAT CHEESE, BEETROOT, WATERMELON,
HERBS INFUSED OIL AND BALSAMIC DRESSING (✓)

MAIN COURSES

CHILEAN SEA BASS, SWEET POTATOES AND BABY CARROTS PUREE,
SURF AND TURF SPINACH SAUCE
OR
ROASTED VEAL FILLET IN A DRIED VEGETABLES CRUST,
POTATOES PUREE WITH FOIE GRAS "EN ROBE DE CHOUX", TRUFFLE SAUCE
OR
ASPARAGUS RISOTTO, TRUFFLE AND PARMESAN (✓)

DESSERT

CHOCOLATE BISCUIT, PRALINE AND HAZELNUT (🌰)
COFFEE AND MIGNARDISES



270€ VAT INCLUDED PER PERSON, WITHOUT DRINKS

(✓) : VEGETARIAN

(🌰) : NUTS