



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.



Pour chaque plat & cocktail marqué **€1**, 1€ sera reversé à l'association «A chacun son Everest» qui accompagne les enfants atteints de cancer ou leucémie et les femmes en rémission d'un cancer du sein.



# Bento Buddha-Bar

(repas garanti en 45 minutes)

45

## ENTRÉES

Incredible Salmon 2p

Special California 2p

Gyozas au poulet et à la truffe d'été 2p

Salade de poulet

•

## PLATS

Curry rouge de légumes

Boeuf sauté au wok

Poulet aux cinq parfums ☘

•

## ACCOMPAGNEMENT

Riz à la Shangaïenne

•

## DESSERT

Allumettes au chocolat

# Diner «Esprit de partage»

82 par pers.

A partir de 4 personnes

## ENTRÉES

Crevette tempura

Salade de poulet Buddha-Bar

Incredible Salmon

Assortiment de vapeurs

•

## PLATS

Poulet grillé aux cinq parfums ☘

Filet de boeuf sauté au poivre noir

Saumon caramélisé, tagliatelle de légumes ☘

Curry rouge de crevettes au lait de coco 🌶

Nouilles chaudes Buddha-Bar

Riz à la Shanghaïenne

•

## DESSERT

Allumettes croustillantes au chocolat et sésame

Café, Expresso

**EDAMAME** (Haricots de soja) ✓⊗ 6

**EDAMAME ÉPICÉ** ✓⊗ 7

## Entrées

**SALADE DE POULET BUDDHA-BAR** 佛 19

Poulet grillé, chou chinois, coriandre, sauce miel moutarde

**CALAMARS FRITS** 18

Sauce aigre douce piment et menthe

**ASSORTIMENT DE VAPEURS**

Dim sum : bœuf, poulet citron vert, crevette, légumes (2 pièces).

**VAPEURS AUX CREVETTES** 24

Dim sum crevettes

**ROCK SHRIMPS** 21

Crevettes frites, mayonnaise épicée

**GYOZAS AU POULET ET À LA TRUFFE D'ÉTÉ**

Shitake, sauce teriyaki à la truffe d'été

**SOUPE TOM YUM**

Crevettes, champignon eringii, citronnelle, galanga, coriandre

**CAVIAR PRUNIER (15g)**

Caviar d'Aquitaine

6

7

19

18

23

24

21

22

23

19

# Plats

<b>SAUMON D'ECOSSE LABEL ROUGE CARAMÉLISÉ, SAUCE MISO MANDARINE</b> ☺ ☺	28
Tagliatelle de courgette, carotte & poireau, pousses de ciboulette	
<b>THON MI-CUIT, CIVE THAÏ BRAISÉE &amp; VINAIGRETTE SOJA</b> ☺	32
Fenouil à l'orange, radis rouge, chou kale, pousses de coriandre	
<b>FILET DE BŒUF SAUTÉ AU WOK</b> 佛	32
Sauce poivre noir	
<b>POULET GRILLÉ AUX CINQ PARFUMS</b> 佛 ☺ ☺	28
Nage de légumes	
<b>TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉ AU CURRY ROUGE</b>	27
Purée de patate douce	
<b>CURRY ROUGE DE CREVETTES BLACK TIGER</b> 佛 ☺	29
Lait de coco, riz citronnelle	
<b>CURRY ROUGE DE LÉGUMES</b>	29
Lait de coco, riz citronnelle	
<b>CANARD LAQUÉ, COMPOTÉE DE POIRE &amp; UMESHU</b> 佛	46
Concombre, crêpe de poireau	
<b>TOFU FRIT, SAUCE HARICOTS NOIRS</b> V	21
Aubergine	

# Accompagnements

<b>RIZ VAPEUR</b> ☺	7
<b>RIZ À LA SHANGHAIENNE</b>	9
Crevettes, légumes & oeuf	
<b>NOUILLES CHAUDES BUDDHA BAR</b> 佛	10
Sautéées au légumes	
<b>MESCLUN DE SALADE DE SAISON</b> ☺	8

# Sushis classiques

## SUSHI par pièce\*

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

\*Minimum de 2 pièces par commande

## ASSORTIMENT DE SUSHI

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

## SASHIMI

	3 p.	5 p.
Maguro (thon)	9,5	15
Hamachi (sériole)	9,5	15
Suzuki (bar)	9,5	15
Shake (saumon)	7,5	13
Unagi (anguille caramelisée)	7,5	13
Ebi (crevette)	9,5	15
Hotate (saint-jacques)	9,5	15

## ASSORTIMENT DE SASHIMI

Thon 2p, Sériole 2p, Saumon 2p, Bar 2p, Saint-Jacques 2p, Crevette 2p - 12 pièces	29
---	----

## ROLLS

	4 p.	8 p.
Concombre V	8	12
Saumon Avocat	12	22
Special California	12	22
Shrimp Tempura	12	22
Pink Lady	12	22

## ASSORTIMENT DE ROLLS

Special California 2p, Saumon Avocat 2p, Pink Lady 2p, Shrimp Tempura 2p, Incredible Salmon 2p - 10 pièces	23
---	----



Prix nets en Euros. L'établissement n'accepte pas les chèques. V= végétarien

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

# collection Automne / Hiver Buddha-Bar Experience

## VEGGIE ROLLS – 8p.

Mangue, oignon, concombre, avocat, tomate, laitue romaine, asperge

19

## UNAGI TEMPURA ROLLS – 8p.

Anguille, furikaké, sésame grillé

18

## INCREDIBLE SALMON – 8p.

Tempura de crevette, avocat, saumon, oignon rouge

22



Prix nets en Euros. L'établissement n'accepte pas les chèques.  = végétarien

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

# 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

## BIÈRES BOUTEILLES

<b>Asahi</b> Blonde Japon, <b>Singha</b> Blonde Thaïlande 33 cl.	10
<b>Kirin</b> Blonde Japon 33 cl.	9
<b>Carlsberg Aluminium</b> , Blonde Danemark 33 cl.	12

## MOCKTAILS

<b>Mr Miyamoto (20cl)</b> : Purée de mandarine, sirop de vanille et clou de girofle BBP, Seedlip spices, jus de pêche, citron vert, kombucha	13
<b>Berry white (20cl)</b> : Purée de framboise, sirop d'hibiscus, jus de cranberry, citron vert	13

## EAUX MINÉRALES

Evian 75 cl.	7,5
Badoit 75 cl.	7,5