

Boissons

BOISSONS FRAÎCHES

Tomate, pomme Caraïbos (100% pur jus) 20cl	6,5
Orange, ananas, pamplemousse Caraïbos (à partir de concentré) 20cl	6,5
Passion, litchi, pêche, cranberry Caraïbos (nectar de fruits) 20cl	6,5
Jus de fruits pressés : orange, pamplemousse 20cl	7,5
Coca-Cola, Coca-Cola Cherry, Coca-Cola Zéro, Sprite 33cl	6,5
Fever Tree: Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale 20cl	6,5

BIÈRES BOUTEILLES

Asahi Blonde Japon 33cl	11
Singha Blonde Thaïlande 33cl	11
Kirin Blonde Japon 33cl	10
Carlsberg Aluminium, Blonde Danemark 33cl	12
Brooklyn Defender IPA, Blonde États-Unis 33cl	13

MOCKTAILS

Tsuri (14cl) : Infusion Sencha, pêche blanche et jaune, menthe.	14
Kyoto (18cl) : Jus de pastèque frais, sirop d'orgeat, Seedlip Garden, verjus bio, feuille de shizo.	14

EAUX MINÉRALES

Evian 75cl	8
Badoit 75cl	8

Buddha
Bar

佛
吧

Diner «Plaisir égoïste»

89 par pers.

Entrée

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

Plats

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

Dessert

Allumettes croustillantes Buddha-Bar au chocolat et sésame

Café

Plats

SAUMON D'ÉCOSSE LABEL ROUGE GRILLÉ AU MISO 🌸	32
Perles de blé, poivrons rôtis au safran	
THON MI-CUIT AU SÉSAME	35
Chou kale, champignons sautés	
BLACK COD CARAMÉLISÉ 🌸	51
Pousse de gingembre en pickle, sauce miso-yuzu	
POULPE EN FLEUR GRILLÉ	34
Pommes grenailles confites et salsa XO	
FILET DE BAR VAPEUR 🌸	48
Sauce soja et gingembre	
LANGOUSTES DEMOISELLES GRILLÉES 🍷	54
Bok choy, salsa verte	
CURRY ROUGE DE CREVETTES BLACK TIGER 佛 🍷	35
Lait de coco, riz citronnelle	
CURRY ROUGE DE LÉGUMES 🌿 🍷	30
Lait de coco, riz citronnelle	
CHOU-FLEUR RÔTI AUX ÉPICES DOUCES 🌿 🍷 🌸	29
Sauce tomate-basilic, olives Kalamata, poivrons rôtis	
TOFU FRIT, SAUCE HARICOTS NOIRS 🌿	23
Aubergine	
POULET GRILLÉ BUDDHA-BAR AUX CINQ PARFUMS 佛 🍷	32
Nage de légumes	
CURRY VERT DE POULET 🍷 🌸	29
Patate douce, lait de coco, riz vapeur	
TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉ AU CURRY ROUGE 🍷	29
Purée de patate douce	
DEMI-CANARD LAQUÉ, COMPOTÉE DE POIRE ET UMESHU 佛	51
Concombre, crêpe de poireau	
CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES ASIAN STYLE 🌸	46
Purée d'aubergine fumée, salsa concombre, échalote, piment rouge	
ÉMINCÉ DE FILET DE BŒUF SAUTÉ AU WOK 佛	36
Sauce poivre noir	
FAUX-FILET ANGUS D'ARGENTINE GRILLÉ (220G)	44
Sauces : jus de boeuf, yuzu-kosho, chimichurri	
FAUX FILET DE WAGYU JAPONAIS GRILLÉ (500G)	380
Sauces : jus de boeuf, yuzu-kosho, chimichurri	

Accompagnements

AUBERGINES RÔTIES 🌿	15
Sauce gaspacho, aïoli de yaourt et patate douce	
SOUPE MISO 🌿 🌸	14
RIZ VAPEUR 🍷 🌿 🍷	10
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS ASIATIQUES 🌿 🍷	14
PURÉE DE POMME DE TERRE AU WASABI 🍷 🌿	13
BROCOLIS SAUTÉS AU WOK 🌿 🍷	12
NOUILLES CHAUDES BUDDHA-BAR SAUTÉES AUX LÉGUMES 佛 🌿	15

EDAMAME 🌱 🍷 🌿

EDAMAME ÉPICÉ 🌱 🌿

TACOS BUDDHA-BAR - 4p

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

AHI TUNA PIZZA

Thon, avocat, oignon rouge, cream cheese, huile de truffe

CAVIAR OSCIETRE «PRUNIER» (30G)

CAVIAR BAERI «PRUNIER» (15G)

Entrées

SALADE DE POULET BUDDHA-BAR 佛

Poulet grillé, chou chinois, coriandre, sauce miel-moutarde

TARTARE DE SAUMON D'ÉCOSSE LABEL ROUGE ET THON ÉPICÉ (POUR 2 PERS) 🍷

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

SALADE DE CRABE ROYAL D'ALASKA 🌸

Caviar osciètre, avocat, pomelos, pomme verte, radis rose, vinaigrette orange

SALADE DE LÉGUMES PRINTANIERS 🌱 🌿 🌸

Asperges vertes, betteraves, lentilles, haricots verts, artichauts poivrade, vinaigrette orange-truffe

SALADE DE PAPAYE VERTE 🌱 🍷 🌸

Carotte, poivron rouge, piment, cacahuète, coriandre, menthe, sauce thai

ASPERGES VERTES GRILLÉES 🌱 🌸

Aïoli togarashi

CALAMARS FRITS

Sauce aigre-douce piment et menthe

ASSORTIMENT DE VAPEURS - 5p

Dim Sum : bœuf, poulet citron vert, crevette, légumes (2p)

VAPEURS AUX CREVETTES - 5p 🍷

Dim Sum crevettes

ROCK SHRIMPS 🍷

Crevettes frites, mayonnaise épicée

GYOZAS AU POULET ET À LA TRUFFE D'ÉTÉ

Shitake, sauce teriyaki à la truffe d'été

SALADE DE QUINOA 🌱 🌿 🌸

Quinoa blanc et rouge, poivrons, avocat, chou kale, vinaigrette miso yuzu

SOUPE TOM YUM

Crevettes, champignons eringii, citronnelle, galanga, coriandre

7,5

8,5

25

23

75

29

23

71

51

23

20

23

22

25

26

26

25

23

25

Collection Printemps / Eté Buddha-Bar Experience

VEGGIE ROLLS - 4p 🌱

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

14

GREEN VEGAN ROLLS - 4p 🌱 🌿 🌸

Avocat, poivron, concombre, wasabina, salsa mangue verte

16

CREVETTE SPICY ROLLS - 4p 🍷

Galette de riz, concombre, carotte, sauce épicée

17

ROLLS WAGYU TRUFFLE - 4p 🌸

Carotte, cream cheese, tobiko wasabi, sauce unagi moutarde-yuzu

35

ROLLS TORO - 4p

Tempura de crevette, sauce teriyaki au gingembre

18

TWO IN ONE ROLL - 4p

Thon épicé, saumon épicé, concombre, riz soufflé, gingembre, mayonnaise épicée

14

BUDDHA-BAR ROLLS - 6p 佛

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

29

UNAGI TEMPURA ROLLS - 4p

Anguille, furikaké, sésame grillé

15

INCREDIBLE SALMON - 4p

Tempura de crevette, avocat, saumon, oignon rouge

17

AUBERGINE ROLLS - 4p 🌸

Aubergine grillée, tomate séchée, yahourt grec, sauce sweet miso

16

SASHIMI DE WAGYU TATAKI 🌸

Salsa de mangue verte, truffe d'été, sauce huile de truffe-ponzu

49

CRÉATIONS RIZ CROUSTILLANT ET TEMPURA

THON ÉPICÉ ET JALAPENO - 5p 🍷

19

PERUVIAN-STYLE YELLOWTAIL ROLLS - 5p

21

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.