

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

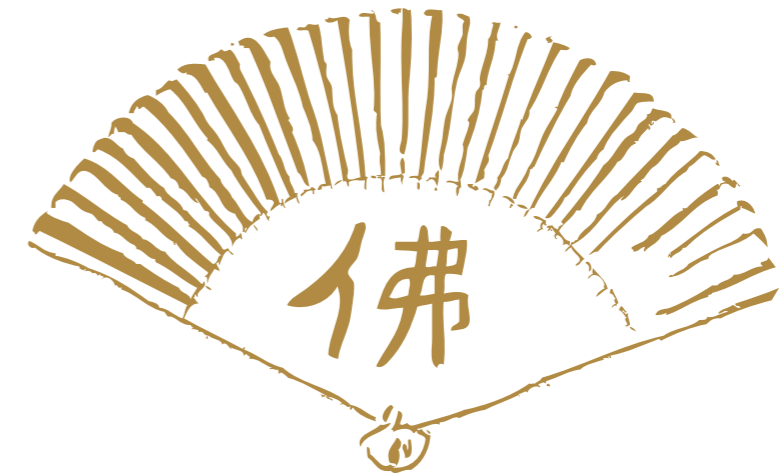
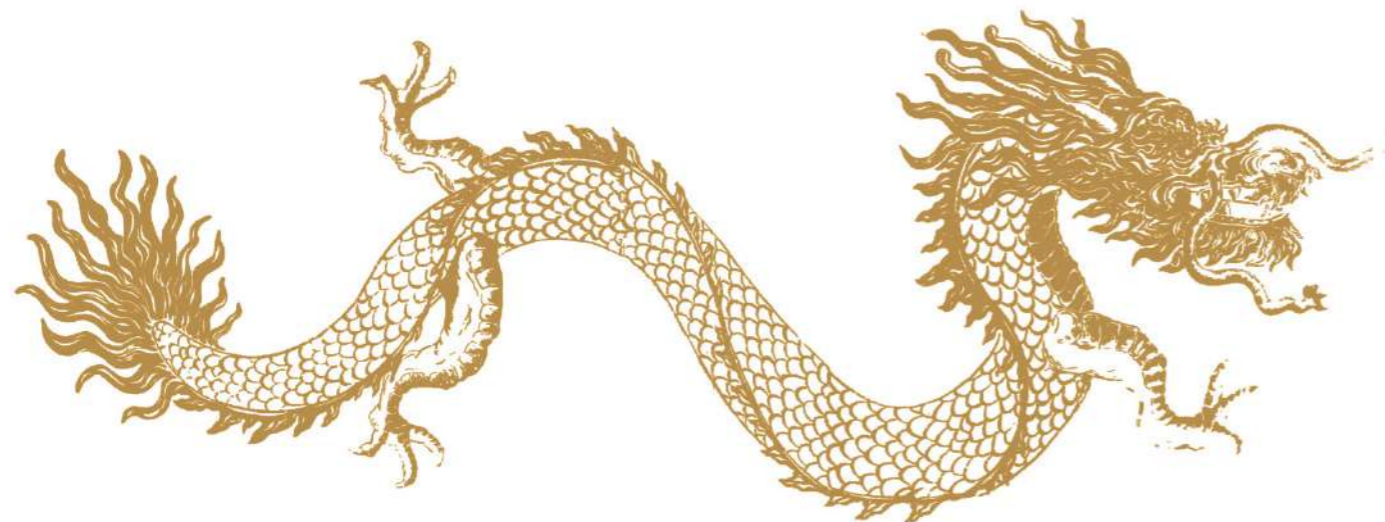
Asahi Blonde Japon, Singha Blonde Thaïlande 33 cl.	10
Kirin Blonde Japon 33 cl.	9
Carlsberg Aluminium , Blonde Danemark 33 cl.	12

MOCKTAILS

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

EAUX MINÉRALES

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



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

Galet ivoire au thé matcha

Café



Plats

SAUMON D'ECOSSE LABEL ROUGE CARAMÉLISÉ, SAUCE MISO MANDARINE 🌶️	28
Tagliatelle de courgette, carotte & poireau, pousse de ciboulette	
THON MI-CUIT, CIVE THAÏ BRAISÉE & VINAIGRETTE SOJA 🌶️	32
Fenouil à l'orange, radis rouge, chou kale, pousse de coriandre	
BLACK COD CARAMÉLISÉ 🌶️	46
Aubergine thaï, purée d'edamame, sauce miso à la truffe d'été	
POULPE GRILLÉ, POMME FONDANTE AUX CINQ ÉPICES 🌶️	29
Aubergine grillée, salsa de pequillos	
BAR VAPEUR, SALSA DE CITRONNELLE 🌶️ 🌿 🍵	29
Bokchoy à l'ail	
FILET DE BŒUF SAUTÉ AU WOK 佛	32
Sauce poivre noir	
POULET GRILLÉ AUX CINQ PARFUMS 佛 🌶️	28
Nage de légumes	
FILET DE BOEUF GRILLÉ, CAMEL DE SOJA 🌶️ 🌿	42
Purée de carotte au gingembre, taro	
TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉ AU CURRY ROUGE	27
Purée de patate douce	
BURGER DE WAGYU, FRITES DE PATATE DOUCE 🌿	78
Sauce miso tomate, pickles de concombre, oignon blanc en tempura	
CURRY ROUGE DE CREVETTES BLACK TIGER 佛 🌶️	29
Lait de coco, riz citronnelle	
CANARD LAQUÉ, COMOTÉE DE POIRE & UMESHU 佛	46
Concombre, crêpe de poireau	
SELLE D'AGNEAU RÔTIE EN CROÛTE D'ALGUES 🌿	38
Légumes verts grillés	
TOFU FRIT, SAUCE HARICOTS NOIRS ✓	21
Aubergine	

Accompagnements

RIZ VAPEUR 🌶️	7
RIZ À LA SHANGHAÏENNE	9
Crevettes, légumes & oeuf	
NOUILLES CHAUDES BUDDHA BAR 佛	10
Sautées au légumes	
MESCLUN DE SALADE DE SAISON 🌶️	8
AUBERGINES GRATINÉES À LA SAUCE MISO ✓	9

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 of 2 pieces per order

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 caramélisée)	7,5	13
Ebi (crevette)	9,5	15
Hotate (saint-jacques)	9,5	15

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
Dragon Rolls	12	22

SELECTION "BUDDHA-BAR"

2 personnes minimum - 22 pièces	58
Personne supplémentaire	28

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

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

ASSORTIMENT DE SASHIMI

Thon 2p, Sériole 2p, Saumon 2p, Bar 2p, saint-jacques 2p, crevette 2p - 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
--	----



Diner «Esprit de Partage»

82 par pers.
A partir de 4 personnes

ENTRÉES

Tataki de thon
Salade de poulet Buddha-Bar
New California, spicy mango sauce
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 Shanghaienne

DESSERT

Allumettes croustillantes au chocolat et sésame

Café, Espresso

Collection Automne / Hiver

Buddha-Bar Experience

EDAMAME (Haricots de soja)  	6
EDAMAME ÉPICÉ  	7
TACOS BUDDHA-BAR - 4p  Saumon ponzu, daurade aji amarillo, thon épicé, boeuf à la coréenne	21
<h3>Entrées</h3>	
SALADE DE POULET BUDDHA-BAR  Poulet grillé, chou chinois, coriandre, sauce miel moutarde	19
TARTARE DE SAUMON D'ECOSSE LABEL ROUGE ET THON ÉPICÉ (POUR 2 PERS)  Purée d'avocat, riz croustillant, sésame, ciboulette, caviar	68
SALADE DE POULPE  Emulsion d'agrumes, vanille de Madagascar et olive violette du Pérou	23
CARPACCIO DE BETTERAVE, CREVETTE EN KADAÏF   Relish de gingembre, mayonnaise chipotle	22
CALAMARS FRITS Sauce aigre douce piment et menthe	18
ASSORTIMENT DE VAPEURS Dim sum : bœuf, poulet citron vert, crevette, légumes (2 pièces).	23
VAPEURS AUX CREVETTES  Dim sum crevettes	24
ROCK SHRIMPS  Crevettes frites, mayonnaise épicée	21
GYOZAS AU POULET ET À LA TRUFFE D'ÉTÉ Shitake, sauce teriyaki à la truffe d'été	22
SOUPE TOM YUM Crevettes, champignon eringii, citronnelle, galanga, coriandre	23

Veggie rolls – 8p.  Mangue, oignon, concombre, avocat, tomate, laitue romaine, asperge	19
Beef tataki Boeuf, gingembre, ail, sauce yuzu moutarde	20
Tuna tataki Thon, gingembre, huile d'ail, sauce ponzu	20
Crispy salmon skin roll  Peau de saumon frite, concombre, avocat, tomate séchée	20
Two in one roll  Thon épicé, saumon épicé, concombre, riz soufflé	20
Buddha-Bar rolls – 6p.  Saumon, crevette, crabe, thon épicé, avocat, concombre, sésame, sauce Buddha-Bar	24
Unagi tempura rolls – 8p. Anguille, furikaké, sésame grillé	18
Incredible salmon Tempura de crevette, avocat, saumon, oignon rouge	4p. 12 8p. 22
CRÉATIONS RIZ CROUSTILLANT & TEMPURA	
Spicy tuna & jalapeno – 5p.  Thon épicé, jalapeno	16
Peruvian-style yellowtail rolls – 5p. Sérieole à la péruvienne	20

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.