

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

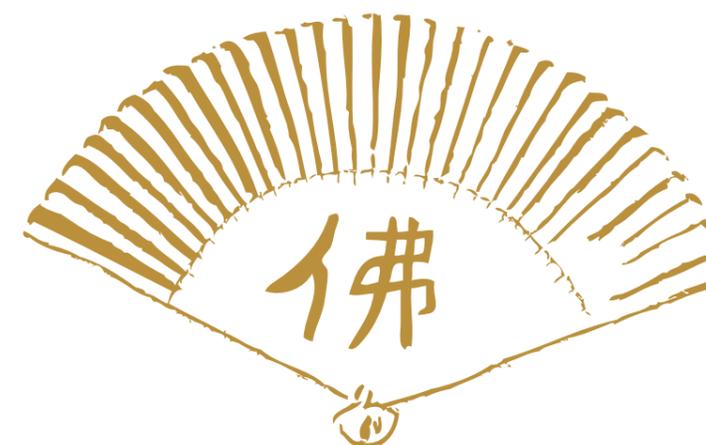
Asahi Blonde Japon, Singha Blonde Thaïlande 33 cl.	10
Kirin Blonde Japon 33 cl.	9
Carlsberg Aluminium , Blonde Danemark 33 cl.	12

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

Mousse caramel

Café



Plats

SAUMON 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 🍷	46
Caramélisé, aubergine thaï, purée d'edamame, sauce miso à la truffe d'été	
FILET DE BAR, WAKAME GOMA ET RIZ JAPONAIS, VINAIGRETTE DE SHITAKE 🍷	29
Julienne de feuille de nori, pignons de pin, pousses de shiso et coriandre	
POULPE GRILLÉ, POMME FONDANTE AUX CINQ ÉPICES 🍷	29
Aubergine grillée, salsa de pequillos	
SAINT-JACQUES POÊLÉES, ÉMULSION CÂPRES-RAISIN 🍂🍷	32
Chou fleur	
BŒUF SAUTÉ AU WOK 🍴	32
Sauce poivre noir	
POULET GRILLÉ AUX CINQ PARFUMS 🍴🍷	28
Nage de légumes	
FILET DE BOEUF GRILLÉ, CHAMPIGNON GLACÉ & ÉMULSION ASIATIQUE 🍂🍷	42
Palet de céleri rave, champignon eryngii, champignon de Paris, germes de soja	
FAUX-FILET WAGYU LAQUÉ	89
Purée de patate douce, pesto de coriandre	
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	
MAGRET DE CANARD RÔTI, JUS À L'AIL NOIR 🍂🍷	39
Légume taro en 3 façons, pousses d'épinards, shiso rouge, ail noir	
CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES EN CROÛTE DE QUINOA	34
Aubergine, courgette, mini patisson, asperge verte, sauce teriyaki à la sauge	
TOFU FRIT, SAUCE HARICOTS NOIRS 🌱	21
Aubergine	

Accompagnements

RIZ VAPEUR 🍷	7
RIZ À LA SHANGHAÏENNE	9
Crevettes, légumes & oeuf	
NOUILLES CHAUDES BUDDHA BAR 🍴	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
 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 🍴	21
Saumon ponzu, daurade aji amarillo, thon épicé, boeuf à la coréenne	

Entrées

SALADE DE POULET BUDDHA-BAR 🍴	19
Poulet grillé, chou chinois, coriandre, sauce miel moutarde	
TARTARE DE SAUMON ET THON ÉPICÉ (POUR 2 PERS) 🍴	68
Purée d'avocat, riz croustillant, sésame, ciboulette, caviar	
SALADE DE CALAMARS, VINAIGRETTE AUX PEQUILLOS 🌶️🌾	20
Salade croquante de pois gourmands, tomate cerise, coriandre, germes de soja	
SALADE DE TOFU, VINAIGRETTE D'OIGNON ROUGE 🌶️🌱	17
Betterave au xérès, germe de petits pois, chou chinois, julienne de poivron	
CALAMARS FRITS	18
Sauce aigre douce piment et menthe	
ASSORTIMENT DE VAPEURS	23
Dim sum : bœuf, poulet citron vert, crevette, légumes (2 pièces).	
VAPEURS AUX CREVETTES 🌾	24
Dim sum crevettes	
ROCK SHRIMPS 🍴	21
Crevettes frites, mayonnaise épicée	
SALADE DE LANGOUSTE 🌶️	29
Salade iceberg, radis rouge, fenouil, vinaigrette à la mangue	
GYOZAS AU POULET ET À LA TRUFFE D'ÉTÉ	22
Shitake, sauce teriyaki à la truffe d'été	
FOIE GRAS POÊLÉ, BRIOCHE AU CURRY 🌶️	32
Coing à la réduction d'orange, salade frisée, julienne de poire	
CRABE CAKE, SALSAS D'AVOCAT, SAUCE THAÏ 🌶️	20
oignon rouge, coriandre, salade frisée	
SOUPE TOM YUM 🌶️	23
Crevettes, champignon eringii, citronnelle, galanga, coriandre	

Veggie rolls – 8p. 🌶️🌱	19
Mangue, oignon, concombre, avocat, tomate, laitue romaine, asperge	
Veggie guacamole chips rolls – 8p. 🌱	19
Aubergine tempura, carotte, guacamole, chips de vitelotte	
Spicy salmon balls – 4p. 🌶️	21
Avocat, saumon, mayonnaise japonaise, toniko rouge, caviar	
Shiki rolls – 8p.	20
Thon, saumon, crevette tempura, avocat, mayonnaise, sauce teriyaki	
Crunchy crab – 8p.	20
Avocat, crabe, crevette, saumon fumé, tonkatsu mayonnaise, jalapeno	
Beef tataki 🌶️	20
Boeuf, gingembre, ail, sauce yuzu moutarde	
Tuna tataki 🌶️	20
Thon, gingembre, huile d'ail, sauce ponzu	
Incredible salmon	4p. 8p. 12 22
Tempura de crevette, avocat, saumon, oignon rouge	
Mango & foie gras rolls	12 22
Foie gras, confiture de figue, mangue	
Buddha-Bar rolls – 6p. 🍴	24
Saumon, crevette, crabe, thon épicé, avocat, concombre, sésame, sauce Buddha-Bar	
Unagi tempura rolls – 8p.	18
Anguille, furikaké, sésame grillé	
Surf & Turf – 8p.	22
Asperge verte, crevette tempura, cream cheese, carpaccio de filet de boeuf, sauce dynamite	
CRÉATIONS RIZ CROUSTILLANT & TEMPURA	
Spicy tuna & jalapeno – 5p. 🍴	16
Thon épicé, jalapeno	
Peruvian-style yellowtail rolls – 5p.	20
Sépiole à la péruvienne	
Crunchy shrimp rolls – 8p. 🌶️	20
Saumon, crevette, tagorashi, sauce sriracha	

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.