

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

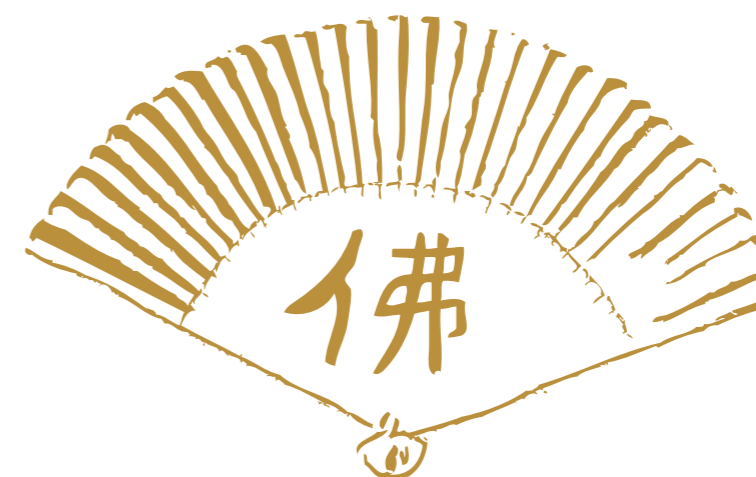
| | |
|--|----|
| Asahi Blonde Japon, Singha Blonde Thaïlande 33 cl. | 10 |
| Kirin Blonde Japon 33 cl. | 9 |
| Carlsberg Aluminium , Blonde Danemark 33 cl. | 12 |

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, SALSA 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.