



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

88

## 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

Allumettes croustillantes au chocolat et sésame

Café



# Diner «Esprit de Partage»

86 par pers.  
A partir de 4 personnes

## ENTRÉES

Tempura de crevette 8p  
Salade de poulet Buddha-Bar  
Incredible Salmon 8p  
Assortiment de vapeurs 5p

.

## PLATS

Poulet grillé aux cinq parfums 🍷  
Filet de boeuf sauté au poivre noir  
Saumon d'Ecosse en croûte de peau et d'agrumes 🍷  
Curry rouge de crevettes au lait de coco 🍷  
Nouilles chaudes Buddha-Bar  
Brocolis sautés au wok

.

## DESSERT

Allumettes croustillantes au chocolat et sésame  
Café, Espresso



<b>EDAMAME</b> (Haricots de soja) 🌱 🚫	6,5
<b>EDAMAME ÉPICÉ</b> 🌱 🚫	7,5
<b>TACOS BUDDHA-BAR</b> - 4p 佛	23
Saumon ponzu, daurade aji amarillo, thon épicé, boeuf à la coréenne	

## Entrées

<b>SALADE DE POULET BUDDHA-BAR</b> 佛	21
Poulet grillé, chou chinois, coriandre, sauce miel moutarde	
<b>TARTARE DE SAUMON D'ECOSSE LABEL ROUGE ET THON ÉPICÉ (POUR 2 PERS)</b> 🍷	71
Purée d'avocat, riz croustillant, sésame, ciboulette, caviar	
<b>SALADE DE PINCES DE HOMARD CANADIEN</b> 🍁	31
Légumes croquants et vinaigrette papaye	
<b>SALADE DRAGON</b> 🌱 🚫 🍁	22
Vinaigrette papaye aux agrumes	
<b>SALADE WAKAME</b>	19
Concombre, carotte, daiko, sésame, galette de riz	
<b>CALAMARS FRITS</b>	20
Sauce aigre douce piment et menthe	
<b>ASSORTIMENT DE VAPEURS</b>	25
Dim sum : bœuf, poulet citron vert, crevette, légumes (2 pièces).	
<b>VAPEURS AUX CREVETTES</b> 🚫	26
Dim sum crevettes	
<b>ROCK SHRIMPS</b> 🍷	23
Crevettes frites, mayonnaise épicée	
<b>GYOZAS AU POULET ET À LA TRUFFE D'ÉTÉ</b>	25
Shitake, sauce teriyaki à la truffe d'été	
<b>FOIE GRAS POÊLÉ</b> 🍁	33
Poire pochée à l'hibiscus, madeleine aux herbes	
<b>SOUPE TOM YUM</b>	25
Crevettes, champignon eringii, citronnelle, galanga, coriandre	
<b>CAVIAR D'AQUITAINE DE LA MAISON PRUNIER (15G)</b>	24
<b>CAVIAR OSCIETRE, MAISON NORDIQUE (30G)</b>	79
<b>CAVIAR IMPÉRIAL DE SOLOGNE, MAISON NORDIQUE (30G)</b>	89
<b>TRUFFE D'AUTOMNE (minimum 5 grammes)</b>	Le gramme 3

# Sushis classiques

## SUSHI par pièce\*

Hamachi (sériole)	6
Maguro (thon)	5
Ebi (crevette)	6
Kani (crabe)	5
Shake (saumon)	5
Suzuki (bar)	6

\*Minimum of 2 pièces per order

## SASHIMI

	3 p.
Maguro (thon)	10
Hamachi (sériole)	10
Suzuki (bar)	10
Shake (saumon)	8
Unagi (anguille caramélisée)	9
Ebi (crevette)	10
Hotate (saint-jacques)	10

## ROLLS

	4 p.
Concombre 	9
Saumon Avocat	13
Special California	13
Shrimp Tempura	13
New California Mango	13
Pink Lady	13

## SELECTION "BUDDHA-BAR"

2 personnes minimum - 22 pièces	64
Personne supplémentaire	31

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

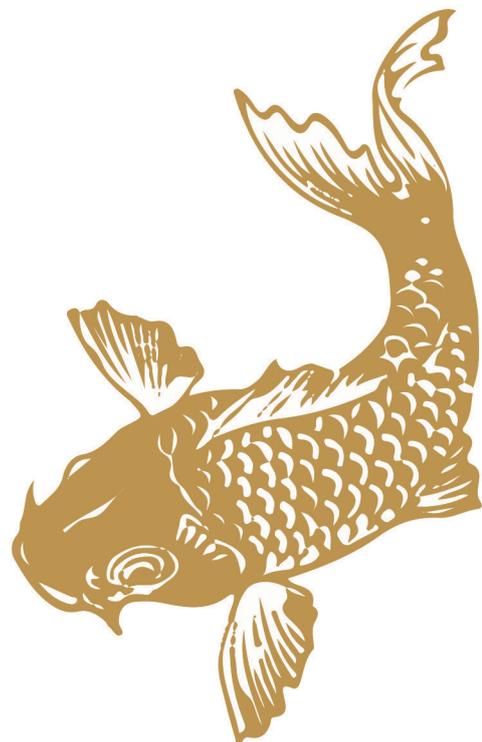
Thon 2p, Saumon 2p, Bar 2p, Crevette 2p, Sériole 2p - 10 pièces	32
Saumon - 8 pièces	24
Thon - 8 pièces	26
Thon & saumon - 8 pièces	27

## ASSORTIMENT DE SASHIMI

Thon 2p, Sériole 2p, Saumon 2p, Bar 2p, Saint-Jacques 2p, Crevette 2p - 12 pièces	32
---	----

## ASSORTIMENT DE ROLLS

Special California 2p, Saumon Avocat 2p, Pink Lady 2p, Tempura de crevette 2p, Incredible Salmon 2p - 10 pièces	26
--	----



# Collection Automne / Hiver

## Buddha-Bar Experience

<b>Veggie rolls – 4p.</b> ✓	14
Mangue, oignon, concombre, avocat, tomate, laitue romaine, asperge	
<b>Uni sushi balls - 3p.</b> 🍣 🍁	23
Corail d'oursin, riz soufflé, avocat, sauce unagi	
<b>Mix smocky rawfish - 5p.</b> 🍣 🍁	17
Saumon, bar, thon, sériole, sauce ponzu, tobiko	
<b>Roll duo tempura de crevette</b> 🍁	17
Tempura de crevette, tempura d'asperge, saumon flambé, échalotte frite	
<b>Two in one roll - 4p</b>	14
Thon épicé, saumon épicé, concombre, riz soufflé, gingembre, mayonnaise épicée	
<b>Buddha-Bar rolls – 6p.</b> 佛	26
Saumon, crevette, crabe, thon épicé, avocat, concombre, sésame, sauce Buddha-Bar	
<b>Unagi tempura rolls – 4p.</b>	14
Anguille, furikaké, sésame grillé	
<b>Incredible salmon - 4p.</b>	16
Tempura de crevette, avocat, saumon, oignon rouge	
<b>Paradis rolls de foie gras et unagi</b> 🍣 🍁	18
Anguille fumée, foie gras, mangue, sauce unagi	
<b>Sushi Caviar d'Aquitaine Maison Prunier - la pièce</b> 🍁	9
Riz sushi, feuille de soja, caviar bearri	
<b>Sushi Boutargue - la pièce</b> 🍁	7
Riz sushi, poutargue	
<b>Sushi corail d'oursin - la pièce</b> 🍁	7
Riz sushi et corail d'oursin	

### CRÉATIONS RIZ CROUSTILLANT & TEMPURA

<b>Spicy tuna &amp; jalapeno – 5p.</b> 🍷	18
Thon épicé, jalapeno	
<b>Peruvian-style yellowtail rolls – 5p.</b>	21
Sériole à la péruvienne	

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.

# Plats

<b>SAUMON D'ECOSSE LABEL ROUGE EN CROÛTE DE PEAU ET D'AGRUMES</b> 🍷 🍁	29
Tagliatelle de légumes, beurre mandarine	
<b>THON MI-CUIT AU SÉSAME</b>	33
Chou kale, champignons sautés	
<b>BLACK COD CARAMÉLISÉ</b> 🍷	48
Aubergine thaï, purée d'edamame, sauce miso à la truffe d'été	
<b>POULPE EN FLEUR GRILLÉ</b> 🍁	33
Pommes grenailles confit et salsa XO	
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES</b> 🍷 🍁	31
Topinambour en deux façons, beurre noisette et citron noir d'Iran	
<b>FILET DE TURBOT</b> 🍷 🍁	48
Poêlée de champignons asiatiques, sauce beurre d'algues	
<b>LANGOUSTES DEMOISELLES GRILLÉES</b> 🍷 🍁	52
Bok choy, salsa verte	
<b>CURRY ROUGE DE CREVETTES BLACK TIGER</b> 佛 🍷	31
Lait de coco, riz citronnelle	
<b>POULET GRILLÉ AUX CINQ PARFUMS</b> 佛 🍷	29
Nage de légumes	
<b>ÉMINCÉ DE FILET DE BŒUF SAUTÉ AU WOK</b> 佛	35
Sauce poivre noir	
<b>TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉ AU CURRY ROUGE</b>	28
Purée de patate douce	
<b>CURRY ROUGE DE LÉGUMES</b>	30
Lait de coco, riz citronnelle	
<b>DEMI-CANARD LAQUÉ, COMPOTÉE DE POIRE &amp; UMESHU</b> 佛 🍷	48
Concombre, crêpe de poireau	
<b>MAGRET DE CANARD LAQUÉ, CAROTTES RÔTIES AU CUMIN</b> 🍁	35
Purée de carotte au gingembre, jus de canard laqué	
<b>DUO D'AGNEAU, BUTTERNUT ET JUS DE VIANDE</b> 🍷 🍁	35
Côtelette grillée, épaule confite	
<b>« STEAK » DE CHOU FLEUR</b> 🍷 🍷 🍁	29
Emulsion de curry rouge, huile d'herbe	
<b>TOFU FRIT, SAUCE HARICOTS NOIRS</b> ✓	23
Aubergine	
<b>FAUX FILET DE WAGYU JAPONAIS (500G) POUR 1 OU 2 PERS</b>	310
Bok choy grillé, purée de patate douce	

# Accompagnements

<b>RIZ VAPEUR</b> 🍷	8,5
<b>POÊLÉE DE CHAMPIGNONS ASIATIQUES</b> 🍁	14
<b>PURÉE DE POMME DE TERRE AU WASABI</b> ✓ 🍁	13
<b>BROCOLIS SAUTÉS AU WOK</b> ✓ 🍁	12
<b>NOUILLES CHAUDES BUDDHA BAR SAUTÉES AUX LÉGUMES</b> 佛	12

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

🍷 = végétalien 🍁 = automne/hiver 🍷 = épicé

Allergies : certains plats peuvent contenir des allergènes.

1佛 = plat signature Buddha-Bar 🍷 = sans gluten ✓ = végétarien

# 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 Cherry, 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.	11
<b>Kirin</b> Blonde Japon 33 cl.	10
<b>Carlsberg Aluminium</b> , Blonde Danemark 33 cl.	12

## MOCKTAILS

<b>Detox lemonade (20 cl)</b> : Jus de concombre frais, jus de citron vert frais, sirop de miel, sirop de gingembre, soda.	14
<b>Apple XIII (18 cl)</b> : Jus de pomme, cordial framboise, shizo, solution acide, soda Three Cents cerise.	13

## EAUX MINÉRALES

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