

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

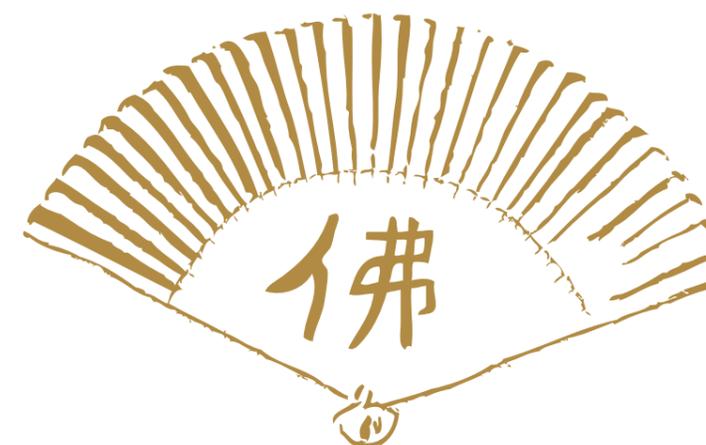
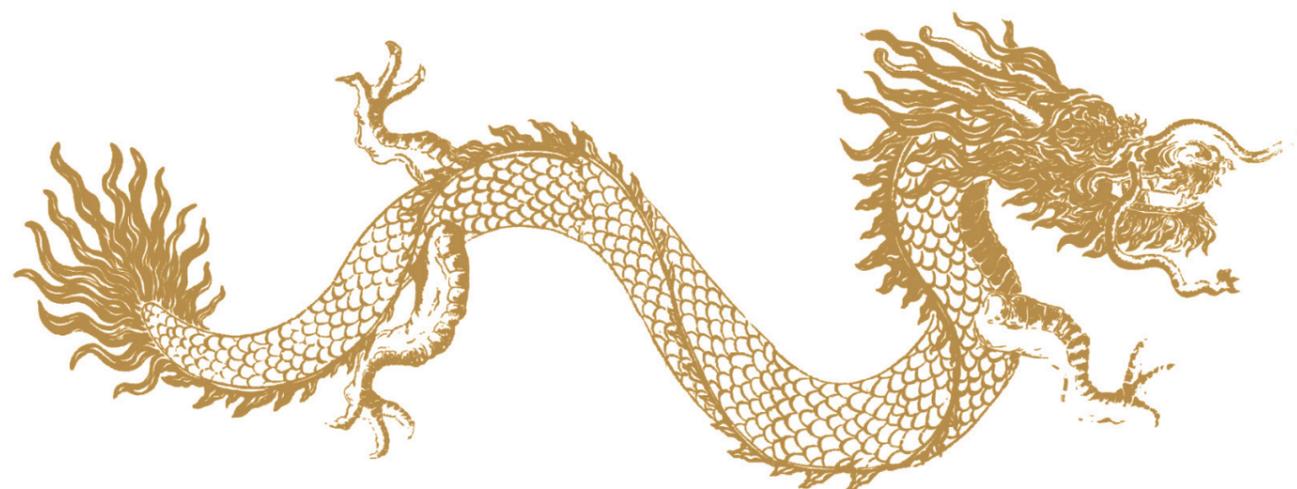
Asahi Blonde Japon, Singha Blonde Thaïlande 33 cl.	11
Kirin Blonde Japon 33 cl.	10
Carlsberg Aluminium , Blonde Danemark 33 cl.	12
Brooklyn Defender IPA , Blonde Etats-Unis 33cl.	13

MOCKTAILS

Detox lemonade (20 cl) : Jus de concombre frais, jus de citron vert frais, eau de miel, sirop de gingembre, soda.	14
Haruki (14 cl) : Jus de cranberry, Cordial framboise, citron vert, purée de framboise, aquafaba.	14

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

89

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



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

🌿 = végétalien 🌸 = printemps/été 🍷 = épice

Allergies : certains plats peuvent contenir des allergènes. 🍷 = plat signature Buddha-Bar 🍷 = sans gluten 🌿 = végétarien

Plats

SAUMON D'ECOSSE LABEL ROUGE EN CROÛTE DE PEAU ET D'AGRUMES 🍷	32
Tagliatelle de légumes, beurre mandarine	
THON MI-CUIT AU SÉSAME	35
Chou kale, champignons sautés	
BLACK COD CARAMÉLISÉ 🍷	51
Aubergine thaï, purée d'edamame, sauce miso à la truffe d'été	
POULPE EN FLEUR GRILLÉ	34
Pommes grenailles confites et salsa XO	
FILET DE SAINT-PIERRE POÊLÉ 🍷 🌸	42
Légumes printaniers et purée de petits pois	
FILET DE BAR POÊLÉ 🍷 🌸	34
Riz croustillant, fenouil braisé et tartare d'algue	
LANGOUSTES DEMOISELLES GRILLÉES 🍷	54
Bok choy, salsa verte	
CURRY ROUGE DE CREVETTES BLACK TIGER 🍷 🍷	32
Lait de coco, riz citronnelle	
POULET GRILLÉ AUX CINQ PARFUMS 🍷 🍷	32
Nage de légumes	
ÉMINCÉ DE FILET DE BŒUF SAUTÉ AU WOK 🍷	36
Sauce poivre noir	
TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉ AU CURRY ROUGE	29
Purée de patate douce	
CURRY ROUGE DE LÉGUMES	30
Lait de coco, riz citronnelle	
DEMI-CANARD LAQUÉ, COMPOTÉE DE POIRE & UMESHU 🍷 🍷	51
Concombre, crêpe de poireau	
FAUX-FILET ANGUS D'ARGENTINE (220G) 🌸	44
Purée de pomme de terre au wasabi, sauce chimichurri	
DUO D'AGNEAU, BUTTERNUT ET JUS DE VIANDE 🍷	36
Côtelette grillée, épaule confite	
CHOU FLEUR RÔTI 🌿 🌿 🌸	29
Satay et lait de coco	
TOFU FRIT, SAUCE HARICOTS NOIRS 🌿	23
Aubergine	
FAUX FILET DE WAGYU JAPONAIS (500G) POUR 1 OU 2 PERS	380

Accompagnements

AUBERGINES RÔTIES 🌿 🌸	15
Sauce gaspacho, aïoli de yaourt et patate douce	
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 🍷	15

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

🌿 = végétalien 🌸 = printemps été 🍷 = épice

Allergies : certains plats peuvent contenir des allergènes. 🍷 = plat signature Buddha-Bar 🍷 = sans gluten 🌿 = végétarien

Sushis classiques

SUSHI par pièce*

Hamachi (sériole)	6
Maguro (thon)	5
Ebi (crevette)	6
Kani (crabe)	5
Shake (saumon)	5
Suzuki (bar)	6
Otoro (thon) 🌸	8

*Minimum of 2 pieces per order

SASHIMI

	3 p.
Maguro (thon)	11
Hamachi (sériole)	11
Suzuki (bar)	11
Shake (saumon)	9
Unagi (anguille caramélisée)	9
Ebi (crevette)	10
Otoro (thon) 🌸	20

ROLLS

	4 p.
Concombre ✓	10
Saumon Avocat	14
Special California	14
Shrimp Tempura	14
New California Mango	14
Pink Lady	14

SELECTION "BUDDHA-BAR"

2 personnes minimum - 22 pièces	68
Personne supplémentaire	34

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

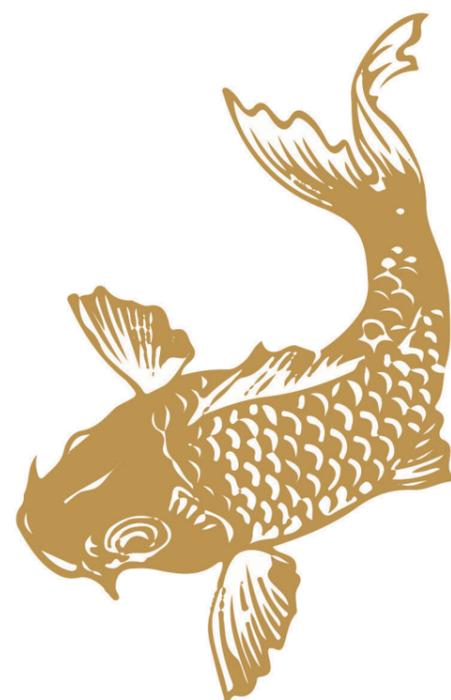
Thon 2p, Saumon 2p, Bar 2p, Crevette 2p, Sériole 2p - 10 pièces	36
Saumon - 8 pièces	27
Thon - 8 pièces	28
Thon & saumon - 8 pièces	29

ASSORTIMENT DE SASHIMI

Thon 2p, Sériole 2p, Saumon 2p, Bar 2p, Butterfish 2p, Crevette 2p - 12 pièces	36
--	----

ASSORTIMENT DE ROLLS

Special California 2p, Saumon Avocat 2p, Pink Lady 2p, Tempura de crevette 2p, Incredible Salmon 2p - 10 pièces	29
--	----



Prix nets en Euros. L'établissement n'accepte pas les chèques. 🌿 = végétalien 🌸 = printemps/été 🌶 = épicé
Allergies : certains plats peuvent contenir des allergènes. 🍷 = plat signature Buddha-Bar 🚫 = sans gluten ✓ = végétarien

Diner «Esprit de Partage»

87 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

Prix nets en Euros. L'établissement n'accepte pas les chèques. 🌿 = végétalien 🌸 = printemps été 🌶 = épicé
Allergies : certains plats peuvent contenir des allergènes. 🍷 = plat signature Buddha-Bar 🚫 = sans gluten ✓ = végétarien

EDAMAME (Haricots de soja) ✓ 🌱	7,5
EDAMAME ÉPICÉ ✓ 🌱	8,5
TACOS BUDDHA-BAR - 4p 佛	25
Saumon ponzu, daurade aji amarillo, thon épicé, boeuf à la coréenne	
AHI TUNA PIZZA FAÇON ASIATIQUE	23
Thon, avocat, oignon rouge, cream cheese, huile de truffe	

Entrées

SALADE DE POULET BUDDHA-BAR 佛	23
Poulet grillé, chou chinois, coriandre, sauce miel moutarde	
TARTARE DE SAUMON D'ECOSSE LABEL ROUGE ET THON ÉPICÉ (POUR 2 PERS) 🍷	71
Purée d'avocat, riz croustillant, sésame, ciboulette, caviar	
SALADE DE KING CRAB 🌸	54
King crab (80g), vinaigrette papaye aux agrumes, fruit du dragon, poire coréenne	
SALADE DE PINCES DE HOMARD DU CANADA 🌸	51
Homard (80g), vinaigrette papaye aux agrumes, fruit du dragon, poire coréenne	
SALADE DRAGON 🌱 🌱	22
Vinaigrette papaye aux agrumes, fruit du dragon, poire coréenne	
MIX TIRADITO AUX FRUITS DE LA PASSION 🌸	25
Sériole, thon et saumon	
CALAMARS FRITS	22
Sauce aigre douce piment et menthe	
ASSORTIMENT DE VAPEURS	25
Dim sum : bœuf, poulet citron vert, crevette, légumes (2 pièces).	
VAPEURS AUX CREVETTES 🌱	26
Dim sum crevettes	
ROCK SHRIMPS 🍷	26
Crevettes frites, mayonnaise épicée	
GYOZAS AU POULET ET À LA TRUFFE D'ÉTÉ	25
Shitake, sauce teriyaki à la truffe d'été	
DUO D'ASPERGES BLANCHES ET VERTES GRILLÉES ✓ 🌱 🌸	23
Purée d'asperge	
SOUPE TOM YUM	25
Crevettes, champignon eringii, citronnelle, galanga, coriandre	

CAVIAR D'AQUITAINE DE LA MAISON PRUNIER (15G)	24
CAVIAR OSCIETRE DE LA MAISON NORDIQUE (30G)	88
CAVIAR IMPÉRIAL DE SOLOGNE DE LA MAISON NORDIQUE (30G)	98

Prix nets en Euros. L'établissement n'accepte pas les chèques. 🌱 = végétalien 🌸 = printemps / été 🍷 = épicé
Allergies : certains plats peuvent contenir des allergènes. 佛 = plat signature Buddha-Bar 🌱 = sans gluten 🌱 = végétarien

Collection Printemps / Été Buddha-Bar Experience

Veggie rolls – 4p. ✓	14
Mangue, oignon, concombre, avocat, tomate, laitue romaine, asperge	
Crevette spicy rolls - 4p. 🌸	17
Galette de riz, concombre, carotte, sauce épicée	
Mix smocky rawfish - 5p. 🌱	18
Saumon, bar, thon, sériole, sauce ponzu, tobiko	
Roll duo tempura de crevette - 4p.	18
Tempura de crevette, tempura d'asperge, saumon flambé, échalotte frite	
Two in one roll - 4p	14
Thon épicé, saumon épicé, concombre, riz soufflé, gingembre, mayonnaise épicée	
Buddha-Bar rolls – 6p. 佛	28
Saumon, crevette, crabe, thon épicé, avocat, concombre, sésame, sauce Buddha-Bar	
Unagi tempura rolls – 4p.	15
Anguille, furikaké, sésame grillé	
Incredible salmon - 4p.	17
Tempura de crevette, avocat, saumon, oignon rouge	
Paradis rolls de foie gras et unagi - 4p. 🌱	19
Anguille fumée, foie gras, mangue, sauce unagi	
Sushi Boutargue (caviar de la Méditerranée) - la pièce	7
Riz sushi, boutargue	
Sashimi butterfish 🌸	18
Escolier noir, ail, gingembre	
CRÉATIONS RIZ CROUSTILLANT & TEMPURA	
Spicy tuna & jalapeno – 5p. 🍷	19
Thon épicé, jalapeno	
Peruvian-style yellowtail rolls – 5p.	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.

Prix nets en Euros. L'établissement n'accepte pas les chèques. 🌱 = végétalien 🌸 = printemps / été 🍷 = épicé
Allergies : certains plats peuvent contenir des allergènes. 佛 = plat signature Buddha-Bar 🌱 = sans gluten 🌱 = végétarien