

## Boissons

### BOISSONS FRAÎCHES

Tomate, pomme Caraïbos (100% pur jus) 20cl	6,5
Orange, ananas, pamplemousse Caraïbos (à partir de concentré) 20cl	6,5
Passion, litchi, pêche, cranberry Caraïbos (nectar de fruits) 20cl	6,5
Jus de fruits pressés : orange, pamplemousse 20cl	7,5
Coca-Cola, Coca-Cola Cherry, Coca-Cola Zéro 33cl	6,5
Sprite 25cl	6,5
Fever Tree: Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale 20cl	6,5

### BIÈRES BOUTEILLES

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

### MOCKTAILS

Tsuri (14cl) : Infusion Sencha, pêche blanche et jaune, menthe.	15
Kyoto (18cl) : Jus de pastèque frais, sirop d'orgeat, Seedlip Garden, verjus bio, feuille de shizo.	15

### EAUX MINÉRALES

Evian 75cl	8
Badoit 75cl	8

Buddha Bar

佛吧

# Diner «Plaisir égoïste»

89 par pers.

## Entrée

Tartare de saumon, chili sésame soy sauce, aji amarillo 🍷

## Plats

Buddha-Bar rolls  
Assortiment de sushis, sashimis et rolls  
Crevettes frites et curry d'aïoli  
Tempura de crabe

## Dessert

Allumettes croustillantes Buddha-Bar au chocolat et sésame

Café

# Plats

SAUMON D'ÉCOSSE LABEL ROUGE GRILLÉ AU MISO 🌸	32
Perles de blé, poivrons rôtis au safran	
THON MI-CUIT AU SÉSAME	35
Chou kale, champignons sautés	
BLACK COD CARAMÉLISÉ 🌸	51
Pousse de gingembre en pickle, sauce miso-yuzu	
POULPE EN FLEUR GRILLÉ	34
Pommes grenailles confites et salsa XO	
FILET DE BAR VAPEUR 🌸	48
Sauce soja et gingembre	
LANGOUSTES DEMOISELLES GRILLÉES 🍷	54
Bok choy, salsa verte	
CURRY ROUGE DE CREVETTES BLACK TIGER 佛 🍷	35
Lait de coco, riz citronnelle	
CURRY ROUGE DE LÉGUMES 🌿 🍷	30
Lait de coco, riz citronnelle	
CHOU-FLEUR RÔTI AUX ÉPICES DOUCES 🌿 🍷 🌸	29
Sauce tomate-basilic, olives Kalamata, poivrons rôtis	
TOFU FRIT, SAUCE HARICOTS NOIRS 🌿	23
Aubergine	
POULET GRILLÉ BUDDHA-BAR AUX CINQ PARFUMS 佛 🍷	32
Nage de légumes	
CURRY VERT DE POULET 🍷 🌸	29
Patate douce, lait de coco, riz vapeur	
TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉ AU CURRY ROUGE 🍷	29
Purée de patate douce	
DEMI-CANARD LAQUÉ, COMPOTÉE DE POIRE ET UMESHU 佛	51
Concombre, crêpe de poireau	
CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES ASIAN STYLE 🌸	46
Purée d'aubergine fumée, salsa concombre, échalote, piment rouge	
ÉMINCÉ DE FILET DE BŒUF SAUTÉ AU WOK 佛	36
Sauce poivre noir	
FAUX-FILET ANGUS D'ARGENTINE GRILLÉ (220G)	44
Sauces : jus de boeuf, yuzu-kosho, chimichurri	
FAUX FILET DE WAGYU JAPONAIS GRILLÉ (500G)	380
Sauces : jus de boeuf, yuzu-kosho, chimichurri	

## Accompagnements

AUBERGINES RÔTIES 🌿	15
Sauce gaspacho, aïoli de yaourt et patate douce	
SOUPE MISO 🌿 🌸	14
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 佛 🌿	15

# Sushis classiques

## SUSHI par pièce\*

Yellowtail (sérieole)	6
Maguro (thon)	5
Ebi (crevette)	6
Kani (crabe)	5
Shake (saumon)	5
Suzuki (bar)	6
Otoro (thon)	8
Boutargue (caviar de la Méditerranée)	7

\*Minimum commande de 2 pièces

## SASHIMI - 3 pièces

Maguro (thon)	11
Yellowtail (sérieole)	11
Suzuki (bar)	11
Shake (saumon)	9
Unagi (anguille caramélisée)	9
Ebi (crevette)	10
Otoro (thon)	20

## ROLLS - 4 pièces

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, Yellowtail 2p  
 ROLLS : Special California 4p,  
 Two in one roll 4p,  
 Green vegan rolls 4p

## ASSORTIMENT DE SUSHI - 10p 36

Thon 2p, Saumon 2p, Bar 2p, Crevette 2p, Yellowtail 2p	36
Saumon - 8p	27
Thon - 8p	28
Thon et saumon - 8p	29

## ASSORTIMENT DE SASHIMI - 12p 36

Thon 2p, Yellowtail 2p, Saumon 2p, Bar 2p, Tataki de saumon 2p, Crevette 2p	36
---	----

## ASSORTIMENT DE ROLLS - 10p 29

Special California 2p, Saumon-avocat 2p, Two in one roll 2p, Concombre-avocat 2p, Veggie rolls 2p	29
---	----



# 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 Buddha-Bar aux cinq parfums   
 Filet de boeuf sauté au poivre noir   
 Saumon d'Ecosse Label Rouge grillé au miso   
 Curry rouge de crevettes au lait de coco   
 Nouilles chaudes Buddha-Bar   
 Brocolis sautés au wok

## Dessert

Allumettes croustillantes Buddha-Bar au chocolat et sésame

Café

EDAMAME 🌱 🌾 🌿

EDAMAME ÉPICÉ 🌱 🌿

TACOS BUDDHA-BAR - 4p

Saumon ponzu, daurade aji amarillo, thon épicé, boeuf à la coréenne

AHI TUNA PIZZA

Thon, avocat, oignon rouge, cream cheese, huile de truffe

CAVIAR OSCIETRE «PRUNIER» (30G)

CAVIAR BAERI «PRUNIER» (15G)

## Entrées

SALADE DE POULET BUDDHA-BAR 佛

Poulet grillé, chou chinois, coriandre, sauce miel-moutarde

TARTARE DE SAUMON D'ÉCOSSE LABEL ROUGE ET THON ÉPICÉ (POUR 2 PERS) 🌶️

Purée d'avocat, riz croustillant, sésame, ciboulette, caviar

SALADE DE CRABE ROYAL D'ALASKA 🌸

Caviar osciètre, avocat, pomelos, pomme verte, radis rose, vinaigrette orange

SALADE DE LÉGUMES PRINTANIERS 🌱 🌿 🌸

Pois gourmands, betteraves, lentilles, haricots verts, artichauts poivrade, vinaigrette orange-truffe

SALADE DE PAPAYE VERTE 🌱 🌶️ 🌸

Papaye verte, carotte, poivron rouge, piment, cacahuète, coriandre, menthe, sauce thai

CALAMARS FRITS

Sauce aigre-douce piment et menthe

ASSORTIMENT DE VAPEURS - 5p

Dim Sum : bœuf, poulet citron vert, crevette, légumes (2p)

VAPEURS AUX CREVETTES - 5p

Dim Sum crevettes

ROCK SHRIMPS 🌶️

Crevettes frites, mayonnaise épicée

GYOZAS AU POULET ET À LA TRUFFE D'ÉTÉ

Shitake, sauce teriyaki à la truffe d'été

SALADE DE QUINOA 🌱 🌿 🌸

Chou kale, quinoa blanc et rouge, poivrons, avocat, vinaigrette miso yuzu

SOUPE TOM YUM

Crevettes, champignons eringii, citronnelle, galanga, coriandre

7,5

8,5

25

23

75

29

23

71

51

23

20

22

25

26

26

25

23

25

# Collection Printemps / Eté Buddha-Bar Experience

VEGGIE ROLLS - 4p 🌱

Mangue, oignon, concombre, avocat, tomate, laitue romaine, asperge

14

GREEN VEGAN ROLLS - 4p 🌱 🌿 🌸

Avocat, poivron, concombre, wasabina, salsa mangue verte

16

CREVETTE SPICY ROLLS - 4p 🌶️

Galette de riz, concombre, carotte, sauce épicée

17

ROLLS WAGYU TRUFFLE - 4p 🌸

Carotte, cream cheese, tobiko wasabi, sauce unagi moutarde-yuzu

35

ROLLS TORO - 4p

Tempura de crevette, sauce teriyaki au gingembre

18

TWO IN ONE ROLL - 4p

Thon épicé, saumon épicé, concombre, riz soufflé, gingembre, mayonnaise épicée

14

BUDDHA-BAR ROLLS - 6p 佛

Saumon, crevette, crabe, thon épicé, avocat, concombre, sésame, sauce Buddha-Bar

29

UNAGI TEMPURA ROLLS - 4p

Anguille, furikaké, sésame grillé

15

INCREDIBLE SALMON - 4p

Tempura de crevette, avocat, saumon, oignon rouge

17

AUBERGINE ROLLS - 4p 🌸

Aubergine grillée, tomate séchée, yahourt grec, sauce sweet miso

16

SASHIMI DE WAGYU TATAKI 🌸

Salsa de mangue verte, truffe d'été, sauce huile de truffe-ponzu

49

CRÉATIONS RIZ CROUSTILLANT ET TEMPURA

THON ÉPICÉ ET JALAPENO - 5p 🌶️

19

PERUVIAN-STYLE YELLOWTAIL ROLLS - 5p

21

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

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