

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

Lakamy (14cl) : Jus de litchi, Cordial fleur de sureau et combava, feuille de verveine, verjus, soda pamplemousse.	15
Natsumi (18cl) : Jus de raisin blanc, jus de citron vert, sirop de pandan, Magic Velvet.	15

EAUX MINÉRALES

Evian 75cl	9,50
Badoit 75cl	9,50

Buddha Bar

佛吧

Diner «Plaisir égoïste»

89 par pers.

Entrée

Tartare de saumon, chili sesame 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 POÊLÉ 🍁	33
Purée de carotte au cumin, salade de petits légumes, sauce teriyaki, graines de sésame	
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 🌶️ 🍁	48
Salade de haricots, artichauts poivrade, salsa verte à la péruvienne	
NOIX DE SAINT- JACQUES POÊLÉES 🌶️ 🍁	38
Purée de chou-fleur, salicornes et courgettes sautées au beurre d'ail	
LANGOUSTES DEMOISELLES GRILLÉES 🌶️	54
Bok choy, salsa verte	
CURRY ROUGE DE CREVETTES BLACK TIGER 🍛 🌶️ 🌶️	35
Lait de coco, riz citronnelle	
CURRY VERT DE LÉGUMES 🌿 🌱 🌶️ 🌶️ 🍁	30
Sauce curry vert au lait de coco, riz vapeur	
AUBERGINES RÔTIÉS 🌿 🍁	25
Sauce tomate-basilic, olives Kalamata, poivrons rôtis	
TOFU FRIT, SAUCE NAM JIM 🌿 🌱 🌶️ 🍁	25
Salade de roquette, pomme Granny Smith	
POULET GRILLÉ BUDDHA-BAR AUX CINQ PARFUMS 🍛 🌶️ 🌶️	32
Nage de légumes	
CURRY VERT DE POULET 🌶️ 🌶️ 🌶️	29
Patate douce, lait de coco, riz vapeur	
TRAVERS DE PORC FONDANT CARAMÉLISÉ AU SOJA 🍁	31
Purée de patate douce, piment ficelle coréen	
DEMI-CANARD LAQUÉ, COMPOTÉE DE POIRE ET UMESHU 🍛	51
Concombre, crêpe de poireau	
CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES EN CROÛTE DE NOIX DE COCO 🌶️ 🍁	46
Gâteau de pomme de terre, carottes glacées au miel, jus à la citronnelle	
ÉMINCÉ DE FILET DE BŒUF SAUTÉ AU WOK 🍛	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

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 🍛 🌿	15

EDAMAME   

EDAMAME ÉPICÉ  

PADRÓN PEPPERS   

Piments doux frits, sauce miso à l'orange, sésame

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 

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

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ 

Poires confites aux épices, pain brioché au cumin

SALADE DE BETTERAVES HÉRITAGE  

Salade frisée, truffe d'été, noisettes caramélisées, sauce yuzu, miso, yahourt à la menthe

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 DE BUTTERNUT À LA TRUFFE  

Sauce chili

GYOZAS AU POULET À LA TRUFFE

Shitake, sauce tariyaki à la truffe

SALADE DE QUINOA  

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

SOUPE DE HOMARD AU SAFRAN 

Chair de homard, concombre, tomate

SOUPE DE BUTTERNUT AU MIEL ET GINGEMBRE   

Butternut, graines de courge, huile de truffe

7,5

8,5

17

25

25

85

35

23

71

31

20

22

22

25

26

26

22

25

23

28

20

Collection Automne / Hiver 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 

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

PARIS PINK VEGGIE ROLLS - 4p  

Betterave, asperge, avocat, concombre, cream cheese, truffe d'été

16

ROCK STAR HOT SALMON ROLLS - 4p 

Tempura rolls saumon, mayonnaise sésame, sauce unagi

16

CHICKEN KATSU ROLLS - 4p 

Poulet frit, avocat, concombre, oignon frit, yuzu kosho

17

ZUKE TUNA SASHIMI 

Thon mariné, coleslaw, yahourt au safran, sésame

25

THON ÉPICÉ ET JALAPENO - 5p 

19

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

 = automne / hiver

 = épicé

Allergies : certains plats peuvent contenir des allergènes.

 = plat signature Buddha-Bar


 = sans gluten

 = végétarien


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

 = végétalien

 = automne / hiver

 = épicé

Allergies : certains plats peuvent contenir des allergènes.

 = plat signature Buddha-Bar

 = sans gluten

 = végétarien