

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
Drims : soda pamplemousse 20cl	6,5
Red Bull, Red Bull Sugar Free, Red Bull Tropical 25cl	9

BIÈRES BOUTEILLES

Asahi Blonde Japon 33cl	11
Singha Blonde Thaïlande 33cl	11
Kirin Blonde Japon 33cl	10
Carlsberg Aluminium, Blonde Danemark 33cl	12

MOCKTAILS

Ryotcha (14cl) : Fruit du dragon, thé sencha, fleur de sureau, menthe fraîche, jus de citron jaune, sirop de sucre.	15
Anima (14cl) : Mix de fruit frais, jus de mangue, jus de passion, sirop de vanille.	15

EAUX MINÉRALES

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

Buddha
Bar

佛
佛

Diner «Plaisir égoïste»

89 par pers.

Entrée

Tartare de saumon, sauce soja chili-sésame, 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 🌸	34
Pamplemousse rose, salade wakame et fenouil, sauce teriyaki, graines de sésame	
THON MI-CUIT AU SÉSAME 🌸	38
Chou kale, champignons sautés, sauce tahitienne	
BLACK COD CARAMÉLISÉ	51
Pousse de gingembre en pickle, sauce miso-yuzu	
POULPE GRILLÉ A LA PÉRUVIENNE 🌸	41
Purée de pomme de terre à l'huile d'olive, asperge grillée, olive Kalamata, sauce aji-panca	
FILET DE BAR DU CHILI POÊLÉ À LA JAPONAISE 🌸	46
Asperges grillées, sauce aïoli yuzu kosho et safran	
LOTTE RÔTIE 🌶️ 🌸	41
Kale, champignons shimeji, émulsion coco gingembre au curcuma	
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 RÔTIES 🌱	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 🌸	46
Purée d'edamame à la menthe, champignons shimeji poêlés, jus teriyaki au romarin	
ÉMINCÉ DE FILET DE BŒUF SAUTÉ AU WOK 🌶️	36
Sauce poivre noir	
ENTRECÔTE GRILLÉE D'ANGUS IRLANDAIS « HAPPY BEEF » (220G) 🌸	46
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
RIZ NOIR VAPEUR 🌶️ 🌱 🌱 🌸	11
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

Sushis classiques

SUSHI par pièce*

Yellowtail (sériole)	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 (sériole)	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
 Crevette spicy rolls 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 poêlé teriyaki
 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 🌱🌱

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

ARTICHAUTS POIVRADES CARAMELISÉS 🌱🌸

Mayonnaise à la truffe

CAVIAR OSCIETRE « PRUNIER » (30G)

CAVIAR BAERI « PRUNIER » (15G)

Entrées

SALADE DE POULET BUDDHA-BAR 1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 AU CRABE ROYAL D'ALASKA 🌸

Endive rouge, laitue, pomme Granny Smith, asperge, tomate cerise, avocat, vinaigrette miel soja

TARTARE DE POULPE À LA PÉRUVIENNE 🌶️🌸

Concombre, avocat, crevette, sauce aji-panca, piment, riz soufflé

SALADE PRINTANIÈRE AU TOFU 🌱🌱🌱🌱🌱

Chou kale, pois chiche, haricots verts, cresson, vinaigrette miso yuzu

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 🌸

«Madame Sum» : Boeuf, poulet, champignon shiitake, crevette Black-Tiger, légumes au curry vert à la thai

VAPEURS AUX CREVETTES - 5p 🌸

«Madame Sum» : crevettes Black-Tiger

ROCK SHRIMPS 🌶️

Crevettes frites, mayonnaise épicée

SALADE DE CALAMARS 🌸

Calamar poché, piment piquillos, roquette, tomate confite, vinaigrette soja citron-vert

GYOZAS AU POULET À LA TRUFFE

Shitake, sauce tariyaki à la truffe

SALADE DE BOEUF À LA THAÏ 🌶️🌱🌱🌱

Citronnelle, pois gourmands, carotte, tomate cerise, laitue, soja, menthe, coriandre, vinaigrette thai

KUSHIYAKI - 3p 🌱🌱🌱

Asperge et champignon Portobello, sauce miso yuzu

SOUPE TOM YUM 🌶️🌱

Crevette, piment, champignon, citronnelle

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

🌱 = végétalien

🌸 = printemps / été

🌶️ = épicé

Allergies : certains plats peuvent contenir des allergènes.

1佛 = plat signature Buddha-Bar

🌱 = sans gluten

🌱 = végétarien

Collection Printemps / Eté Buddha-Bar Experience

7,5

8,5

17

25

25

17

85

35

23

71

58

23

20

22

22

26

27

26

26

25

23

19

20

VEGGIE ROLLS - 4p 🌱

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

14

KALE VEGAN DRAGON ROLLS - 4p 🌱🌱🌱🌱🌱

Asperge, avocat, piment piquillos, salsa mangue verte

16

CREVETTE SPICY ROLLS - 4p 🌶️

Rice paper, cucumber, carrot, spicy sauce

17

SOFT SHELL CRAB DRAGON ROLLS - 4p 🌸

Crabe en mue, concombre, avocat, mangue, sauce teriyaki, mayonnaise épicée à la mangue

17

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 1佛

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

29

EGGPLANT CAVIAR ROLLS - 4p 🌸

Caviar d'aubergine, avocat, asperge verte, sauce miso yuzu

15

INCREDIBLE SALMON ROLLS - 4p

Tempura de crevette, avocat, saumon, oignon rouge

17

HAMACHI AJI-PANCA ROLLS - 4p 🌸

Tempura de crevette, concombre, tobiko rouge

16

OSHI ROLLS - 4p 🌸

Avocat, orange, tempura de crevette, bar, radis, sauce ponzu, tobiko wasabi

16

ROCK STAR HOT SALMON ROLLS - 4p

Tempura rolls saumon, mayonnaise sésame, sauce unagi

16

SWEET CORN ROLLS - 4p 🌱🌱

Concombre, avocat, pickle de shimeji, shiso, mayonnaise à la truffe, sésame

15

CHICKEN KATSU ROLLS - 4p

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

17

SPICY TUNA ROLLS - 5p 🌶️

Rolls crunchy, jalapenos, mayonnaise épicée

19

NEW STYLE SASHIMI SAUMON 🌸

Sauce ponzu à l'orange, pickles de radis

18

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.

1佛 = plat signature Buddha-Bar

🌱 = sans gluten

🌱 = végétarien