

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

Zeke (16 cl) : Jus de pomme Granny Smith, jus d'ananas, verjus bio, Cordial basilic	15
Hani (15 cl) : Aloe vera, jus de litchi, jus de citron vert, miel, menthe fraîche	15
Kuruto (15 cl) : Jus de mangue, lait de coco, purée de passion, sirop de riz noir toasté	15

EAUX MINÉRALES

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



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 CARAMÉLISÉ AU MISO 🍷	35
Purée de chou-fleur au citron vert, brocoli et champignons shimeji sautés	
THON MI-CUIT AU SÉSAME	38
Chou kale, champignons sautés, sauce tahitienne	
POULPE GRILLÉ À LA PÉRUVIENNE	42
Purée de pomme de terre à l'huile d'olive, asperges grillées, olives Kalamata, sauce aji-panca	
FILET DE BAR À LA VAPEUR 🍷 🍷	47
Sauce crémeuse à la citronnelle, riz noir, chou kale, pleurotes	
BLACK COD SAKANA 🍷	54
Black cod mariné et caramélisé aux épices coréennes, risotto de riz gluant aux légumes et champignons	
NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES 🍷	40
Butternut, brocoli, champignons sautés, émulsion de yuzu	
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 CARAMÉLISÉES 🍷 🍷 🍷 🍷	25
Sauce miso, edamame, sésame, grenade, piment	
TEMPURA DE CHOU-FLEUR 🍷 🍷 🍷	26
Sauce aigre-douce épicée, sésame, coriandre	
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	32
Purée de patate douce, piment ficelle coréen	
DEMI-CANARD LAQUÉ, COMPOTÉE DE POIRE ET UMESHU 🍷	51
Crêpes de poireau	
CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES AU SATAY 🍷	45
Salsa verte à la coriandre, pickles de concombre	
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

*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
Tempura crevette	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 rolls 4p,
 Kale vegan dragon 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 rolls 2p, Shrimp tempura 2p, Veggie rolls 2p	29
--	----



Diner «Esprit de Partage»

87 par pers.
 A partir de 4 personnes

Entrées

Rolls tempura crevette 8p
 Salade de poulet Buddha-Bar 佛
 Two in one rolls 8p
 Assortiment de vapeurs 5p 🍷

Plats

Poulet grillé Buddha-Bar aux cinq parfums 佛
 Filet de boeuf sauté au poivre noir 佛
 Saumon d'Ecosse Label Rouge caramélisé au miso 🍂
 Curry rouge de crevettes au lait de coco 佛 🌶️ 🍷
 Nouilles chaudes Buddha-Bar 佛 ✓
 Brocolis sautés au wok ✓ 🍷

Dessert

Allumettes croustillantes Buddha-Bar au chocolat et sésame 佛 🍷

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

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

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, crevettes, sauce aji-panca, piment, riz soufflé

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ 

Coing caramélisé au miel, sauce pékinoise à l'orange, brioche

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

GÂTEAUX DE CRABE  

Mayonnaise épicée, roquette, pomme verte, grenade

GYOZAS AU POULET À LA TRUFFE

Shitake, sauce teriyaki à la truffe

SALADE DE BOEUF À LA THAÏ  

Citronnelle, pois gourmands, carotte, tomates cerises, laitue, soja, menthe, coriandre, vinaigrette thai

SOUPE PÉKINOISE 

Canard laqué, raviolis de légumes, brocoli, châtaigne d'eau, poireau, carotte

SOUPE TOM YUM 

Crevettes, champignons, citronnelle, piment

7,5

8,5

17

25

25

85

35

23

71

58

23

32

22

23

26

27

28

28

25

23

20

20

Collection Automne / Hiver Buddha-Bar Experience

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

SOFT SHELL CRAB DRAGON ROLLS - 4p

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

17

TORO ROLLS - 4p

Tempura de crevette, sauce teriyaki au gingembre

18

TWO IN ONE ROLLS - 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

FLAMED WAGYU ROLLS - 4p 

Wagyu, avocat, courgette grillée, mayonnaise à la truffe d'été

19

INCREDIBLE SALMON ROLLS - 4p

Tempura de crevette, avocat, saumon, oignon rouge

17

SOFT LADY SPICY ROLLS - 4p 

Tempura de crevette, avocat, tartare de saumon épicé, riz soufflé, piment coréen, truffe d'été

16

TRUFFLE FOIE GRAS MANGO ROLLS - 4p 

Foie gras, poire, mangue, confiture de figue, truffe d'été, coulis de fruit rouge

17

ROCK STAR HOT SALMON ROLLS - 4p

Tempura de saumon, mayonnaise sésame, sauce unagi

16

CATERPILLAR ROLLS - 4p 

Tempura de crevette, avocat, concombre, saumon, cream cheese, sauce mayonnaise miel-wasabi

15

CHICKEN KATSU ROLLS - 4p

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

17

CRUNCHY SPICY TUNA ROLLS - 5p 

Rolls croustillants, thon, jalapenos, mayonnaise épicée

19

NEW STYLE SASHIMI DE SAINT-JACQUES ÉPICÉES   

Sauce ponzu, mangue épicée, coriandre

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.