

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

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 CARAMÉLISÉ AU MISO Purée de chou-fleur au citron vert, brocolis et champignons shimeji sautés	37
THON MI-CUIT AU SÉSAME Chou kale, champignons sautés, sauce tahitienne	43
POULPE GRILLÉ À LA PÉRUVIENNE Purée de pomme de terre à l'huile d'olive, asperges grillées, olives Kalamata, sauce aji-panca	44
FILET DE BAR POÊLÉ À LA JAPONAISE 🍷🌸 Wakamé goma, riz croustillant japonais et vinaigrette au shiitaké	48
BLACK COD CARAMÉLISÉ AU MISO 🌸 Pousse de gingembre et navet mariné, sauce miso-yuzu	54
FILET DE SAINT-PIERRE RÔTI « MIDORI » 🌸 Purée de petits pois, kale frit, sauce au fenouil parfumée au shiro miso	48
LANGOUSTES DEMOISELLES GRILLÉES Bok choy, salsa verte	56
CREVETTES À LA SINGAPOURIENNE 🍷🌸 Asperge verte, pois mange-tout, poivrons, mini-maïs, oignons, citronnelle, gingembre, ail, sauce pimentée	34
CURRY ROUGE DE CREVETTES BLACK TIGER 🍷🌸🍷 Lait de coco, riz citronnelle	35
CURRY JAUNE DE LÉGUMES AU BASILIC THAÏ 🌿🌿🌸 Riz aux épices en feuille de bananier	29
AUBERGINES CARAMÉLISÉES 🌿🌿🍷🍷 Edamame, sésame, grenade, piment, sauce miso	25
TOFU À L'ASIATIQUE 🌿🌿🌸 Tofu frit, champignons de paille, mini maïs, carottes, sauce aux haricots noirs	26
POULET GRILLÉ BUDDHA-BAR AUX CINQ PARFUMS 🍷 Nage de légumes	32
CURRY VERT DE POULET 🍷🍷 Patate douce, lait de coco, riz vapeur	29
TRAVERS DE PORC FONDANT CARAMÉLISÉ AU SOJA Purée de patate douce, piment ficelle coréen	32
DEMI-CANARD LAQUÉ, COMPOTÉE DE POIRE ET UMESHU 🍷 Crêpes de poireau	52
CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES EN CROÛTE DE QUINOA 🌸 Aubergines, courgettes, mini-pâtisseries, asperges vertes, jus teriyaki à la sauge	48
ÉMINCÉ DE FILET DE BŒUF SAUTÉ AU WOK 🍷 Sauce poivre noir	36
ENTRECÔTE GRILLÉE D'ANGUS IRLANDAIS « HAPPY BEEF » (220G) Sauces : jus de boeuf, yuzu-kosho, chimichurri	46
FAUX FILET DE WAGYU JAPONAIS GRILLÉ (500G) Sauces : jus de boeuf, yuzu-kosho, chimichurri	380

Accompagnements

SOUPE MISO 🌿	14
RIZ VAPEUR 🍷🌿🌿	10
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 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, crevettes, sauce aji-panca, piment, riz soufflé

CEVICHE D'HAMACHI 🌸

Concombre, avocat, oignon rouge, coriandre, jalapeños, sauce céleri et écume de ponzu

ASPERGES GRILLÉES 🌱🌸

Shiso en tempura, sauce vinaigrée au shiso vert

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

MERUS DE CRABE ROYAL 🌸

Citron vert grillé, sauce au beurre gochujang

GYOZAS AU POULET À LA TRUFFE

Shiitakés, sauce teriyaki à la truffe

SALADE DE CALAMARS À LA CORÉENNE 🌸

Calamars poêlés à la sauce dragon, salade romaine, tomates cerises, et sauce sésame Buddha-Bar

GYOZA AU BLACK COD - «Édition limitée» 🌸

Aubergines, sauce miso-yuzu

SOUPE TOM YUM 🍷

Crevettes, champignons, citronnelle, piment

7,5

8,5

17

25

25

85

35

23

71

58

28

23

27

22

23

26

27

28

62

25

28

27

20

Collection Printemps / Été Buddha-Bar Experience

KALE VEGAN DRAGON ROLLS - 4p 🌱🌱🌱🍷

Asperge, avocat, piment piquillos, salsa mangue verte

14

YASAI TEMPURA MAKI ROLLS - 6p 🌱🌱🌸

Champignon, courgette, carotte, avocat, radis daikon mariné

16

SOFT SHELL CRAB DRAGON ROLLS - 4p

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

17

CARIBBEAN SEA BASS ROLLS - 4p 🌸

Bar, pomme Granny Smith, oignon, ail, gingembre, oignon frit, sauce aji panca-ponzu

16

TWO IN ONE ROLLS - 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

LOBSTER ROLLS - 4p 🌸

Homard, laitue, carotte, avocat, concombre, sauce unagi et sauce Buddha-Bar

21

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

EBI PANKO ROLLS - 4p 🌸

Tempura de crevette, mangue, avocat, perles de ponzu, masago arare, sauce mangue

16

PHILADELPHIA MANGO ROLLS - 4p 🌸

Saumon aburi, mangue, avocat, cream cheese, mayonnaise au gingembre

17

HOTATE TRUFFLE ROLLS - 4p 🌸

Noix de Saint-Jacques, cream cheese truffé, avocat, tobiko noir

17

TUNA MISO MAKI TEMPURA ROLLS - 6p 🌸

Thon akami, asperge, sauce miso

19

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 O TORO - 6p 🌸

Sauce ponzu à la truffe, asperge blanche, caviar

28

NEW STYLE SASHIMI DE WAGYU (Grade 5) - 6p 🌸

Tataki de wagyu, truffe noire, sauce wafu

32

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. 1佛 = plat signature Buddha-Bar 🌸 = printemps/été 🍷 = épicé
Allergies : certains plats peuvent contenir des allergènes. 🌱 = végétalien 🍷 = sans gluten 🌱 = végétarien 🍷 = contient des fruits à coque

Prix nets en Euros. L'établissement n'accepte pas les chèques. 1佛 = plat signature Buddha-Bar 🌸 = printemps/été 🍷 = épicé
Allergies : certains plats peuvent contenir des allergènes. 🌱 = végétalien 🍷 = sans gluten 🌱 = végétarien 🍷 = contient des fruits à coque