

# Boissons

## BOISSONS FRAÎCHES

|                                                                    |     |
|--------------------------------------------------------------------|-----|
| Tomate, pomme Caraïbos (100% pur jus) 20cl                         | 6,5 |
| Orange, ananas, Caraïbos (à partir de concentré) 20cl              | 6,5 |
| Passion, litchi, pêche, cranberry Caraïbos (nectar de fruits) 20cl | 6,5 |
| Jus de fruits pressés : orange 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 |

## ZERO-PROOF

|                                                                                               |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| SHISO LEMONADE (16 cl) : Limonade aromatique au shiso, litchi et fleur de sureau.             | 15 |
| SAYONARA (14 cl) : Mélange tropical à l’aloe vera, basilic thaï et mousse japonaise exotique. | 17 |

## EAUX MINÉRALES

|             |      |
|-------------|------|
| Evian 75cl  | 9,50 |
| Badoit 75cl | 9,50 |



Pensée et réalisée par nos Chefs, notre carte est 100 % faite maison.  
ici, chaque détail compte pour vous offrir une expérience  
pleine de saveurs et de sensations.

Chaque plat est un voyage ; chaque note une émotion.  
Scannez et prolongez l'expérience...



# Diner «Esprit de Partage»

89 PAR PERS.

A PARTIR DE 4 PERSONNES

## Entrées

- ROLLS TEMPURA CREVETTE 8P
- SALADE DE POULET BUDDHA-BAR 1佛
- EGGPLANT UNAGI ROLLS 8P 1佛
- GYOZAS AU POULET À LA TRUFFE

## Plats

- POULET GRILLÉ BUDDHA-BAR AUX CINQ PARFUMS 1佛
- FILET DE BOEUF SAUTÉ AU POIVRE NOIR 1佛
- SAUMON D'ECOSSE LABEL ROUGE CARAMÉLISÉ 1佛
- CURRY ROUGE DE CREVETTES AU LAIT DE COCO 1佛
- NOUILLES CHAUDES BUDDHA-BAR 1佛
- BROCOLIS SAUTÉS AU WOK 1佛

## Dessert

ALLUMETTES CROUSTILLANTES BUDDHA-BAR AU CHOCOLAT ET SÉSAME 1佛

CAFÉ

## Plats

|                                                                                                           |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| SAUMON D'ÉCOSSE LABEL ROUGE CARAMÉLISÉ 1佛                                                                 | 38  |
| Purée de chou-fleur au citron vert, brocolis et champignons shimeji sautés, sauce sweet chili             |     |
| THON MI-CUIT AU SÉSAME                                                                                    | 43  |
| Chou kale, champignons sautés, sauce tahitienne                                                           |     |
| POULPE GRILLÉ À LA PÉRUVIENNE                                                                             | 44  |
| Purée de pomme de terre à l'huile d'olive, asperges grillées, olives Kalamata, sauce aji-panca            |     |
| BAR DU CHILI POÊLÉ À LA JAPONAISE 1佛                                                                      | 49  |
| Wakamé goma, riz croustillant japonais et vinaigrette au shiitaké                                         |     |
| BLACK COD CARAMÉLISÉ AU MISO 1佛                                                                           | 54  |
| Pousse de gingembre et navet mariné, sauce miso-yuzu                                                      |     |
| NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES 1佛                                                                          | 48  |
| Butternut, brocoli, champignons sautés, émulsion de yuzu                                                  |     |
| HOMARD GRILLÉ 1佛                                                                                          | 59  |
| Sauce miso-yuzu, beurre au gochujang, cive thaï et gingembre mariné                                       |     |
| CREVETTES À LA SINGAPOURIENNE 1佛                                                                          | 34  |
| Asperge verte, pois mange-tout, poivrons, mini-maïs, oignons, citronnelle, gingembre, ail, sauce pimentée |     |
| CURRY ROUGE DE CREVETTES BLACK TIGER 1佛                                                                   | 35  |
| Lait de coco, riz citronnelle                                                                             |     |
| CURRY JAUNE DE LÉGUMES AU BASILIC THAÏ 1佛                                                                 | 29  |
| Riz aux épices en feuille de bananier                                                                     |     |
| TEMPURA D'AUBERGINES 1佛                                                                                   | 25  |
| Sauce miso-yuzu                                                                                           |     |
| CURRY D'AGNEAU AU LAIT DE COCO 1佛                                                                         | 37  |
| Chutney de mangue, noix de cajou et riz citronnelle                                                       |     |
| POULET GRILLÉ BUDDHA-BAR AUX CINQ PARFUMS 1佛                                                              | 32  |
| Nage de légumes                                                                                           |     |
| CURRY VERT DE POULET 1佛                                                                                   | 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 1佛                                                         | 52  |
| Crêpes de poireau                                                                                         |     |
| CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES EN CROÛTE DE QUINOA                                                               | 48  |
| Aubergines, courgettes, asperges vertes, jus teriyaki à la sauge                                          |     |
| ÉMINCÉ DE FILET DE BŒUF SAUTÉ AU WOK 1佛                                                                   | 36  |
| Sauce poivre noir                                                                                         |     |
| TRAVERS DE BŒUF GLACÉS FAÇON KALBI 1佛                                                                     | 47  |
| Kimchi, pickles d'oignon rouge, noix de cajou, sauce Sriracha                                             |     |
| FAUX FILET DE WAGYU JAPONAIS GRILLÉ (500G)                                                                | 380 |
| Sauces : jus de boeuf, yuzu-kosho, chimichurri                                                            |     |

## Accompagnements

|                                                             |    |
|-------------------------------------------------------------|----|
| RIZ VAPEUR 1佛                                               | 10 |
| PURÉE DE POMME DE TERRE AU WASABI 1佛                        | 13 |
| BROCOLIS SAUTÉS AU WOK 1佛                                   | 16 |
| CHAMPIGNONS PLEUROTÉS POÊLÉS, SAUCE CRÉMEUSE À LA TRUFFE 1佛 | 15 |
| NOUILLES CHAUDES BUDDHA-BAR SAUTÉES AUX LÉGUMES 1佛          | 15 |

Sushis classiques

SUSHI par pièce\*

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Yellowtail (sérieole) | 6 |
| Maguro (thon)         | 5 |
| Ebi (crevette)        | 6 |
| Kani (crabe)          | 6 |
| Shake (saumon)        | 5 |
| Suzuki (bar)          | 6 |
| Otoro (thon)          | 8 |

\*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

|                    |    |
|--------------------|----|
| Saumon-Avocat      | 14 |
| Special California | 14 |
| Tempura crevette   | 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,  
Eggplant unagi 4p,  
Shiso veggie 4p

ASSORTIMENT DE SUSHI - 10p

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

ASSORTIMENT DE SASHIMI - 12p

|                                                                                   |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----|
| Thon 2p, Yellowtail 2p, Saumon 2p,<br>Bar 2p, Tataki de saumon 2p,<br>Crevette 2p | 36 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----|

ASSORTIMENT DE ROLLS - 10p

|                                                                                                      |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Special California 2p, Saumon-avocat 2p,<br>Eggplant unagi 2p, Shrimp tempura 2p,<br>Shiso veggie 2p | 29 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|

L'ACCORD PARFAIT POUR SUBLIMER  
VOS SUSHIS ET SASHIMIS

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Caviar Oscietre « Prunier » (30g) | 85 |
| Caviar Baeri « Prunier » (15g)    | 38 |

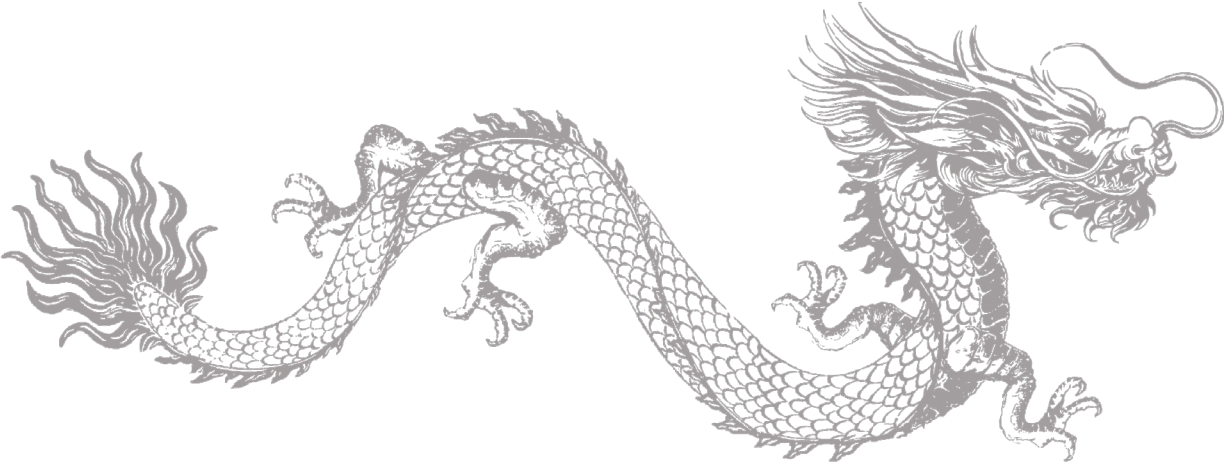
Caviar « Prunier » - 100 % français,  
issu d'un élevage respectueux.

Tapasian

|                                                                                              |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| EDAMAME 🌱🚫🥚🌱                                                                                 | 7,5 |
| EDAMAME ÉPICÉ 🌱🥚🌱🔪                                                                           | 8,5 |
| PADRÓN PEPPERS 🌱🚫🥚🌱<br>Piments doux frits, sauce miso à l'orange, sésame                     | 17  |
| TACOS BUDDHA-BAR - 4p<br>Saumon ponzu, daurade aji amarillo, thon épicé, boeuf à la coréenne | 25  |
| AHI TUNA PIZZA<br>Thon, avocat, oignon rouge, cream cheese, huile de truffe                  | 25  |
| INARI HOTATE ET FOIE GRAS - 2p 🍁                                                             | 16  |
| Tartare de Saint-Jacques, foie gras poêlé, riz vinaigré, truffe râpée                        |     |
| ROULEAU CROUSTILLANT DE CRABE ET CREVETTE 🍁                                                  | 36  |
| Shiso, mayonnaise au wasabi                                                                  |     |
| SAUMON MARINÉ JALAPEÑOS - 3p 🍁                                                               | 19  |
| Feuille de nori en tempura, salsa mangue                                                     |     |

Robata

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| KUSHIYAKI DE BŒUF - 2p 🚫🍁          | 17 |
| Sauce chipotle                     |    |
| KUSHIYAKI TEBASAKI (POULET) - 2p 🍁 | 16 |
| Sauce Korean Tare                  |    |
| KUSHIYAKI DE CHAMPIGNON - 2p 🌱🍁    | 12 |
| Sauce Korean Tare                  |    |



Entrées

- SALADE DE POULET BUDDHA-BAR 𠝹

Poulet grillé, chou chinois, coriandre, sauce miel-moutarde
- CARPACCIO DE POULPE 𠝹

Poivrons rouge, jaune et vert, cresson daikon, grenade, salsa soja-gingembre
- CALAMARS FRITS

Sauce aigre-douce, piment et menthe
- ROCK SHRIMPS 𠝹

Crevettes frites, mayonnaise épicée
- SALADE D'ARTICHAUT ET CHAMPIGNONS 𠝹 𠝹

Tomate, oignon rouge, concombre, pousses de blette, poivron rouge, germe de soja, vinaigrette au combava
- SOUPE TOM YUM 𠝹

Crevettes, champignons, citronnelle, piment
- SOUPE TOM KHA KAÏ 𠝹

Maïs, shiitake, tsukune de poulet, cive, citron vert

Sélection Premium

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

Purée d'avocat, riz croustillant, sésame, ciboulette, caviar
- TARTARE DE BAR, CAVIAR OSCIÈTRE «PRUNIER» (30G) 𠝹 𠝹
- SALADE DE HOMARD 𠝹

Sucrine croquante, navet pastèque, fenouil, radis jaune mariné, tomate cerise, sauce soja gingembre
- HUÎTRES GILLARDEAU N°2, SAUCE PONZU 𠝹

(minimum commande 3)
- CAVIAR OSCIÈTRE « PRUNIER » (30G) 𠝹
- CAVIAR BAERI « PRUNIER » (15G) 𠝹
- CEVICHE DE NOIX DE SAINT-JACQUES 𠝹 𠝹

Concombre, tomate, coriandre, oignon rouge, sauce kaori
- CARPACCIO DE GAMBERO ROSSO 𠝹 𠝹

Salicorne
- FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ 𠝹

Mangue caramélisée, brioche dorée, jus de canard acidulé
- GYOZAS AU POULET À LA TRUFFE

Shiitakés, sauce teriyaki à la truffe
- GYOZAS AU BLACK COD - «Édition limitée»

Aubergines, sauce miso-yuzu
- GYOZAS DE WAGYU ET FOIE GRAS - «Édition limitée» 𠝹

Beurre ponzu parfumé à la truffe

Buddha-Bar Experience  
Collection Automne / Hiver

- 23

SHISO VEGGIE ROLLS - 4p 𠝹 𠝹 𠝹 𠝹

Concombre, tomate, asperge, avocat, sauce mangue

16
- 24

SOFT SHELL CRAB ROLLS - 4p 𠝹

Crabe en mue, thon, avocat, concombre, daikon mariné, sauce sriracha et mayonnaise coréenne

21
- 23

KABAYAKI FOIE GRAS ROLLS - 4p 𠝹

Unagi, foie gras, concombre, omelette, sauce unagi et mayonnaise japonaise

19
- 28

EGGPLANT UNAGI ROLLS - 4p 𠝹

Aubergine grillée, unagi, mayonnaise à la truffe et sauce jalapeño

19
- 27

BUDDHA-BAR ROLLS - 6p 𠝹

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

29
- 20

LOBSTER ROLLS - 4p

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

21
- 21

FLAMED WAGYU ROLLS - 4p

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

22
- INCREDIBLE SALMON ROLLS - 4p

Tempura de crevette, avocat, saumon, oignon rouge

17
- CRUNCHY O-TORO ROLLS - 4p 𠝹

Nori croustillant, tartare d'O-toro, avocat, caviar d'aubergine, sauce yuzu-miso et sauce unagi

19
- 71

OSHI SWEET ROLLS - 4p 𠝹

Tempura de crevette, O-toro, asperge, mayonnaise au bonito, sauce sweet chili, piment rouge

18
- 98

CRISPY SALMON ROLLS - 4p 𠝹

Saumon épicé, concombre, avocat, shiitaké frit, éclats de tempura, mayonnaise épicée

17
- 45

CHICKEN KATSU ROLLS - 4p

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

17
- CRUNCHY SPICY TUNA ROLLS - 5p 𠝹

Rolls croustillants, thon, jalapeños, mayonnaise épicée

19
- 29

TATAKI DE THON - 6p 𠝹

Pickles d'oignon rouge, cresson, sauce wafu au citron vert

22
- 34

SASHIMI DE BAR - 6p 𠝹

Feuille de shiso vert, tobiko noir, sauce ponzu à la truffe

29
- 33

NEW STYLE HAMACHI - 6p 𠝹 𠝹

Crème de balsamique, sauce mangue

23
- 25

EBI SWEET CHILI - 3p 𠝹

Feuille de shiso en tempura, crevette, kimchi, sweet chili sauce

16

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.