



buddha-bar™
PARIS

JOIN US FOR A NIGHT OF ELEGANCE,
ENTERTAINMENT AND CULINARY DELIGHTS



**8-9 PM: START YOUR EVENING WITH OUR EXCLUSIVE
FIVE-COURSE BUDDHA-BAR MENU**



**SHANGHAI GLAM VIBES - AN IMMERSIVE & ELEGANT EXPERIENCE
WALKING SHOW - INSPIRED BY THE GOLDEN AGE OF SHANGHAI
BLACKMOON LIVE CONCERT - A UNIQUE LIVE EXPERIENCE**



**CELEBRATE 2026 WITH THE ICONIC DJ RAVIN
JOYFUL ETHNIC BEATS AND FESTIVE VIBES UNTIL DAWN**



**A FEW STEPS FROM PLACE DE LA CONCORDE
AND THE CHAMPS-ÉLYSÉES**



DRESS CODE: SMART & ELEGANT



**BOOK NOW FOR AN UNFORGETTABLE EXPERIENCE
IN ONE OF PARIS'S MOST ICONIC VENUES!**



**8-12 RUE BOISSY D'ANGLAS 75008 PARIS
+33 (0) 1 53 05 90 31
CELINE@BUDDHABAR.COM**

VALET PARKING FROM 8.00PM



buddha-bar™
PARIS

2026
NEW YEAR'S EVE



SHANGHAI NIGHTS

31 | 12 | 25

MENU DU NOUVEL AN

360€ PAR PERSONNE - MENU HORS BOISSONS

OPTION VÉGÉTARIENNE/VEGAN SUR DEMANDE À LA RÉSERVATION

COUPE DE CHAMPAGNE

COMTES DE CHAMPAGNE GRANDS CRUS - BLANC DE BLANCS TAITTINGER 2012-2013

CROUSTILLANT DE CRABE ROYAL ET MOUSSE D'AVOCAT

MAYONNAISE YUZU À LA TRUFFE D'HIVER



TARTARE DE BAR, CAVIAR OSCIÈTRE « PRUNIER » (30G)



FOIE GRAS DE CANARD AU VIN DE PRUNE

CHUTNEY MIEL ET GINGEMBRE, BRIOCHE TOASTÉE

OU

KABAYAKI ROLLS À LA TRUFFE D'HIVER

UNAGI, CONCOMBRE, OMELETTE, SAUCE UNAGI ET MAYONNAISE JAPONAISE

OU

SHISO VEGGIE ROLLS À LA TRUFFE D'HIVER

CONCOMBRE, TOMATE, ASPERGE, AVOCAT, SAUCE MANGUE



BAR DU CHILI POÊLÉ À LA JAPONAISE

WAKAMÉ GOMA, RIZ CROUSTILLANT JAPONAIS, CAVIAR OSCIÈTRE "PRUNIER"
ET VINAIGRETTE AU SHIITAKÉ

OU

NOISETTE D'AGNEAU RÔTIE

CHOU FARCI AU FOIE GRAS ET POMME DE TERRE, MINI LÉGUMES DE SAISON,
JUS À LA TRUFFE D'HIVER

OU

RISOTTO D'ASPERGES À LA TRUFFE D'HIVER ET PARMESAN AFFINÉ



PALET GIANDUJA

PALET ONCTUEUX AU CHOCOLAT 66%, CŒUR PRALINÉ NOISETTE,
CRÈME LÉGÈRE À LA VANILLE ET MENDIANT NOISETTE



CAFÉ ET MIGNARDISES



VEGAN



VEGETARIEN



SANS
GLUTEN



FRUIT
À COQUE

NEW YEAR'S EVE MENU

€360 PER PERSON - MENU EXCLUDING DRINKS

VEGETARIAN/VEGAN OPTION AVAILABLE UPON REQUEST AT THE RESERVATION

GLASS OF CHAMPAGNE

COMTES DE CHAMPAGNE GRANDS CRUS - BLANC DE BLANCS TAITTINGER 2012-2013

CRISPY KING CRAB AND AVOCADO MOUSSE

YUZU MAYONNAISE WITH WINTER TRUFFLE



SEA BASS TARTARE, « PRUNIER » OSCIETRA CAVIAR (30G)



DUCK FOIE GRAS WITH PLUM WINE

HONEY & GINGER CHUTNEY, TOASTED BRIOCHE

OR

KABAYAKI ROLLS WITH WINTER TRUFFLE

UNAGI, CUCUMBER, OMELETTE, UNAGI SAUCE AND JAPANESE MAYONNAISE

OR

SHISO VEGGIE ROLLS WITH WINTER TRUFFLE

CUCUMBER, TOMATO, ASPARAGUS, AVOCADO, MANGO SAUCE



PAN-SEARED CHILEAN SEA BASS, JAPANESE STYLE

WAKAME GOMA, CRISPY JAPANESE RICE, "PRUNIER" OSCIETRA CAVIAR
AND SHIITAKE VINAIGRETTE

OR

ROASTED LAMB NOISETTE

STUFFED CABBAGE WITH FOIE GRAS AND POTATOES, SEASONAL BABY VEGETABLES,
WINTER TRUFFLE JUS

OR

ASPARAGUS RISOTTO WITH WINTER TRUFFLE AND AGED PARMESAN



GIANDUJA PALET

SMOOTH 66% CHOCOLATE, HAZELNUT PRALINE, LIGHT VANILLA CREAM
AND CRUNCHY NUT MENDIANT



COFFEE AND MIGNARDISES



NUT



VEGAN



VEGETARIAN



GLUTEN FREE