

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	35
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	30
Patate douce, lait de coco, riz vapeur	
TRAVERS DE PORC FONDANT CARAMÉLISÉ AU SOJA	33
Purée de patate douce, piment ficelle coréen	
DEMI-CANARD LAQUÉ, COMPOTÉE DE POIRE ET UMESHU 1佛	49
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	37
Sauce poivre noir	
NOIX D'ENTRECÔTE GRILLÉE D'ANGUS IRLANDAIS (240G)	48
Sauces : jus de boeuf, yuzu-kosho, chimichurri	
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 PLEUROTES 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, Bar 2p, Crevette 2p, Yellowtail 2p	36
Saumon - 8p	27
Thon - 8p	28
Thon et saumon - 8p	29

ASSORTIMENT DE SASHIMI - 12p

Thon 2p, Yellowtail 2p, Saumon 2p, Bar 2p, Tataki de saumon 2p, Crevette 2p	36
---	----

ASSORTIMENT DE ROLLS - 10p

Special California 2p, Saumon-avocat 2p, Eggplant unagi 2p, Shrimp tempura 2p, Shiso veggie 2p	29
--	----

L'ACCORD PARFAIT POUR SUBLIMER
VOS SUSHIS ET SASHIMIS

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

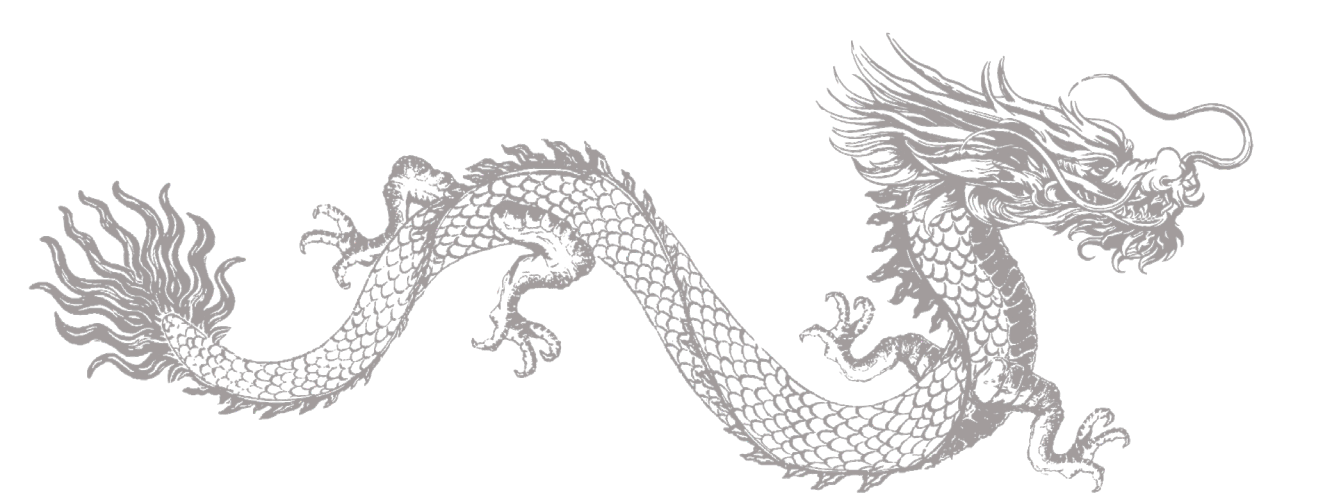
Caviar « Prunier » - 100 % français,
issu d'un élevage respectueux.

Tapasian

EDAMAME 🌱🍷🥬	7,5
EDAMAME ÉPICÉ 🌱🥬🔪	8,5
PADRÓN PEPPERS 🌱🍷🥬 Piments doux frits, sauce miso à l'orange, sésame	17
TACOS BUDDHA-BAR - 4p Saumon ponzu, daurade aji amarillo, thon épicé, boeuf à la coréenne	25
AHI TUNA PIZZA 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.