

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'aloë vera, basilic thaï et mousse japonaise exotique.	17

EAUX MINÉRALES

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



Plats

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 🍂
- 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'ÉCOSSE LABEL ROUGE CARAMÉLISÉ 🍂
- CURRY ROUGE DE CREVETTES AU LAIT DE COCO 🍲
- NOUILLES CHAUDES BUDDHA-BAR 1佛V
- BROCOLIS SAUTÉS AU WOK V

Dessert

- ALLUMETTES CROUSTILLANTES BUDDHA-BAR AU CHOCOLAT ET SÉSAME 1佛
- CAFÉ

SAUMON D'ÉCOSSE LABEL ROUGE CARAMÉLISÉ 🍂	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 POËLÉ À LA JAPONAISE 🍂	49
Wakamé goma, riz croustillant japonais et vinaigrette au shiitaké	
BLACK COD CARAMÉLISÉ AU MISO 🍂	54
Pousse de gingembre et navet mariné, sauce miso-yuzu	
NOIX DE SAINT-JACQUES POËLÉES 🍂	48
Butternut, brocoli, champignons sautés, émulsion de yuzu	
HOMARD GRILLÉ 🍂	59
Sauce miso-yuzu, beurre au gochujang, cive thaï et gingembre mariné	
CREVETTES À LA SINGAPOURIENNE 🍲	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 V	29
Riz aux épices en feuille de bananier	
TEMPURA D'AUBERGINES V	25
Sauce miso-yuzu	
CURRY D'AGNEAU AU LAIT DE COCO 🍂	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 🍂	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 BOEUF 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	10
PURÉE DE POMME DE TERRE AU WASABI	13
BROCOLIS SAUTÉS AU WOK	16
CHAMPIGNONS PLEUROTES POËLÉS, SAUCE CRÉMEUSE À LA TRUFFE	15
NOUILLES CHAUDES BUDDHA-BAR SAUTÉES AUX LÉGUMES 1佛	15

Sushis classiques

SUSHI par pièce*

Yellowtail (sériele)	6	Thon 2p, Saumon 2p,	36	7,5
Maguro (thon)	5	Bar 2p, Crevette 2p,		8,5
Ebi (crevette)	6	Yellowtail 2p		
Kani (crabe)	6			
Shake (saumon)	5	Saumon - 8p	27	17
Suzuki (bar)	6	Thon - 8p	28	25
Otoro (thon)	8	Thon et saumon - 8p	29	25

*Minimum commande de 2 pièces

SASHIMI - 3 pièces

Maguro (thon)	11	Thon 2p, Yellowtail 2p, Saumon 2p,	36	19
Yellowtail (sériele)	11	Bar 2p, Tataki de saumon 2p,		
Suzuki (bar)	11	Crevette 2p		
Shake (saumon)	9			
Unagi (anguille caramélisée)	9			
Ebi (crevette)	10			
Otoro (thon)	20			

ROLLS - 4 pièces

Saumon-Avocat	14	Special California 2p, Saumon-avocat 2p,	29	17
Special California	14	Eggplant unagi 2p, Shrimp tempura 2p,		
Tempura crevette	14	Shiso veggie 2p		

SELECTION "BUDDHA-BAR"

2 personnes minimum - 22 pièces	68	L'ACCORD PARFAIT POUR SUBLIMER	85	17
Personne supplémentaire	34	VOS SUSHIS ET SASHIMIS	38	

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,	36	EDAMAME
Bar 2p, Crevette 2p,		EDAMAME ÉPICÉ
Yellowtail 2p		PADRÓN PEPPERS
		Piments doux frits, sauce miso à l'orange, sésame
Saumon - 8p	27	TACOS BUDDHA-BAR
Thon - 8p	28	- 4p
Thon et saumon - 8p	29	Saumon ponzu, daurade aji amarillo, thon épice, boeuf à la coréenne

ASSORTIMENT DE SASHIMI - 12p

Thon 2p, Yellowtail 2p, Saumon 2p,	36	INARI HOTATE ET FOIE GRAS
Bar 2p, Tataki de saumon 2p,		- 2p
Crevette 2p		Tartare de Saint-Jacques, foie gras poêlé, riz vinaigré, truffe râpée
		ROULEAU CROUSTILLANT DE CRABE ET CREVETTE
		Shiso, mayonnaise au wasabi

ASSORTIMENT DE ROLLS - 10p

Special California 2p, Saumon-avocat 2p,	29	SAUMON MARINÉ JALAPEÑOS
Eggplant unagi 2p, Shrimp tempura 2p,		- 3p
Shiso veggie 2p		Feuille de nori en tempura, salsa mangue

L'ACCORD PARFAIT POUR SUBLIMER VOS SUSHIS ET SASHIMIS

Caviar Osciètre « Prunier » (30g)
Caviar Baeri « Prunier » (15g)

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

EDAMAME

EDAMAME ÉPICÉ

PADRÓN PEPPERS

Piments doux frits, sauce miso à l'orange, sésame

TACOS BUDDHA-BAR

- 4p

Saumon ponzu, daurade aji amarillo, thon épice, boeuf à la coréenne

AHI TUNA PIZZA

Thon, avocat, oignon rouge, cream cheese, huile de truffe

INARI HOTATE ET FOIE GRAS

- 2p

Tartare de Saint-Jacques, foie gras poêlé, riz vinaigré, truffe râpée

ROULEAU CROUSTILLANT DE CRABE ET CREVETTE

Shiso, mayonnaise au wasabi

SAUMON MARINÉ JALAPEÑOS

- 3p

Feuille de nori en tempura, salsa mangue

Tapasian

Robata

KUSHIYAKI DE BOEUF

- 2p

Sauce chipotle

KUSHIYAKI TEBASAKI (POULET)

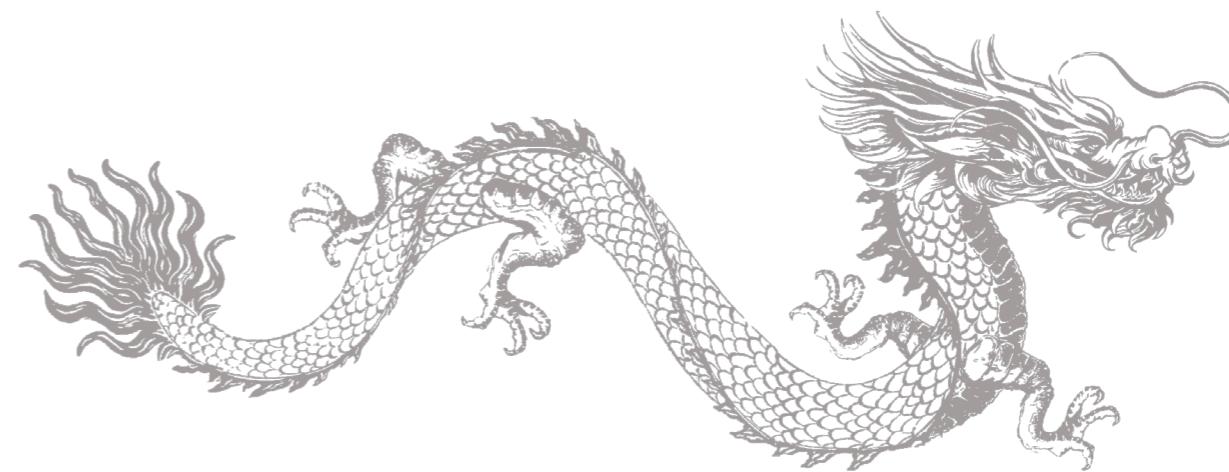
- 2p

Sauce Korean Tare

KUSHIYAKI DE CHAMPIGNON

- 2p

Sauce Korean Tare



Buddha-Bar Experience

Collection Automne / Hiver

Entrées

SALADE DE POULET BUDDHA-BAR 1#

Poulet grillé, chou chinois, coriandre, sauce miel-moutarde

CARPACCIO DE POULPE *

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

CALAMARS FRITS

Sauce aigre-douce, piment et menthe

ROCK SHRIMPS *

Crevettes frites, mayonnaise épicée

SALADE D'ARTICHAUT ET CHAMPIGNONS V*

Tomate, oignon rouge, concombre, pousses de blette, poivron rouge, germe de soja, vinaigrette au combava

SOUPE TOM YUM *

Crevettes, champignons, citronnelle, piment

SOUPE TOM KHA KAÏ *

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

Sélection Premium

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

Purée d'avocat, riz croustillant, sésame, ciboulette, caviar

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

SALADE DE HOMARD *

Sucrue croquante, navet pastèque, fenouil, radis jaune mariné, tomate cerise, sauce soja gingembre

HUÎTRES GILLARDEAU N°2, SAUCE PONZU *

(minimum commande 3)

CAVIAR OSCIÈTRE « PRUNIER » (30G) *

CAVIAR BAERI « PRUNIER » (15G) *

CEVICHE DE NOIX DE SAINT-JACQUES *

Concombre, tomate, coriandre, oignon rouge, sauce kaori

CARPACCIO DE GAMBERO ROSSO *

Salicorne

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ *

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» *

Beurre ponzu parfumé à la truffe

SHISO VEGGIE ROLLS - 4p V* * * * * 16

Concombre, tomate, asperge, avocat, sauce mangue

SOFT SHELL CRAB ROLLS - 4p * 21

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

KABAYAKI FOIE GRAS ROLLS - 4p * 19

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

EGGPLANT UNAGI ROLLS - 4p * 19

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

BUDDHA-BAR ROLLS - 6p 1# 29

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

LOBSTER ROLLS - 4p 21

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

FLAMED WAGYU ROLLS - 4p 22

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

INCREDIBLE SALMON ROLLS - 4p 17

Tempura de crevette, avocat, saumon, oignon rouge

CRUNCHY O-TORO ROLLS - 4p * 19

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

OSHI SWEET ROLLS - 4p * 18

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

CRISPY SALMON ROLLS - 4p * 17

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

CHICKEN KATSU ROLLS - 4p 17

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

CRUNCHY SPICY TUNA ROLLS - 5p *

Rolls croustillants, thon, jalapeños, mayonnaise épicée

TATAKI DE THON - 6p *

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

SASHIMI DE BAR - 6p *

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

NEW STYLE HAMACHI - 6p * * 23

Crème de balsamique, sauce mangue

EBI SWEET CHILI - 3p *

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

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.